

# 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*

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| <b>Glas Prosecco DOC</b>                                  | 5,20 |
| Weingut Bosco del Merlo<br>auf Wunsch mit Holundersaft    | 5,20 |
| <b>Glas Uhudlerfrizzante</b>                              | 5,50 |
| Weingut Scheucher, Südoststeiermark                       |      |
| <b>Italien Spritz - mit Tonic &amp; Eis   alkoholfrei</b> | 5,80 |

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate



# Genussmenü

## **Büffelmozzarella aus Kampanien**

*Rucolasalat | Balsamico-Olivenöl | Tomaten-Basilikum-Sorbet*

*Gelber Muskateller - Weingut Pongratz*

\*\*\*

## **Paprikaschaumsüppchen mit Kokosmilch | Garnelenspießchen**

*Weißburgunder „Tradition“ - Weingut Potzinger*

\*\*\*

## **Frisches Lachsfilet**

*Sämiges Risotto mit Kappuzinerkresse und getrockneten Tomaten | Asmonte Käse*

*Sauvignon blanc „Tradition“ - Weingut Riegelnegg Olwitschhof*

oder

## **Lamm-Huftsteak**

*Jus | Rosmarinkartoffel | mediterranes Gemüse*

*Privat Cuvée - Weingut Sax, Kamptal*

\*\*\*

## **Überraschungsdessert**

*Weißwein Auslese - halbtrocken*

*Preis Menü: 46,-*

*Weinbegleitung: 18,90*

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet** | mit Basilikumpesto gerollt 15,80  
Rucola-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse  
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland  
A,G,H,O

**Originaler Büffelmozzarella aus Kampanien** 15,80  
Rucolasalat | Balsamico-Olivenöl | Tomaten-Basilikum-Sorbet  
G,H,O

## Feine Suppen

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage** 5,40  
Frittaten oder Leberknödel  
A,C,G,L

**Hausgemachte Kaspressknödelsuppe** aus Pinzgauer Bierkäse 6,50  
A,C,G,L

**Paprikaschaumsüppchen mit Kokosmilch** | Garnelenspießchen 7,20

(ohne Garnelenspießchen vegan)  
B,L,O



## Pasta & Vegetarisch

**Fettuccine alla Bolognese** | Fleisch - Tomatensugo 13,50  
A,C,L,O

**Sämiges Risotto** 17,90  
mit Kappuzinerkresse und getrockneten Tomaten | Asmonte Käse  
G,L,O

**Fettuccine al Tartufo** | Trüffelrahmnudeln 18,90  
mit frischem Sommertrüffel aus Italien  
A,C,D,G,L,O

**Gemüse mit Kokos-Curry-Creme** | Reis 17,50  
H



## Frischer Fisch & Meeresfrüchte

**Gebratenes Zanderfilet | Blattsalat | Rhabarber-Dressing** 24,50  
D,O

**Frisches Lachsfilet** 26,50  
Sämiges Risotto mit Kappuzinerkresse und getrockneten Tomaten | Asmonte Käse  
D,G,L,O

**Filet von der steirischen Forelle** 24,50  
Knoblauchbutter | Rosmarinkartoffel  
D,G

**Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot** 21,80  
A,L,O,R

**Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang | Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot** 27,80  
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

## Sommer - Weinempfehlung

**Frühroter Veltliner - Weingut Sax** Jg. 2025  
Kamptal, Niederösterreich  
Aromen von Zitrus und Lindenblüten, milde Säurestruktur, Steinobst, Limette

1/8 l  
5,50

Fl. 0,75l  
€ 31,-

# Feine Fleischgerichte

## **Maishendlfilet** 26,90

Trüffelrahmnudeln mit frischem Sommertrüffel aus Italien

Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach

A,C,D,G,L,O

## **Rinderfiletsteak** | südoststeirisches Vulkanland

Pommes frites | mediterranes Gemüse | Spiegelei | Kräuterbutter

C,G,L,O

150 g 33,50

220 g 43,50

## **Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons** im Pfandl serviert 25,50

Bandnudeln | Natursafterl | mit Gorgonzola gratiniert

Bauernhof Höcher - Rein

A,C,G,L,O

## **Lamm-Huftsteak** 27,80

Jus | Rosmarinkartoffel | mediterranes Gemüse

G,L,O

# 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** 21,50

mit Schwein & Geflügel | Pommes frites

mediterranes Gemüse | Kräuterbutter

G



# Köstliche Salate

**Steirischer Sommer - Backhendlsalat** 16,80  
Hendlbrust | Kerndlpanier | Grazer Krauthäuptel Salat |  
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl  
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach  
A,C,G

**Gebackener Käse vom Weizer Schaf** 15,80  
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl  
Weizer Schafbauern, Oststeiermark  
A,C,G

**Thunfischsalat** 15,80  
Thunfisch | Cocktailsauce | Paprikawürferl | Mais | Ei | Oliven  
Tomaten | Radieschen | Frühlingszwiebel | Blattsalat  
D,C,G,L,O

**Bunter Salatteller | Kürbiskernöl** 6,40  
G,L,M,O

**Rucolasalat | Balsamico-Olivenöl | Asmontekäse** 7,50  
G,O

## Ein lauer Sommerabend lädt ein ...

zum Grillabend im gemütlichen Gastgarten  
von 2. Juli bis 14. August  
jeden Donnerstag und Freitag ab 18 Uhr



- ° Spezialitäten vom Holzkohlengrill
- ° Mediterrane Sommerküche
- ° Calamari & Garnelen

**fischerwirt**  
HOTEL • RESTAURANT

Gratwein-Straßengel  
03124/51276  
[www.hotel-fischerwirt.com](http://www.hotel-fischerwirt.com)

