

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

<i>Glas Prosecco DOC</i>		4,90
<i>Weingut Bosco del Merlo</i>		
<i>auf Wunsch mit Holundersaft</i>		4,90
<i>Glas Uhdlerfrizzante</i>		5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Zwickl naturtrüb</i>	0,3 l	4,10

Unsere Empfehlung:

<i>Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei</i>		5,20
<i>Le Tribute Oliven - Zitronen - Drink alkoholfrei</i>		4,80
<i>Dirty Gin - Gin mit Oliven - Zitronen - Drink</i>		6,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 14,50
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland
A,G,H,O

Hausgebeizter Lachs & gegrillter grüner Spargel 14,50
Erdbeeren| Blattsalate | Löwenzahndressing
C,D,G,N,M

Vogerl-Kartoffelsalat 8,50
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 5,70
A,C,G,L

Cremesuppe vom heimischen Spargel 6,50
Spargelstücke | Kartoffelheu
G,L,O

Warme Vorspeisen

Gratinierte Jakobsmuscheln
A,G,L,O,R
2 Stk. 10,90 3 Stk. 14,90

Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet 22,80
auf Bärlauch - Fettuccine
A,C,D,G,L,O

Birkfelder Forellenfilet | Knoblauchbutter | Petersilkartoffel 22,80
D,G,L,O

Gegrillte Schnitte vom frischen Lachs 23,90
sämiges Spargelrisotto | Asmonte-Käse
D,G,L,O

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 19,80
A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 25,80
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R

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



Aus Topf & Pfanne

Gebratenes Maishendfilet 23,90

heimischer Spargel | Sauce Hollandaise | Petersilkartoffeln
Steirerhuhn Lugitsch
C,G,L,O

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland
dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli
150 g 29,80 220 g 39,80
A,C,G,L,O

Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried | Bratkartoffeln 23,80
G,L,M,O

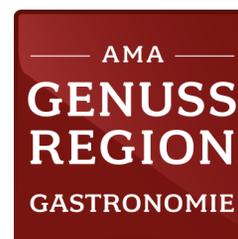
Haus - Cordon bleu vom Schwein 16,50
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier|
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel
A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel
Schwein Bauernhof Höcher 12,90
Pute 13,90
A,C,G

Grillteller 19,80
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites
Gemüse | Kräuterbutter
G

Unser Küchenchef empfiehlt :

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons 25,50
Rahmsauce mit frischen Morcheln | hausgemachte Spätzle
Wilder Brokkoli
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel
A,C,G,L,O



Genussmenü



Hausgebeizter Lachs & gegrillter grüner Spargel
Erdbeeren | Blattsalate | Löwenzahndressing

Gelber Muskateller - Germuth Stammhaus, Leutschach

Cremesuppe vom heimischen Spargel
Spargelstücke | Kartoffelheu

Weißburgunder „Hochberg“ - Weingut Pongratz, Gamlitz

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauch - Fettuccine

Sauvignon blanc „Klassik“ - Weingut Peter Skoff, Gamlitz

oder

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons

Rahmsauce mit frischen Morcheln | Spätzle | Wilder Brokkoli

Rioja Tempranillo - Weingut Conde Valdemar, Spanien

Überraschungsdessert

Weißwein Auslese - halbtrocken

Preis: 42,-
Weinbegleitung: 17,90

Pasta & Vegetarisch

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

Fettuccine in Bärlauchrahmsauce & Schafkäse 15,90
A,C,G

Käsespätzle 16,50
hausgemachte Spätzle | würziger Bergbauenkäse | Röstzwiebel
A,C,G,L,O

Sämiges Risotto mit grünem und weißem Spargel | Asmonte-Käse 17,50
G,L,O

wahlweise
mit Rotgarnelen aus Wildfang 24,50

Weißer & grüner Spargel 19,50
hausgemachte Sauce Hollandaise | Petersilkartoffeln | Rohschinken
(Wahlweise mit Brauner Butter oder Butterbröseln)
C,G,L,O

Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 15,50
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogersalat |
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 14,50
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

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

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