

## KLEIN UND FEIN

Wir empfehlen 2 – 3 Gerichte pro Gast  
Portionen in Zwischengerichtsgröße

Waldorf € 10,00  
Apfel / Sellerie / Kalbbries / Nuss / Sig  
Welschriesling 2012, klassisch Lazarus, St. Stefan ob Stainz, Weststeiermark

Beef gehackt € 14,00  
Knuspriges Sauerteigbrot / Senffrüchte & Kräuter / Bauernbutter  
Sauignon Blanc „Eichberg“ 2012, Strablegg-Leitner, Eichberg-Trautenberg, Südsteiermark

Iberische „Schweinerei“ € 14,00  
Bulgur / Kastanien / Schnittlauchvelouté / weiße Karotte  
Pinot, „Herrenhof-Lamprecht, Markt. Hartmannsdorf, Südoststeiermark

Reh € 14,00  
Topinambur / Zwiebel / Grießknödel / Rotkraut  
Exklusiv<sup>2011</sup>, (BF/CS/ME/PN), Stainzerhof-Exklusivabfüllung vom Weingut Weber,  
Lutzmannsburg, Mittelburgenland

Sterz & Quitte (V) € 9,00  
Sauermilch / Steirerschimmel / Pfeffer  
Grüner Veltliner „Hundschupfen“ 2012, Hagn, Mailberg; Weinviertel

Hecht in Öl € 14,00  
Kernöl / Pastinake / Vogerlcreme / Petersilienwurzel / rote Emma  
Riesling 2011, Chateau St. Michelle, Columbia Valley, Washington

Grenadiermarsch € 13,00  
Rind gekocht / Dotterravioli / Kalbsleber / Rösti / Speck / Püree  
Aus der Magnum: „W 11“ 2010, Primus, Grassnitzberg, Südsteiermark

„Milder“ Saibling & Aufguss € 12,00  
Kürbis / Kardamom / Linsen / Hagebuttentee  
Weißburgunder, „Eichberg“ 2012, Strablegg-Leitner, Eichberg-Trautenberg, Südsteiermark

Süßkartoffel (V) € 10,00  
Rettich / Röstzwiebel / Nussbutter / Petersilie / Stunden-Ei  
Muskateller 2012, klassisch, Schmölzer, St. Andrä-Höch, Südsteiermark

Krautravioli (V) € 9,00  
Roggenbrot / Fasslkäs' / Lauch  
Morillon 2012, klassisch, Krispel, Straden, Südoststeiermark

### Stillen Sie Ihre Neugierde !

4 Gerichte: € 38,00

5 Gerichte: € 46,00

## SUPPEN

„Rosa Suppe“ € 5,00  
Kartoffel / Spinat

„Rote Suppe“ € 5,00  
Rübe / Kren

## GROSSE LIEBLINGSSPEISEN

Kalbswiener € 18,00  
Kartoffel-Endivien-Salat / Preiselbeeren

Rinderfilet € 28,00  
Raritätenkartoffel / Pilze / Jus

(V) steht für Vegetarisches Gericht  
Abendgedeck: € 3,60 pro Person

## DESSERTS & KÄSE

Schupfnudeln € 8,00  
Birne / Mohnis / Kletzen / Karamell

Nikolaus € 8,00  
Schokolade / Spekulatius / Mandarine / Erdnüsse / Mispel

Käse € 8,00  
Biohofkäserei Deutschmann / Aichstern / Muxel

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4 Gang € 42,00  
mit Weinbegleitung € 61,00

Auf Allergien nehmen wir gerne Rücksicht.

## APERITIF & DIGESTIF

Muskatellersekt € 3,80  
Repolusk  
Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark

Prosecco Spumante € 3,80  
Cantina B. Bartolomeo, Breganze

Schilchersekt € 3,80  
Langmann vlg. Lex  
St. Stefan ob Stainz, Weststeiermark

Stainzerhof Hausbier 0,3l € 2,90  
Handbrauerei Forstner, Kalsdorf bei Graz

Maschanker Lackner-Tinnacher 2cl € 3,20  
Beerenauslese Tschida Illmitz 1/16 € 5,50  
Cuvée Apfel / Birne Neurath Höfler 2cl € 3,20  
Zwetschken Zigarrenbrand Jöbstl 2cl € 6,20  
Banyuls 2010, M. Chapoutier 1/16 € 4,90

Fragen Sie unbedingt nach unserem Digestifwagen!

## UNSERE PRODUKTE

Gemüse/Obst: Bio Fuchs / Kainbach bei Graz  
Kaiser Franz Josef Bauernmarkt / Graz  
Gruber / Rossegg

Fisch: Biofisch vom Gut Hornegg / Preding  
Fischzucht Iglar / Stattegg bei Graz  
Windisch / St. Stefan

Fleisch: Messner / Stainz „Absolut steirisch“  
Müller / St. Nikolai im Sausal (Kalbfleisch)  
Bio Fleischerei Feiertag / Weiz  
Daniel Faustmann / Vorau (Iber. Schwein)

Käse: Biohofkäserei Deutschmann / Frauental  
Aichstern / Rohrbach  
Muxel / Reuthe-Vorarlberg

Brot: Bio Bäckerei Pacher / Stallhof

Bio-Eier: Maier / Groß St. Florian

Kartoffel: Kartoffelhof Schramm / Großengersdorf



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden  
Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem  
AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Diese Menükarte ist zur Mitnahme gedacht.

Erzählen Sie Gutes weiter.

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Ihr Stainzerhof-Team