



Zum guten Beginn

		Euro
Sekt "Steirer Stub'n"	0,1 l	4,20
Prosecco Valdo	0,1 l	4,50
„LILLET WILD BERRY“ französischer Wein-Aperitif mit roten Früchten und Schweppes Russian Wild Berry		5,80
„HUGO-SPRIZZ“ Prosecco mit Hollunder, Soda und Minze		5,80
„APEROL-SPRIZZ“ Prosecco mit Aperol und Soda		5,80
Martini Vermouth extra dry / bianco / rosso	4 cl	4,50
Campari *2 /Orange	4 cl	5,50
Sherry dry / medium / sweet	4 cl	3,90
Augustiner Pils vom Fass	0,3 l	3,40

Die Vorspeisen

Salat „Steirer Stub'n“ in Balsamico Dressing mit gebackenen Mozzarella und Gemüse-Sticks, Feige in Speck Avocado-Dip und Sweet Chili-Dip		10,90
Bunter Salatteller in Balsamico Dressing mit gebratenen Putenbruststreifen, roten Zwiebeln dazu Baguette		11,90
Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Parmesanspäne		9,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi Spießen, Zerlei Dips und Baguette		14,90



Die Suppen

	Euro
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauchröllchen	3,20
Omas Kartoffelsuppe mit Speck, Wurzelgemüse und frischen Kräutern	4,90

Die Salate

Knackige frische Salate mit hausgemachten Marinaden

Kleine Portion	3,90
Große Portion	6,90

Brot & Gebäck

Semmel & Spezialgebäck	1,20
Portion Butter / Margarine 20g	1,50

Die Essen für die Kleinen

1 Paar Wiener mit Kartoffelstangerl	4,90
Kleines Schnitzel mit Kartoffelstangerl	6,90
Spätzle mit Bratensoß'	3,50
Knödel mit Bratensoß'	3,50
Kartoffelstangerl mit Ketchup	3,50



Die Fleischspeisen

Euro

Steirer Stub'n - Spieß

ausgewählte Filetstücke vom heimischen Rind, Schwein und Huhn, mit Speck, roter Zwiebel und bunten Paprikastückchen am Spieß zart gegrillt serviert mit würzig-knusprigen Erdäpfelspalten, knackig-frischem Marktgemüse und pikanter Grillsoße

22,50

Das klassische Wiener Schnitzel

vom heimischen Kalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, serviert mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

19,90

Zwiebelrostbraten vom bayrischen Ochsen

mit gerösteten Erdäpfeln, vielen knusprigen Zwiebeln und grünen Bohnen

19,50

Mediterranes Putensteak

mit frischen Kräutern, Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Blattsalate in Balsamico Dressing

14,90

Rahmige Schinkennudeln

mit Zwiebel und Ei und bunten Blattsalat

9,90

Der dicke BURGER-MEISTER

mit Spezial BBQ-Soß, Käse, Tomaten, Kartoffelstangerl und Salat

14,50

Alt-Steirischer Backhendlsalat

mit Kürbiskernöl

12,90

Pro Beilagenänderung - 1,00 € Aufpreis

Preise inklusive Steuern & Abgaben



Die Fischgerichte

	Euro
Filet vom Zander zart gebraten auf mediterranen Gemüse mit Petersilienkartoffeln	16,90
Gebratene Regenbogenforelle (ohne Gräten) mit frischen Kräutern serviert mit Zitronenbutter, Petersilienerdäpfel und Blattsalat	13,90
Seebarschfilet zart gebraten auf Estragon-Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	14,80

Das Vegetarische

Gemüsepfanne „Steirer Stub´n“ Grillgemüse mit Hirtenkäse, frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln	9,80
Kas' spatzen mit würzigen Bergkäse, Zwiebeln und grünem Salat	10,90
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Räucherlachs und Salatbouquet	9,90

Die Brotzeiten und Kleinigkeiten, die es immer gibt:

Leberkäs mit Spiegelei mit süßen Senf und Kartoffelsalat	7,50
Zwei Paar Schweinswürstel mit Fasskraut und Hausbrot	6,90
Schinken-Käse-Toast mit Salatbouquet und Joghurtsoß'	8,90



Die Nachspeisen

		Euro
Frische Palatschinken		
mit Marillenmarmelade und Staubzucker	pro Stück	2,80
mit Preiselbeeren	pro Stück	2,80
„ Mohr im Hemd“		
hausgemachter Schokoladen-Nussauflauf, mit Schokosoße & Schlag		5,90
Apfelkücher'l		
auf Früchtespiegel mit Vanilleeis		5,60

Die perfekte Adresse für jeden Anlass.

Die Steirer Stub'n bieten für privat oder geschäftlich,
im kleinen Rahmen oder großen Stil
von 10 - 500 Personen, mit seinen Räumen,
alles was es zu einem Fest, Event oder Veranstaltung braucht.
Natürlich mit individueller Beratung und perfekten Service.

Besuchen Sie uns im Internet unter:

www.Bürgerhaus-Karlsfeld.de

oder

Tel.: 08131 / 92 12 4

Fax: 08131 / 97 95 0

reservierung@buengerhaus-karlsfeld.de

**Allergenkennzeichnung
kann beim Personal
nachgefragt oder eingesehen werden**



Alkoholfreies

		Euro
Tafelwasser	0,30 / 0,50 l	2,80 / 3,20
Selters Culinaria / Naturell	0,25 / 0,75 l	3,20 / 4,90
Coca Cola Flasche	0,33 l	3,40
Fanta Flasche	0,33 l	3,40
Weißer Limo	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Spezi	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Apfelsaftschorle	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Nektare und Fruchtsäfte Maracuja, Kirsche, Traube Johannisbeere, Orange, Rhabarber	0,30 l	3,20
Saft- oder Nektarschorle	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Schweppes *2	0,20 l	3,60
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Almdudler	0,33 l	3,40

Bier

Augustiner Hell vom Fass	Schnitt / 0,50 l	3,50 / 3,90
Augustiner Dunkel vom Fass	Schnitt / 0,50 l	3,50 / 3,90
Augustiner Pils	0,30 l	3,40
Augustiner Edelstoff	0,50 l	3,90
Augustiner Hefeweißbier	0,50 l	4,10
Dunkles, leichtes und alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,10
Radler	0,50 l	3,90
Clausthaler alkoholfrei	0,50 l	3,90



Offener Wein

		Euro
Grüner Veltliner / Zweigelt	0,20 l	5,20
Steirischer Weiß-/Rotwein - gespritzt	0,25 l	3,20
	0,50 l	5,80
Welschriesling - trocken, Steiermark	0,20 l	5,20
Chardonnay, Österreich	0,20 l	5,80
Sauvignon Blanc Klassik, trocken, Österreich	0,20 l	6,20
Spätburgunder Weißherbst - fruchtig	0,20 l	5,80
Steirischer Schilcher - trocken	0,20 l	5,80
Dornfelder - trocken,	0,20 l	5,80
Südtiroler Vernatsch D.O.C. - vollmundig	0,20 l	5,80
Primitivo Di Manduria - Italien, vollmundig	0,20 l	6,20

Brände

Obstler	2 cl	2,50
Williams / Kirsche / Marille	2 cl	3,00
Haselnuss / Himbeere / Zwetschke	2 cl	3,00
Erdbeer-Pfirsich-Limes	2 cl	2,50
Hausschnapserl` :		
Alte Marille/Alte Williamsbirne/Alte Himbeere	2 cl	3,50
Kriecherl im Steingut gereift	2 cl	4,50
Vogelbeere im Steingut gereift	2 cl	4,80
Weinberg-Pfirsich-Likör / Hollunderblüten-Likör	2 cl	2,50



Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,50
Haferl Kaffee	3,20
Espresso klein	2,50
Espresso groß	3,50
Cappuccino	3,80
Latte - macchiato	3,80
Haferl heiße Trinkschokolade	3,80
Haferl Tee, versch. Sorten	2,90

Preise inklusive Steuern und Abgaben!