

## Der perfekte **START** für ein gutes Essen

<b>Tartar vom Bio-Weiderind</b> Hirschbirne   Senfvariation   Baguette	€ 19,20
<b>Pilzschnitte</b> Shitake   Liebstöckel   Buttermilch	€ 13,60

## Die Ehrlichkeit mit jedem Löffel - **Suppe**

<b>ehrliche Bio-Rindsuppe</b> Bio-Weiderind   Wurzelgemüse wahlweise: Frittaten oder Leberpofesen	€ 6,70
<b>Kürbisschaumsuppe</b> Muskatkürbis   Kürbiskernöl   Knuspergebäck	€ 6,80

## Tradition & Innovation trifft Natur

<b>Wiener Schnitzel</b>	€ 18,80
Wahlweise: Weideschwein/Bio-Glückspute   Petersilienkartoffel   Preiselbeeren	
<b>Geschmortes Weideschwein (Weideborsti)</b>	€ 22,80
Kümmelkraut   Kartoffelstampf   Knoblauchjus	
<b>Gebratene Rabenwalder Forelle</b>	€ 24,90
Dinkelrisotto   Variation von der Rübe   Krenemulsion	

## Zart und voller Genuss

### Bio-Glücksgally-Rind

<b>Gekochtes vom Bio-Weiderind</b>	€ 24,60
Semmelkrenn   Wurzelgemüse   Schnittlauch	
<b>Saftiger Bio-Weiderindsbraten</b>	€ 28,40
Cremepolenta   Hirschbirne   Karfiol	
<b>Rosa gebratenes Bio-Weiderind (ca. 250 g)</b>	€ 48,00
Topinambur   Karfiol   Portweinjus	

## Für unsere kleinsten Bergfreunde

Kleines Wiener Schnitzel Pommes & Ketchup	€ 11,90
Bratwürstel Pommes & Ketchup	€ 10,20

## Grüne Gaumenfreuden (vegetarisch)

Hausgemachte Cannelloni Borckensteiner Schafskäse   Kürbis   Nussbutter	€ 17,80
Topinambur Quiche Apfel-Rotkraut   Walnuss	€ 17,60

### *Was immer dazu passt...*

Ein Schüsserl frischer saisonaler Salat Kernöl oder Joghurtdressing	€ 5,90
------------------------------------------------------------------------	--------

## **Die Liebe zum Süßen**

Maronimousse Apfel   Aronia	€ 11,60
Kaiserschmarren (ca. 20 min Wartezeit) Zwetschke   Vanille	€ 12,80

Genießen Sie von Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr unser Gedeck für € 3,50 pro Person.

Bei Fragen zu bestimmten Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## ...frische Bauernprodukte aus der Region...

### Bio-Galloway Rinder vom Glücksgally-Hof

#### *Kopfig*



(Quelle: [www.gluecksgally.at](http://www.gluecksgally.at))

„Genuss ist ein Privileg für all jene, die Zeit und Geduld haben“

Die Glücksgallys wachsen ganzjährig auf der Weide auf. Das Futter besteht zu 100% aus Weidegras, Bio-Heu und Quellwasser, um die Ursprünglichkeit der Tierhaltung zu wahren. Sie dürfen langsam und voller Ruhe und in natürlicher Umgebung aufwachsen.

### Weideborsti Freilandschweine

#### *Kaindorf*



(Quelle: [www.borstiburner.at](http://www.borstiburner.at))

„Ein glückliches Schweineleben macht das Fleisch am Ende so zart und köstlich wie es sein soll.“

Die Freilandschweine leben so ursprünglich wie möglich in einem Freigehege mit Erdhäusern und Schlammbecken. Sie bekommen nur das beste Futter – eine eigene Futtermischung mit Bio-Roggen und steirischem Kürbiskern-Presskuchen, schmeckt den Weideborstis besonders gut.

#### *Was haben die Weideborstis und Glücksgallys gemeinsam?*

Die Schlachtung der Tiere erfolgt bei beiden Betrieben zu 100 % stressfrei - dafür sorgt der von den Landwirten selbst entwickelte Anhänger für die Weideschlachtung. Die Tiere bleiben in ihrer gewohnten Umgebung. Sie werden keinen langen, anstrengenden und angsteinflößenden Transportwegen ausgesetzt. Alles geschieht mit Ruhe und in Verbundenheit mit der Natur, in der sie aufwachsen.

## ...frische Bauernprodukte aus der Region...

### Bucklkistl – regionales und saisonales Gemüse

#### *Pichl bei Zöbern*



„Landwirtschaft, Biodiversität, Gemeinschaft!“

In Mitten der Buckligen Welt wird nach den Grundprinzipien Marktgärtnerei Frischgemüse erzeugt. Das bedeutet kleinstrukturiert, regional, saisonal, vielfältig, biologisch und bodenschonend zu wirtschaften, um die Natürlichkeit, die Nährstoffe und Spurenelemente im Gemüse wieder zu schmecken und spüren. Die jungen Landwirte betreiben ihre 0,7 Hektar große Landwirtschaft voller Leidenschaft und frei

von chemisch-synthetischen Düngemittel, Herbiziden und Pestiziden. Dies wirkt sich besonders auf die Gesundheit des Menschen aus.

(<https://bucklkistl.at/daskonzept/>)

### Forellenzucht Geier

#### *Rabenwald*

Täglich fangfrischer Fisch.



In den wunderschönen Naturteichen mit eigenem Quellwasser wachsen Forellen, Saiblinge, Lachsforellen in idyllischer Umgebung heran. Die kleinen Wälder rund um die Teiche spenden natürlichen Schatten.

Natur, Ruhe und Ursprung sind wesentlich für den Geschmack des Fisches. Fangfrisch werden wir vom Rabenwald beliefert.

## ...frische Bauernprodukte aus der Region...

### Loidl Biobauernhof

#### *Kopfung bei Kaindorf*

Mit gutem Gewissen – Gutes Genießen. Am besten Bio.



Der Biobauernhof Loidl ist ein Familienbetrieb in der zweiten Generation und erzeugt die besten Bio-Säfte. Von der Blüte bis zur Verarbeitung der reifen Frucht dreht sich alles um die beste Bioqualität, die schmeckt. Am Hof in Kopfung bei Kaindorf wachsen die besten Äpfel, Pfirsiche und Brombeeren, welche zu Säften weiterverarbeitet werden.

Auf den Ackerflächen wachsen verschiedenste Kulturen, wie Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer oder Hanf.

(Quelle: [www.biobauernhof-loidl.at](http://www.biobauernhof-loidl.at))

### Biohof Krautgartner

#### *Vorau*

Fleischgenuss auf echt g'sund.



Der Biohof Krautgartner in Kleinschlag ist Direktvermarkter für regionales Bio-Fleisch der Glückspüte und mehr.

Tierwohl und Liebe zur Natur ist für die Familie eine echte Herzensangelegenheit. Die Glücksputen leben in einem Freilauf von 9.000 m<sup>2</sup> und sind, wie es der Name schon sagt, rundum glücklich. Gefüttert

werden die Puten ausschließlich mit Bio-Getreide und Bio-Pflanzeneiweiß, das größtenteils selbst angebaut wird. (Quelle: [www.biohof-krautgartner.at](http://www.biohof-krautgartner.at))