

# Saisonale Empfehlungen zur Wildsaison



## **Hirschragout mit Pfirsich, Preiselbeeren und Kräuterspätzle 15,90**

*Deer Stew with cranberrys, peach and herb-spätzle (egg noodles)*

*Spätzle con ragú di cervo*

A,C,G,L

## **Wildschweinschnitzel in der Kürbiskruste Mit Petersilienkartoffel, Pfirsich und Preiselbeeren 18,90**

*Wild boar schnitzel with parsley potatoes, peach and cranberrys*

*Cotoletta alla milanese (di cinghiale) ai semi di zucca con patate lesse al prezzemolo e con mirtilli*

A,C,G,L

## **Rehstrudel im Blätterteigmantel Mit Krautsalat und Kürbiskernöl 15,90**

*Deer Studel with cabbage and pumpkin seed oil*

*Strudel di cervo con crauti e semi di zucca*

A,C,G,L

## **Kürbis-Pfandl - Erdäpfel -Schupfnudeln mit geröstetem Lauch, Wurzelgemüse und Schafskäse an Kürbiscremesugo 14,90**

*Handshaped Potatoe noodles with fresh leak, root vegetables and sheep cheese served on pumkin sugo*

*Pasta di patate con porro, sugo di zucca, verdure arrosti e formaggio pecorino*

A,G,L

## **Und für danach...**

## **Kastanienreis mit Beerenröster und Schokoladensauce 9,90**

*Chestnut rice with chocolate sauce and wildberry sauce*

*Riso di castagne con cioccolato e con un ragú di frutti di bosco*

## *Getränkeempfehlungen des Monats*

**Merlot 0,125l, WG Pittnauer - 4,90  
Grauburgunder „Straden“ 0,7l, WG Krispl - 32,00**

**Traubensaft pur 0,25l, WG Pittnauer - 2,90**

*Fresh red grape juice*

# Suppen

## **Kräftige Rindssuppe mit Einlagen nach Wahl 4,90**

Kräuterfrittaten, Leberknödel, Grießnockerl

*Beef broth with carrots and either liver dumplings, semolina dumpling or pancake stripes*

*Brodo con gnocchetti di fegato, crespelle o gnocchetti di semola*

A, C, G, L

## **Muskatkürbiscremesuppe 5,90**

*Creamy crookneck pumpkin soup*

*Crema di zucca*

G, L

## **Altsteirischer Suppentopf 6,90**

Mit Rindfleisch vom Tafelspitz, Karotten, Frittaten und Grießnockerl

*Beef broth with pieces of boiled beef, carrots, semolina dumpling and pancake stripes*

*Brodo con pezzi di bollito di manzo, carote, gnocchetti di semola e crespelle*

A, C, G, L

# Vorspeisen

## **Tafelspitzsülzchen 9,90**

mit Käferbohnenalat

*Homemade beef aspic with black bean salad*

*Budino di manzo con insalata di fagioli*

L

## **Steirischer Vorspeisenteller 13,90**

Gebackene Blutwurstscheiben, Saures Rindfleisch, Tafelspitzsülze, Käferbohnen, gekochtes Ei und Schafskäse im Speckmantel

*Mixed styrian starters*

*Antipasti stiriani con olio di semi di zucca e insalata*

A, C, G, L

## **Bauernsalat 8,90**

mit warmen Kartoffelr, gerösteten Speckwürferl und gekochtem Ei

*Farmer's salad with warm potatoes, bacon and hard-boiled eggs*

*Insalata verde con olio di semi di zucca verace con patate caldo e speck*

C, M, L

## **Saures Rindfleisch kl. 8,90/ gr. 10,90**

mit Kernölvinaigrette, Zwiebeln und Ei

*Cold boiled beef with pumpkin oil*

*Insalata di manzo con olio di semi di zucca*

C, L

## **Schafskäse im Speckmantel kl. 10,90/ gr. 12,90**

an grünem Salat

*Grilled sheep's cheese wrapped in bacon with green salad*

*Formaggio pecorino con lardo alla griglia con insalata verde*

G

# Salate

## **Gemischter Salat 4,90**

mit Kürbiskernöl

*Mixed salad with pumpkin seed-oil*

*Insalata mista con olio di semi di zucca verace*

L, M

## **Grüner Salat 4,90**

mit Kürbiskernöl

*Green salad with pumpkin seed-oil*

*Insalata mista o verde con olio di semi di zucca verace*

L, M

## **Käferbohnsalat 5,20**

mit Kürbiskernöl

*Black bean salad with pumpkin seed-oil*

*Insalata di fagioli*

L, M

## **Gurkensalat 4,20**

mit Kürbiskernöl

*Cucumber salad*

*Insalata di cetrioli*

L, M

## **Krautsalat 4,50**

mit Kürbiskernöl

*Coleslaw salad*

*Insalata di crauti*

L, M

## **Kartoffelsalat 4,90**

mit Kürbiskernöl

*Potatoe salad*

*Insalata di patate*

L, M

# Hauptspeisen

## Ofenfrische Braten und Gekochtes

### **Schweinsbraten 13,90**

mit Sauerkraut & Semmelknödel

*Roast pork with cabbage, served with a bread dumpling*

*Arrosto di maiale con crauti e canederli di pane*

A, C, G, L

### **Mostbraten 13,90**

mit Erdäpfelschupfnudeln & Mostsauce

*Roast Pork with cider sauce and hand shaped potato dumpling fingers*

*Arrosto di maiale a mosto di mele con gnocchetti di patate*

A, C, L

### **Wurzelfleisch 14,90**

mit Wurzelgemüse, Salzkartoffel und Kren

*Boiled pork with potatoes, vegetables and horseradish*

*Bollito di maiale con patate lesse e radici d'erbe*

L

### **Tafelspitz 17,90**

mit Cremespinat, Röstkartoffel, Apfelkren und Schnittlauchsauce

*Prime boiled beef with spinach, apple horseradish and chive sauce*

*Bollito di manzo con spinaci patate arrosti e salsa di panna acida*

G, L

## *Gebackenes*

### **Wienerschnitzel 20,90**

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln

*Wiener Schnitzel (fried veal in breadcrumbs) with parsley potatoes and cranberries*

*Cotoletta alla milanese (di vitello) con patate lesse al prezzemolo e con mirtilli*

A, C, G

### **Wienerschnitzel 12,90**

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln

*Wiener Schnitzel (fried pork in breadcrumbs) with parsley potatoes and cranberries*

*Cotoletta alla milanese (di maiale) con patate lesse al prezzemolo e con mirtilli*

A, C, G

### **Grill- oder Backhendlstreifen 12,90**

an gemischtem Salat

*Pieces of grilled or breaded chicken with mixed salad*

*Petti di pollo/fettine di pollo fritto sulla griglia con insalata mista*

M, L / A, C, G, M, L

### **Cordon Bleu 15,90**

vom Schwein in der Kürbispanier mit Reis und Preiselbeeren

*Pork Cordon Bleu with rice and cranberries*

*„cordon bleu“ di maiale ai semi di zucca con riso e con mirtilli*

A, C, G

## *Eintopf und Ragout*

### **Gulasch 11,90**

vom Weiderind mit Semmelknödel

*Gulasch with bread dumplings*

*Gulasch con canederli di pane*

A, C, G, L

### **Beuscherl 14,90**

vom Kalb mit Semmelknödel

*Ragout made with veal lungs, served with bread dumplings*

*Coratella con canederli di pane*

A, C, G, L

## *Vegetarisch*

### **Käse-Lauch-Spätzle 11,90**

*Homemade "Spätzle" (egg noodles) with leek and cheese*  
*"Spätzle" al porro con formaggio*  
A, C, G

### **Krautfleckerl 11,90**

*Styrian pasta with cabbage*  
*Pasta ai cavoli cappucci*  
A, C

### **Polentaschnitten 12,90**

*überbacken mit Schafskäse und Tomaten an Kürbissauce*  
*Slices of pan fried polenta, topped with tomatoes and sheep's cheese, served with pumpkin sugo*  
*Fettine di polenta con pecorino e pomodori e*  
G, L

## *Vom Fisch*

### **Gebratenes Zanderfilet 17,90**

*in der Kürbiskruste mit Kartoffelsalat und Grazer Kräuthäupl*  
*Grilled pike-perch fillets with a garlic pumpkin seed butter, served with corn and potato salad*  
*Filetto di luccio arrosto con burro e aglio con insalata verde e patate*  
A, D, G

## *In der Pfanne geröstet und vom Grill*

### **Blutwurstgröstl 14,90**

*mit Röstkartoffel, Sauerkraut und Kren*  
*Roasted Black pudding with roasted potatoes cabbage and horseradish*  
*Sanguinaccio e patate arrosti con crauti e rafano*  
A, C, G

### **Weidelamm vom Grill 23,90**

*im Rosmarin-Thymian Safterl, dazu Speckbohnen und Polenta*  
*Grilled Lamb chops with green beans and a potato balls*  
*Cotoletta d'agnello ai ferri con strudel di patate*  
G

# *Desserts*

## **Topfenjoghurtknockerl 6,90**

auf Waldbeerröster

*Sweet yoghurt cream cheese dumplings with wild berries sauce*

*Gnocchi di ricotta e yogurt con un ragù di frutti di bosco*

C, G, H

## **Apfelstrudel 5,90**

vegan zubereitet

*Apple Strudel*

*Strudel di mele*

A, H

## **Topfen-Marillenknödel 7,90**

in Mohnbutterbrösel an Marillencreme

*Cream cheese dumplings filled with apricots in buttered breadcrumbs with poppyseeds*

*Gnocchi di albicocca*

A, C, G, E

## **Kaiserschmarrn 9,90**

Mit Zwetschkenröster und Schlag

*Scrambled shredded pancakes with sugar and raisins with toasted plums*

*Omelette dolce con composta di prugne*

A, C, G

## **Steirereis 7,90**

mit Kürbiskernöl, Schlag und Kürbiskernkrokant

*Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and whipped cream*

*Gelato di vaniglia con olio di semi di zucca verace e panna montata*

C, G

## **Eispalatschinke 6,90**

*Hot crepes filled with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce*

*Crepe al gelato con cioccolato fuso*

A, C, G, H

## **Marillenpalatschinke 4,90**

*Hot crepes filled with apricot jam*

*Crepe con marmellata di albicocca*

A, C, G, H



# Unsere Schnäpse zum Dessert

## *Haus Schnäpse*

**Obstler** 3,40

*Mixed fruit*

**Marille** 3,40

*Apricot*

**Williams** 3,40

*Pear*

## *Weingut Elsnegg*

**Roafra** 4,90

*Mountain herbs*

**Fichtenwipferl** 4,90

*Tops of spruces*

**Lärcherl** 4,90

*Larch tree*

**Muskateller-Traubenbrand** 4,90

*Muskateller Grappa*

## *Familie Kaltschnig*

**Zweigelt Grappa** 4,40

*Redwine Grappa*

**Kriecherl** 4,40

*Damson plum*

**Weißburgunder Brand** 4,40

*Pinot Blanc Grappa*

## *Häuser Tradition*

**Himbeergeist** 4,40

*Raspberry spirit*

## *Firma Manner*

**Mannerschnitten Likör** 3,40

*Wafer biscuit*

## *Firma Bauer Graz*

**Zwetschke** 3,40

*Plum*

**Haselnuss** 4,40

*Hazelnut*

**Zirbe** 4,40

*Arola pine*

**Vogelbeer** 4,90

*Rowan*

**Weichserl Likör** 3,40

*Sour cherry liqueur*

**Waldfrucht Likör** 4,40

*Wildberry liqueur*

## *Fürstenhof*

**Klare schwarze Ribisel** 4,40

*Black currant*

## *Gilles*

**Alter Apfel** 4,90

*Old Apple*

**Alte Zwetschke** 4,90

*Old Plum*

**Saubirnen Brand** 5,90

*„Saubirnen“ pear*

## *Firma Herzog*

**Zigarrenbrand Hauszwetschke** 5,90

*Cigar plum*

# Getränkekarte

## Aperitifs

<b>Schilcherfrizzante</b> Sparkling rose wine	0,1l	5,20
<b>Holunderblütensekt</b> Sparkling elder wine	0,1l	4,90
<b>Muskatellerfrizzante</b> Muskateller sparkling wine	0,1l	5,20
<b>Sekt</b> Sparkling wine	0,1l	4,50
<b>Campari Soda</b>	0,2l	4,50
<b>Campari Orange</b>	0,2l	4,80
<b>Zirbenspritzer</b>	0,25l	4,50
<b>Zirbensoda</b> – der alkoholfreie Aperitif	0,25l	3,90

## Biere - Beer

### Vom Fass - Drafted

<b>Puntigamer</b> Drafted light beer	0,5l	4,20
<b>Puntigamer</b> Drafted light beer	0,3l	3,20
<b>Gösser Naturradler</b> Beer mixed with lemonade	0,5l	4,20
<b>Gösser Naturradler</b> Beer mixed with lemonade	0,3l	3,20
<b>Bierspezialität</b> Beer special (Fragen Sie unser Serviceteam)	0,3l	3,90
<b>Sodaradler</b> Beer with sparkling water	0,5l	3,50
<b>Sodaradler</b> Beer with sparkling water	0,3l	2,90

<b>Mischbier</b> Mixed light and dark beer	0,5l	4,20
<b>Mischbier</b> Mixed light and dark beer	0,3l	3,20
<i>Aus der Flasche</i>		
<b>Gösser Naturgold alkoholfrei</b> Alcoholfree beer	0,5l	4,20
<b>Edelweiss Weizen</b> Wheat beer	0,5l	4,20
<b>Edelweiss Weizen alkoholfrei</b> Wheat beer alcoholfree	0,5l	4,20
<b>Gösser Stiftsbräu</b> Dark beer		

## *Unsere Hausweine und Spritzer- Housewine*

<b>Hauswein weiß</b> White housewine 0,125l	0,125l	3,10
<b>Hauswein rot</b> Red housewine 0,125l	0,125l	3,10
<b>Schilcher</b>	0,125l	3,90
<b>Most</b> Cider	0,25l	2,90
<b>Most gespritzt</b> Cider with sparkling water	0,25l	2,50
<b>Weißer Spritzer</b> White wine mixed with sparkling water	0,25l	3,20
<b>Roter Spritzer</b> Red wine mixed with sparkling water	0,25l	3,20
<b>Schilcher Spritzer</b> Schilcher with sparkling water	0,25l	3,90
<b>Holunderspritzer</b> Elderflower Spritz	0,25l	3,90
<b>Zirbenspritzer</b> Arola pine Spritz	0,25l	4,50
<b>Süße Spritzer (Erdbeere, Hibiskus)</b> Strawberry or hibiscus Spritz	0,25l	3,90

## *Offene Weine - Wine by the glass*

**0,125l aus der 0,7l Flasche**

<b>Weißburgunder</b> , WG Elsneegg	0,125l	3,90
<b>Welschriesling</b> , WG Elsneegg	0,125l	3,90
<b>Sauvignon Blanc</b> WG Elsneegg	0,125l	4,90
<b>Muskateller</b> , WG Erzherzog-Johann	0,125l	4,90
<b>Chardonnay</b> , WG Elsneegg	0,125l	4,50
<b>Blaufränkisch</b> , WG Pittnauer	0,125l	4,20
<b>Zweigelt</b> WG Pittnauer	0,125l	3,90
<b>Cabernet Sauvignon</b> WG Pittnauer	0,125l	4,90
<b>Merlot</b> WG Pittnauer	0,125l	4,90

**Gerne lassen wir Sie auch einen Blick in unsere Weinkarte werfen!**

Ask our team for the whole wine list

## *Säfte und Limonaden - Juices and Soft drinks*

### **Apfelsaft, Pfirsichnektar, Johannisbeere, Traubensaft, Orangensaft**

Apple, Peach, Black currant, Orange, Red Grape

<b>Saft pur</b> / Juice	0,5l	4,90
<b>Saft pur</b> / Juice	0,3l	3,30
<b>Saft pur</b> / Juice	0,25l	2,90
<b>Saft mit Wasser</b> / Juice with still water	0,5l	3,50
<b>Saft mit Wasser</b> / Juice with still water	0,3l	2,50
<b>Saft mit Wasser</b> / Juice with still water	0,25l	2,20
<b>Saft mit Soda</b> / Juice with sparkling water	0,5l	4,40
<b>Saft mit Soda</b> / Juice with sparkling water	0,3l	2,90
<b>Saft mit Soda</b> / Juice with sparkling water	0,25l	2,50

<b>Mineralwasser - still und prickelnd</b>	0,75l	5,50
--	-------	------

Mineralwater - 0,75 still and sparkling

<b>Mineralwasser - still und prickelnd</b>	0,33l	2,90
--	-------	------

Mineralwater - 0,33 still and sparkling

<b>Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon</b>	0,2l	3,50
--	------	------

<b>Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Almdudler</b>	0,33l	3,30
---	-------	------

### **Holunderblütensirup**

Elderflower syrup

<b>Mit Soda</b> / With sparkling water	0,5l	3,10
--	------	------

<b>Mit Soda</b> / With sparkling water	0,25l	2,20
--	-------	------

<b>Mit Wasser</b> / With still water	0,5l	2,90
--------------------------------------	------	------

<b>Mit Wasser</b> / With still water	0,25l	1,90
--------------------------------------	-------	------

<b>Zirbensoda</b>	0,25l	3,90
-------------------	-------	------

Mit Zirbensirup vom Pflanzenhof Frewein

Sparkling water mixed with housemade arola pine syrup and lime

## *Kaffee und Tee - Coffee and Tea*

<b>Verlängerter</b> / American coffee	2,90
<b>Melange</b> / American coffee with milk foam	3,20
<b>Cappuccino</b>	3,60
<b>Cafe Latte</b>	3,70
<b>Espresso</b>	2,60
<b>Kleiner Brauner</b> / Espresso with milk	2,60
<b>Doppelter Espresso</b> / Double espresso	3,50
<b>Großer Brauner</b> / Double espresso with milk	3,60
<b>Tee</b> / Tea	3,10
Früchtetee, Kräutertee, Grüntee, Kamille, Pfefferminze, Schwarztee Fruit, Herb, Green, Camomile, Peppermint, Blacktee	
<b>Tee mit Zitrone</b> / Tea with lemon	3,20
<b>Tee mit Rum</b> / Tea with Rum	4,80
<b>Tee mit Milch</b> / Tea with milk	3,20
<b>Kakao</b> / Hot Chocolate	4,20
<b>Kakao mit Schlag</b> / Hot chocolat with whipped cream	4,40

**Altsteinische Schwankenstübli**  
OBERLÄNDER KG  
SACKSTRASSE 10 • A-8010 GRAZ

A: Glutenhaltige Speisen, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch,  
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid und Sulphite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere