

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 Holundersaft	4,90
Glas Uhudlerfrizzante	5,20
Weingut Scheucher, Südoststeiermark	
Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei	5,40

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate



Genussmenü

Fisch - Duett

Hausgebeiztes Lachsfilet & Räucherforellenmousse

Guacamole | Toastbrot

Gelber Muskateller Tradition - Weingut Potzinger, Ratsch

Knoblauchcremesuppe | Weißbrotroutons

Weißburgunder - Riegelnegg Olwitschhof, Steinbach

Gebratenes Forellenfilet

Stampfkartoffel | Lauch-Rahm-Sauce

Grauburgunder - Scheucher, Labuttendorf

oder

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons

dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli

Privat Cuvée - Sax, Kamptal

Überraschungsdessert

Weißwein Auslese - halbtrocken

*Preis Menü: 44,-
Weinbegleitung: 17,90*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt 15,30
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland
A,G,H,O

Fisch - Duett 15,80
Hausgebeiztes Lachsfilet & Räucherforellenmousse
Guacamole | Toastbrot
A,C,D,G

Vogerl-Kartoffelsalat 9,80
Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl
A,G,L,M

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage 4,90
Frittaten oder Leberknödel
A,C,G,L

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse 5,90
A,C,G,L

Fischcremesuppe mit Pernod | Räucherlachsstreifen 7,80
A,L,O

Knoblauchcremesuppe | Weißbrots croutons 6,80
A,G,L,O



Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Forellenfilet 23,90
Stampfkartoffel | Lauch-Rahm-Sauce
D,G,L

Zanderfilet im Schilcherbackteig | Gemüse-Mayo-Salat 23,90
A,C,D,G

Gegrillte Schnitte vom frischen Lachs 24,90
sämiges Jungzwiebelrisotto | Kräuterschaum
D,G,L,O

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 20,70
A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 26,80
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl 29,80
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien
A,B,O

Rotgarnelen aus Wildfang auf sämigen Weißweinrisotto 24,80
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien
B,G,L,O

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 12,50
A,C,O

Sämiges Jungzwiebelrisotto | Kräuterschaum 16,90
G,L,O

Wintergemüse mit Kokos-Curry-Creme | Reis 16,90
H



Feine Fleischgerichte

Maishendlfilet á la „coq au vin“ 24,70

geschmort in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Zwiebel | Stampfkartoffel

Steirerhuhn Lugitsch

G,L

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland

Pommes frites | Gemüse | Spiegelei | Kräuterbutter

150 g 32,-

220 g 42,-

C,G

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland

dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli

150 g 32,-

220 g 42,-

G,L,O

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons 24,70

dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel

A,C,G,L,O

Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried 24,80

südoststeirisches Vulkanland | *Bratkartoffeln*

G,L,O

Gebackene Leber vom Schwein | pikanter Kartoffelsalat 13,90

A,C,G

Geröstete Leber vom Schwein | Reis 13,90

G

Aus Topf & Pfanne

Haus - Cordon bleu vom Schwein 17,80
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel
A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel
Schwein Bauernhof Höcher 13,50
Pute 14,50
A,C,G

Grillteller 21,-
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites
Gemüse | Kräuterbutter
G

Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 16,50
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerl - Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 15,50
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

Steirische Salatschüssel 15,50
Vogerlsalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette
A,C,L,M,O

Bunter Salatteller | Kürbiskernöl 5,90
G,L,M,O