

Herzlich Willkommen



Das schönste Geschenk ist ZEIT

Zeit zum Reden

Zeit zum Zuhören

Zeit zum Lachen

Zeit zum Essen und Trinken

ZEIT ZUSAMMEN

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Haus
Andrea und Wolfgang Reinprecht,
sowie das gesamte Fiwi - Team

Begrüßungstrunk

Glas Prosecco DOC		4,90
Weingut Bosco del Merlo		
auf Wunsch mit hausgemachtem Duftpelargoniensirup		4,90
Glas Uhudlerfrizzante		4,90
Weingut Scheucher, Südoststeiermark		
Steirischer Muskateller trocken	1/8 l	4,90
Südsteiermark		

Null Promille - Aperitif

Italien Spritz - mit Tonic & Eis - alkoholfrei		4,90
---	--	------

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate



Genussmenü

Lachstartare

Couscous | Apfel-Gurken-Mango-Salat
Muskateller - Südsteiermark

**

Pastinakencremesuppe | gekochtes Brandteignockerl
Weißburgunder - Südsteiermark

**

Gegrillte Calamari auf Kastaniencreme
Zitronen-Sahne-Schaum
Sauvignon Blanc - Südsteiermark

oder

Beiried vom Lamm

Jus | Ratatouille mit Orangen parfümiert | Polentaschnitte
Cabernet Sauvignon - Walter Hahnenkamp, Burgenland

**

Überraschungsdessert

Quartett Spätlese, halbtrocken - Feiler-Artinger, Burgenland

Preis: 39,80

Weinbegleitung: 15,90

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 12,80
Vogelersalat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
A,G,H,O

Lachstartare 10,70
Couscous | Apfel-Gurken-Mango-Salat
A,D,L

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe 4,70
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel
A,C,G,L

Pastinakencremesuppe | gekochtes Brandteignockerl 5,90
A,G,L,O

Warme Vorspeisen

Unser Küchenchef empfiehlt diese sehr geschmackvolle Kreation :

Gegrillte Calamari auf Kastaniencreme 12,50
Zitronen-Sahne-Schaum
B,G,L,O,R

Katalanischer Fischeintopf mit Garnelen & Muscheln
getoastetes Weißbrot
A,B,D,L,O,R

Vorspeise : 10,90 Hauptgericht : 17,50

Calamari & Co Aktionswochen

Preise wie vor 10 Jahren

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 11,90
A,L,O,R

Calamari auf Spaghetti | Knoblauch-Olivenöl | Chili 11,90
A,C,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 19,50
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl serviert 23,50
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste
A,B

Rotgarnelen auf Weißweinrisotto 17,50
an Safransauce
A,B,G,L,O

Frischer Fisch

Forelle im Ganzen gebraten (nahezu grätenfrei) 21,-
Knoblauchbutter | Petersilkkartoffeln
Kulmer Fisch, Birkfeld
D,G

Gebratenes Zanderfilet 21,-
Ratatouille mit Orangen parfümiert | Polentaschnitte
D,G,L

„Kümmelbrat!“ vom Welsfilet 19,50
Kümmel & Knoblauch | Kartoffelstampf | Weißkraut | Grammeln
D,L,O

Gegrillte Schnitte vom frischen Lachs 19,50
Frühlingszwiebel - Limette - Chili - Ingwer | Reisbett
D

Saftige Fleischgerichte

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland
150 g 29,80 220 g 39,80

auf Pfefferrahmsauce | Kroketten | Brokkoli
A,C,G,L,M,O

oder

mit Pommes | Gemüse | Spiegelei | Kräuterbutter
A,C,G,L,M,O

Maishendlfilet Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach 19,80
Frühlingszwiebeln - Limette - Chili - Ingwer | Reisbett

Schweinsmedaillons | Bauernhof Höcher - Rein 19,80
Pfefferrahmsauce | Kroketten | Brokkoli
A,C,G,L,M,O

Beiried vom Lamm 25,80
Jus | Ratatouille mit Orangen parfümiert | Polentaschnitte
C,G,L,O

„Fischerwirt Pfandl“ 23,80
Filetspitzen von Rind & Schwein | Käse überbacken | Rahmsauce | Kartoffelstampf
C,G,L,O

Haus - Cordon bleu vom Schwein | Bauernhof Höcher - Rein 15,50
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren
A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel
Schwein vom Bauernhof Höcher, Rein 12,50
von der Pute 13,50
A,C,G

Grillteller 18,80
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter
G

Zwiebelrostbraten von der Beiried | südoststeirisches Vulkanland 23,80
Bratkartoffel
L,M,O

Pasta & Vegetarisch

Spaghettti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 10,90
A,L,O

Spaghetti aglio olio e peperoncino 10,90
Spaghetti | Knoblauch-Olivenöl | Chili
A,L



Sämiges Weißweinrisotto | Safransauce 13,80
G,L,O

Ratatouille - Teller 15,80
Ratatouille mit Orangen parfümiert | hausgemachter Kartoffelrösti | Polentaschnitte
C,G,L

Veganes Chili mit Tofu | Reis 15,50
F



Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 15,50
Hendlbruststreifen | Kerndlpanier | Vogerlsalat |
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Knoblauch - Kernölvinaigrette
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 13,80
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

Steirische Salatschüssel 13,80
Vogerlsalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette
A,C,L,M,O

Vogelr - Kartoffelsalat | Knoblauch | Kernöl 6,90
L,M,O

