



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Menu



*„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.“*

-Konfuzius





Altsteirische
Schmankerlstub'n

Soups



Rindsuppe mit Einlage nach Wahl **5,90**

Frittaten oder Griesnockerl

Beef broth with carrots and either pancake stripes or semolina dumplings

Brodo con crespelle o gnocco di semolino

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

Muskat-Kürbiscremesuppe **6,90**

Nutmeg pumpkin cream soup

Vellutata di zucca e noce moscata

G, L

Altsteirischer Suppentopf **7,90**

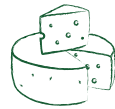
mit Rindfleisch vom Tafelspitz, Karotten, Frittaten und Griesnockerl

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

Brodo con pezzi di bollito di manzo, carrote, gnochetti di semola e crespelle

A, C, G, L

Starters



Tafelspitzsülzchen **16,90**

mit Käferbohnen & Zwiebel

Homemade beef aspic with scarlet runner bean salad

Gelatina di manzo con insalata di fagioli de coleottero

C, L, M

Steirischer Vorspeiseteller **17,90**

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 **11,90**

grüner Salat mit warmen Kartoffelr, gerösteten Speckwürfel 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, L, M

Saures Rindfleisch **16,90**

mit Kernölvinaigrette, Zwiebeln und Ei

Cold boiled beef with pumpkin-seed oil vinaigrette, onions and boiled egg

Insalata di manzo con olio di semi di zucca

C, L

Steirischer Frischkäse im gegrillten Speckmantel **17,90**

an buntem Blattsalat

Grilled sheep's cheese wrapped in bacon with green salad

Formaggio pecorino con lardo alla griglia con insalata verde

G, L, M



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Roasted and cooked



Ofenfrischer Schweinsbraten

18,90

mit Sauerkraut & Semmelknödel

Roast pork with cabbage (sauerkraut), served with a bread dumpling

Arrosto di maiale con crauti e canederli di pane

A, C, G, L

Gekochtes Rindsschultercherzerl

21,90

mit Röstkartoffel, Kren & Schnittlauchsauce

Boiled beef shoulder with roasted potatoes, horseradish & chive sauce

Spalla di manzo bollita con patate arrosto, salsa di rafano ed erba cipollina

G, L

Breaded and baked



Wienerschnitzel

17,90

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

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

18,90

vom Huhn in der Kürbisanpanier mit Petersilienkartoffeln

Styrian Schnitzel (fried chicken in pumpkin seed crumbs) with parsley potatoes and cranberries

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

A, C, G

Cordon Bleu

18,90

in der Kürbiskernpanier 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

Steirische Grill- oder Backhendlstreifen

16,90

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, L, M



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Pan fried and grilled



Blutwurstgröstl

mit Röstkartoffel, Sauerkraut und Kren

Fried Black pudding with roasted potatoes, cabbage and horseradish

Sanguinaccio e patate arrosti con crauti e rafano

A, C, G

17,90

Stews and ragouts



Gulasch

vom Weiderind mit Semmelknödel

Gulasch with bread dumplings

Gulasch con canederli di pane

A, C, G, L

15,90

Beuscherl

vom Kalb mit Semmelknödel

Ragout made with veal lungs, served with bread dumplings

Coratella con canederli di pane

A, C, G, L

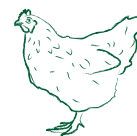
17,90

Our Styrian fried chicken

jeden Mittwoch als Menü mit Erbsenreis und jederzeit
nach Vorbestellung, am besten mit einem Vogerl-Erdäpfelsalat!

Our styrian fried chicken, every wednesday served with rice and peas

Il nostro pollo fritto stiriano, servito ogni mercoledì con piselli di riso





Altsteirische
Schmankerlstub'n

Salads



Grüner Salat <i>Green salad with pumpkin seed-oil</i> <i>Insalata mista o verde con olio di semi di zucca</i> L, M	6,20	Krautsalat <i>Coleslaw salad</i> <i>Insalata di crauti</i> L, M	6,20
Gemischter Salat <i>Mixed salad with pumpkin seed-oil</i> <i>Insalata mista con olio di semi di zucca verace</i> L, M	6,20	Weststeirischer Käferbohnenalat <i>West-styrian scarlet runner bean salad</i> <i>Insalata di fagioli de coleottero</i> L, M	8,90
Erdäpfelsalat <i>Potato salad</i> <i>Insalata di patate</i> L, M	6,90	Gurkensalat <i>Cucumber salad</i> <i>Insalata di cetrioli</i> L, M	6,20



Fish

Steirische Bachforelle im ganzen goldbraun in Butter gebraten & Petersilienerdäpfel <i>Styrian brown trout fried golden brown in butter & parsley potatoes</i> <i>Trota fario della Stiria fritta intera nel burro e patate al prezzemolo</i> A, D, G	24,90
--	--------------

Vegetarian



Oma's Krautfleckerl <i>Styrian pasta with cabbage</i> <i>Pasta ai cavoli cappucci</i> A, C	14,90
Knusprig gebratene Käsespätzle <i>Homemade "Spätzle" (egg noodles) with leek and cheese</i> <i>"Spätzle" al porro con formaggio</i> A, C, G	15,90
Polentaschnitten mit Schafskäse und Tomaten überbacken <i>Polenta baked with tomatoes and sheep's cheese on a green salad</i> <i>Polenta al forno con pomodorini e pecorino su insalata verde</i> A, G, L	16,90
Erdäpfel-Gemüselaiichen an grünem Salat mit Sauerrahmdip <i>Potato-vegetable-fritters on a green salad</i> <i>Polpette di patate e verdure su insalata verde</i> C, L	15,90



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Desserts



Apfelstrudel <i>Apple strudel</i> <i>Strudel di mele</i> A, H	8,90
Topfen-Joghurtknockerl auf Waldbeerröster <i>Sweet yoghurt cream cheese dumplings with wild berries sauce</i> <i>Gnocchi di ricotta e yogurt con un ragù di frutti di bosco</i> C, G, H	8,90
Topfen-Marillenknödel in Mohnbutterbrösel an Marillencreme <i>Cream cheese dumplings filled with apricots in buttered breadcrumbs with poppy seeds</i> <i>Gnocchi di albicocca</i> A, C, G, E	8,90
Marillenpalatschinke <i>Hot crepes filled with apricot jam</i> <i>Crepe con marmellata di albicocca</i> A, C, G, H	7,90
Steirereis mit Kürbiskernöl, Schlag und Kürbiskernkrokant <i>Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and whipped cream</i> <i>Gelato di vaniglia con olio di semi di zucca verace e panna montata</i> C, G	8,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Schlag <i>Oven pancakes with plum jam and whipped cream</i> <i>Pancake con marmellata di prugne e panna montata</i> A, C, G	13,90

Coffee and Tea



Verlängerter <i>American coffee</i>	3,90	Kakao <i>Hot chocolate</i>	4,90
Melange <i>American coffee with milk foam</i>	4,20	Kakao mit Schlag <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	5,40
Cappuccino	4,70	Tee / Tea	3,90
Café Latte	5,40	Früchte, Kräuter, Grüner, Kamille, Pfefferminz, Schwarz	
Espresso	3,40	<i>Fruit, Herbs, Green, Camomille, Peppermint,</i>	
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	4,70	<i>Black Tea</i>	
Kleiner Brauner <i>Espresso with milk</i>	3,40	mit Zitrone / with lemon	4,30
Großer Brauner <i>Double espresso with milk</i>	4,70	mit Milch / with milk	4,50
		mit Rum / with rum	5,60



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Schnapps and Spirits

2cl



House schnapps

Obstler	5,50
<i>Mixed fruit</i>	
Marille	5,50
<i>Apricot</i>	
Williams	5,50
<i>Pear</i>	

Liqueurs

Weichserl-Likör	6,20
<i>Sour cherry liqueur</i>	
Holunder-Likör	6,20
<i>Elderberry liqueur</i>	
Mannerschnitten Likör	6,20
<i>Wafer-bisquit liqueur</i>	

Fine brandies

Zwetschke	6,20
<i>Plum</i>	
Haselnuss	6,20
<i>Hazelnut</i>	
Zirbe	6,20
<i>Arola Pine</i>	
Vogelbeer	6,90
<i>Rowan</i>	
Roafra	6,90
<i>Mountain herbs</i>	
Fichtenwipferl	6,90
<i>Tops of spruces</i>	
Lärcherl	6,90
<i>Larch tree</i>	
Himbeergeist	6,90
<i>Raspberry spirit</i>	
Alter Apfel	7,90
<i>Old apple</i>	
Alte Zwetschke	7,90
<i>Old plum</i>	

Spritz and regional specialities

0,25l



Most	3,80	Holunderspritzer	5,50
<i>Cider</i>		<i>Elderflower Spritz</i>	
Most gespritzt	3,20	Zirbenspritzer	6,60
<i>Cider with sparkling water</i>		<i>Arola pine Spritz</i>	
Weißer Spritzer	4,40	Erdbeer-Spritzer	5,50
<i>White wine mixed with sparkling water</i>		<i>Strawberry Spritz</i>	
Roter Spritzer	4,40	Hibiskus-Spritzer	5,50
<i>Red wine mixed with sparkling water</i>		<i>Hibiscus Spritz</i>	
Hugo	6,90	Schilcher Spritzer	5,50
<i>Prosecco with sparkling water, syrup and mint</i>		<i>Sour rose wine Spritz</i>	

Ask our team for the whole wine list



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Aperitifs



Schilcherfrizzante <i>Sparkling rose wine</i>	0,1l	6,60
Holunderblütensekt <i>Sparkling elder wine</i>	0,1l	6,60
Muskatellerfrizzante <i>Muskateller sparkling wine</i>	0,1l	6,60
Sekt <i>Sparkling wine</i>	0,1l	5,20
Campari Soda	0,2l	5,60
Campari Orange	0,2l	6,-
Zirbenspritzer	0,25l	6,20
Zirbensoda alkoholfrei <i>non alcoholic</i>	0,25l	5,-



Draft beer

Puntigamer <i>Drafted light beer</i>	0,5l	5,40
	0,3l	4,40
Gösser Naturradler <i>Beer mixed with lemonade</i>	0,5l	5,40
	0,3l	4,40
Bierspezialität <i>Beer special</i>	0,5l	5,60
	0,3l	4,50
Sodaradler <i>Beer with sparkling water</i>	0,5l	4,80
	0,3l	3,80
Mischbier <i>Mixed light and dark beer</i>	0,5l	5,40
	0,3l	4,40

Bottled beers

Gösser Naturgold alkoholfrei <i>Non-alcoholic beer</i>	0,5l	5,40
Edelweiss Weizen <i>Wheat beer</i>	0,5l	5,40
Edelweiss Weiten alkoholfrei <i>Wheat beer non-alcoholic</i>	0,5l	5,40
Gösser Stiftsbräu <i>Dark beer</i>	0,5l	5,40



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Our wines by the glass in the open bar



Sparkling wines and rose

Muskatellerfrizzante

Winery Allacher, Burgenland

0,1l 6,60

Schilcherfrizzante

Winery Trapl, St. Stefan ob Stainz

0,1l 6,60

Schilcher

Winery Trapl, St. Stefan ob Stainz

0,125l 4,90

White wines

Gelber Muskateller

2022, Winery Walter Skoff, Südsteiermark DAC

0,125l 5,90

Welschriesling

2022, Winery Elsneegg, Südsteiermark DAC

0,125l 4,90

2022, Winery Tscherhonegg, Südsteiermark DAC

0,125l 4,90

Weissburgunder

2022, Winery Elsneegg, Südsteiermark DAC

0,125l 5,50

2022, Winery Bernhard Frauwallner, Vulkanland, Stmk. DAC

0,125l 5,50

2022, Winery Trapl „Klevner“, St. Stefan ob Stainz

0,125l 5,50

Chardonnay/Morillon

2022, Winery Elsneegg, Südsteiermark DAC

0,125l 6,20

Sauvignon Banc

2022, Winery Hannes Sabathi, Südsteiermark DAC

0,125l 6,60

2022, Winery Bernhard Frauwallner, Straden, Stmk. DAC

0,125l 6,60

White house wine

0,125l 4,30

Red wines

Zweigelt

Winery Bernhard Frauwallner, Vulkanland, Stmk.

0,125l 4,90

Blaufränkisch

2020, Winery Gager, „Ried Fabian“, Burgenland

0,125l 6,60

St. Laurent

2020, Winery Glatzer, Carnuntum, BIO

0,125l 6,90

Cuvee

2020, Winery Glatzer „Cuvee Genesis“, Carnuntum

0,125l 6,60

Red house wine

0,125l 4,30

We would also be happy to let you take a look at our wine menu!



Altsteirische
Schmankerlstub'n



Styrian organic fruit juices and lemonades



Naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar, Johannisbeere

Natural apple juice, grape juice, orange juice, peach nectar, redcurrant



Saft pur

Juice

0,5l

6,20

0,3l

4,30



Saft mit Wasser

Juice with still water

0,5l

4,70

0,3l

4,20



Saft mit Soda

Juice with sparkling water

0,5l

4,90

0,3l

4,20

Mineralwasser – still und prickelnd

Mineral water – still and sparkling

0,75l

6,60

0,33l

3,80

Limonaden

Lemonades

Schweppes Tonic, Bitter Lemon

0,2l

4,30

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero,
Fanta, Almdudler, Ice tea peach/lemon

0,33l

4,60

Hausgemachter Holunderblütensirup

Elderflower syrup

mit Soda

0,5l

5,20

With sparkling water

0,3l

4,10

mit Wasser

0,5l

4,30

With still water

0,3l

3,30

Zirbensoda

Sparkling water mixed with housemade arola pine syrup and lime

0,3l

5,-



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