

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 eine schöne Zeit in unserem Haus
Andrea und Wolfgang Reinprecht,
sowie das gesamte Fiwi - Team

Begrüßungstrunk

Glas Prosecco DOC			4,70
Weingut Bosco del Merlo			
Glas Uhdlerfrizzante			4,70
Weingut Scheucher, Südoststeiermark			
Steirischer Muskateller trocken		1/8 l	4,70
Südsteiermark			

Alkoholfreier Aperitif

Italien Spritz - mit Tonic & Eis - alkoholfrei			4,80
---	--	--	------

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate

Winter - Genussmenü



Lachsforellen Tartare

Baby-Blattspinat | Limettencreme | Butter | Toastbrot
Muskateller - Pongratz

Karotten - Ingwer - Süppchen | gebratene Garnele
Sauvignon blanc - Peter Skoff

Gebratenes Zanderfilet | Kürbis - Graupen - Risotto | Parmesan
Grauburgunder - Scheucher

oder

Hirschrückenfilet | Wildjus | Erdäpfelgratin | Kohlsprossen
Cuvée 50:50 - Heinrich

Überraschungsdessert

Weißwein Auslese - halbtrocken

Preis: 36,80

Weinbegleitung: 15,90

Vorspeisen

Lachsforellen Tartare 10,80

Baby-Blattspinat | Limettencreme | Butter | Toastbrot
D,G,O

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 11,50

Vogersalat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
A,G,H,O

Vogel-Kartoffelsalat 7,20

Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl
A,G,L,M

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe 3,90

mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel
A,C,G,L

Karotten - Ingwer - Süsschen 5,20

gebratene Garnele
B,G,L,O

Valentinstag



Dienstag 14. Februar im gwoelb2.0 ab 18 Uhr

Verwöhnen Sie Ihren Herzensmenschen mit einem tollen Abendessen bei uns. Es erwartet Sie ein wunderschön gedeckter Tisch für ein perfektes

Candle Light Dinner.

4-Gang Menü inkl. Dessertvariation für Zwei
nur € 36,80 p.Person

**Tischreservierung unter Tel.: 03124/51276
unbedingt notwendig**

Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet 18,90
Kürbis - Graupen - Risotto | Parmesan
D,G,L

Weißes Edelmwelsfilet - in Bio-Qualität 23,80
Kartoffel | Sauce Hollandaise | Karotten-Fenchel-Gemüse
D,G,L

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl serviert 26,50
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
A,B

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 17,50
A,L,O,R

Steaks & Filets

Hirschrückenfilet 29,-
Wildjus | Erdäpfelgratin | Kohlsprossen
A,G,L,O

Gebratenes Maishendlfilet 18,80
Steirerhuhn Lugitsch | Rahmpolenta | Jus | Wintergemüse
G,L,O

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland
150 g 29,- 220 g 36,50
dunkle Pfeffersauce | Kroketten | Speckbohnen
A,C,G,L,O

Schweinsmedaillons | Steiermark 18,90
Steinpilzsauce | hausgemachte Spätzle | Speckbohnen
A,C,G,L,O

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 9,80
A,C,O

Kürbis - Graupen - Risotto | Parmesan 13,80
G,L,O

Spaghetti peperoncino 9,80
Spaghetti in Knoblauch-Olivenöl mit Pfefferoni
A,C

Veganes Chili mit Tofu | Reis 14,80



Unsere Klassiker

Haus - Cordon bleu vom Schwein 13,50
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren
A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel
steirisches Premiumschwein 10,50
Pute 11,50
A,C,G

Grillteller 15,90
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites
Gemüse | Kräuterbutter
G

Großes Rindsgulasch vom Premiumrind | 11,50
hausgemachte Spätzle
A,C,G,L,O



Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 12,90

Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerl-Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 10,90

Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
A,C,G

Steirische Salatschüssel 10,90

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

Lauwarmer Krautsalat | geröstete Speckwürferl 4,90
G,O

Bunter Salatteller | Kürbiskernöl 4,90
G,L,M,O

Vogerl - Kartoffelsalat | Knoblauch | Kernöl 5,90
L,M,O

Süßes finden sie in unserer Dessertkarte

