

Saisonale Empfehlungen zur Spargelzeit

Spargelcremesuppe 5,90

Asparagus creme soup

Zuppa di asparagi

A,G,L



„Spargelpfanderl“ 13,90

Bandnudeln mit Lauch, Röstgemüse, Bergkräutern und Spargelragout

Asparagus ragout served with tagliatelle

Tagliatelle con ragú al asparago, verdure e

A,C,G,L

Spargel im Bauernschinkenmantel 15,90

mit Käse überbacken und mit Petersilienerdäpfel

Gratinated asparagus with cheese and ham served with sauce hollandaise and parsley potatoes

Asparago con lardo e formaggio alla griglia e salsa olandese e patate lesse al prezzemolo

G

Gebackener Spargel in Sesampanier 14,90

und Sauerrahmdip mit grünem Salat

Fried asparagus in a sesame crust with sour cream dip and green salad

Asparagi fritti con salsa di panna acida e insalata verde

A,C,G,L

Hühnerbrüstchen vom Grill 17,90

mit gekochtem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfel

Grilled Chicken with boiled asparagus in Sauce Hollandaise and parsley potatoes

Pollo sulla griglia con asparagi, salsa olandese e patate

C,G



Hausgemachtes Holunder – Melissen Parfait 7,90

mit Apfel-Holunderkompott

Homemade Elderflower parfait with stewed apples

Gelato di sambuco

C,G,H

Eiskaffee mit Schlag 6,50

Iced Coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Caffee freddo con gelato e panna montana

G

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 kl. 11,90 / gr. 13,90

mit Käferbohnsalat

Homemade beef aspic with black bean salad

Budino di manzo con insalata di fagioli

L

Steirischer Vorspeisenteller 14,90

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. 9,90/ gr. 11,90

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. 13,90

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 oder grüner Salat 4,90

mit Kürbiskernöl

Mixed or 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 4,90

mit Kürbiskernöl

Cucumber salad

Insalata di cetrioli

L, M

Krautsalat 4,90

mit Kürbiskernöl

Coleslaw salad

Insalata di crauti

L, M

Kartoffelsalat 5,20

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 14,90

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 19,90

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

Eintopf und Ragout

Gulasch 12,90

vom Weiderind mit Semmelknödel

Gulasch with bread dumplings

Gulasch con canederli di pane

A, C, G, L

Kalbsbeuscherl 15,90

mit Semmelknödel

Ragout made with veal lungs, served with bread dumplings

Coratella con canederli di pane

A, C, G, L

Gebackenes

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

Steirerschnitzel 14,90

vom Henderl in der Kürbispanier mit Petersilienkartoffeln

Chicken Schnitzel in a pumpkin crust (with parsley potatoes and cranberries

Cotoletta die pollo ai semi di zucca con patate lesse al prezzemolo e con mirtilli

A, C, G

Grill- oder Backhendlstreifen 13,90

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

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 grünem Salat
Grilled pike-perch filets 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

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 10,90

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

Jölles

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

Getränkemkarte

Aperitifs

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

Biere - Beer

Vom Fass - Drafted

Puntigamer Drafted light beer	0,5l	4,40
Puntigamer Drafted light beer	0,3l	3,50
Gösser Naturradler Beer mixed with lemonade	0,5l	4,40
Gösser Naturradler Beer mixed with lemonade	0,3l	3,50
Bierspezialität Beer special (Fragen Sie unser Serviceteam)	0,3l	4,10
Sodaradler Beer with sparkling water	0,5l	3,70
Sodaradler Beer with sparkling water	0,3l	3,10

Mischbier Mixed light and dark beer	0,5l	4,40
Mischbier Mixed light and dark beer	0,3l	3,50

Aus der Flasche

Gösser Naturgold alkoholfrei Alcoholfree beer	0,5l	4,40
Edelweiss Weizen Wheat beer	0,5l	4,40
Edelweiss Weizen alkoholfrei Wheat beer alcoholfree	0,5l	4,40
Gösser Stiftsbräu Dark beer	0,5l	4,40

Unsere Hausweine und Spritzer- Housewine

Hauswein weiß White housewine 0,125l	0,125l	3,20
Hauswein rot Red housewine 0,125l	0,125l	3,20
Schilcher	0,125l	3,90
Most Cider	0,25l	2,90
Most gespritzt Cider with sparkling water	0,25l	2,50
Weißer Spritzer White wine mixed with sparkling water	0,25l	3,30
Roter Spritzer Red wine mixed with sparkling water	0,25l	3,30
Schilcher Spritzer Schilcher with sparkling water	0,25l	3,90
Holunderspritzer Elderflower Spritz	0,25l	3,90
Zirbenspritzer Arola pine Spritz	0,25l	4,50
Süße Spritzer (Erdbeere, Hibiskus) Strawberry or hibiscus Spritz	0,25l	4,20

Offene Weine - Wine by the glass

0,125l aus der 0,7l Flasche

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

Saft pur / Juice	0,5l	4,90
Saft pur / Juice	0,3l	3,30
Saft pur / Juice	0,25l	3,10
Saft mit Wasser / Juice with still water	0,5l	3,60
Saft mit Wasser / Juice with still water	0,3l	2,60
Saft mit Wasser / Juice with still water	0,25l	2,50
Saft mit Soda / Juice with sparkling water	0,5l	4,40
Saft mit Soda / Juice with sparkling water	0,3l	3,10
Saft mit Soda / Juice with sparkling water	0,25l	2,50

Mineralwasser - still und prickelnd	0,75l	5,90
--	-------	------

Mineralwater - 0,75 still and sparkling

Mineralwasser - still und prickelnd	0,33l	3,10
--	-------	------

Mineralwater - 0,33 still and sparkling

Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,60
--	------	------

Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Almdudler	0,33l	3,40
---	-------	------

Holunderblütensirup

Elderflower syrup

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

Mit Soda / With sparkling water	0,25l	2,50
--	-------	------

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

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

Zirbensoda	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

Verlängerter / American coffee	2,90
Melange / American coffee with milk foam	3,20
Cappuccino	3,60
Cafe Latte	3,70
Espresso	2,60
Kleiner Brauner / Espresso with milk	2,60
Doppelter Espresso / Double espresso	3,50
Großer Brauner / Double espresso with milk	3,60
Tee / Tea	3,10
Früchtetee, Kräutertee, Grüntee, Kamille, Pfefferminze, Schwarztee Fruit, Herb, Green, Camomile, Peppermint, Blacktee	
Tee mit Zitrone / Tea with lemon	3,20
Tee mit Rum / Tea with Rum	5,20
Tee mit Milch / Tea with milk	3,20
Kakao / Hot Chocolate	4,50
Kakao mit Schlag / Hot chocolat with whipped cream	4,70

Altsteinische Schwankenstubn
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