

Heute Gibt's

	EURO
Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce, Kartoffelrösti und Salatbouquet „3,4,7“	13,90
Austernpilze vom Grill umhüllt mit leichter Gorgonzola-Mascarpone-Sauce und karamellierte Walnüsse	12,80

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauchröllchen	3,90
Omas Kartoffelsuppe mit Speck, Wurzelgemüse und frischen Kräutern „3,7“	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot „3,7“	7,50

3 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln	10,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit Augustiner-Dunkelbiersauce, zweierlei Knödel und Steirerkraut	12,90
Rahmgulasch „Steirer Stub'n“ mit frisch gebratenen Pilzen und Spätzle	11,90
Hausgemachte Kürbistascherl „Steirer Stub'n“ in leichter Kräutersauce, frischen Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne	14,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes Frites „4,7“	13,90
Münchner Schnitzel mit hausgemachten Kartoffel-Endiviensalat und Kräuter-Dip „3,4,7“	14,90
Schweinelendchen mit frischen Steinpilzen, Champignons, Egerlingen in Kräuterrahmsauce, Spätzle und Salat „3,7“	18,90
Kas`spatzen mit würzigen Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und grünen Salat „3,4“	11,90
Gemüsepfanne „Steirer Stub'n“ Grillgemüse mit Hirtenkäse, frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln	10,90

Heute Gibt's

	EURO
Rehragout „a la Chef“ mit frisch gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne, Serviettenknödel und Blaukraut „4,6“	19,80
Steirisches Cordon Bleu gefüllt mit Geselchten und Steirerkas´ umhüllt mit einer knusprigen Kürbiskernpanade dazu Petersilienkartoffeln „4,6“	17,90
Hausgemachte Rinderroulade von Steirische ALMO mit Gemüsestreifen, Kartoffel-Selleriepüree und Blaukraut	17,80
Der dicke Burger-Meister mit Spezial-BBQ-Soß´, Käse, Tomaten, Pommes Frites und Salat „3,5,6,7“	15,50
1/2 Steirisches Backhend´l mit großen Salatteller und Kürbiskernöl-Dressing „3,7“ (Wartezeit ca. 20 min)	15,90
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Ochsen mit gerösteten Erdäpfel, knusprigen Zwiebeln und grünen Bohnen	21,90
Das klassische Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat „3,7“	21,90
Duetto von Zanderfilet und Seesaiblingfilet zart gebraten auf Grillgemüse, frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln	19,90
Rinderfilet vom Steirischen ALMO mit zweierlei Saucen (Rotweinsauce/Pfeffersauce), Rosmarinkartoffeln und frischen Marktgemüse	28,50
<hr/>	
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers	5,90
Eismarillknödel mit frischen Früchten und Schlagobers „4,6“	5,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster „4,6“	10,90

Alle Gerichte auf unseren Speisekarten
gehen auch für dahoam, also TO GO

SALAT + BROTZEIT

	EURO
Alt-Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kürbiskernöl „3,7“	13,80
Gegrillter Ziegenkäse auf Wildkräuter-Salat in Balsamico-Dressing mit gebratenen Feigen und Granatapfelkerne „3,4,7“	15,90
Salat „Steirer Stub´n“ Blattsalat, Tomaten, Gurken in Balsamico-Dressing mit gebackenen Mozzarella und Gemüse-Stick Feige im Speck, Avocado-Dip und Sweet Chili-Dip „3,4,6,7“	10,90
Feinschmeckersalat „Steirer Stub´n“ mit frischen Pilzen, gebratenen Hühnerbruststreifen, Kirschtomaten und Baby-Mozzarella „3,7“	13,50
Bunter Salat im Bowl mit gebratenen Scampi Spießen, zweierlei Dips und Baguette „4“	14,90
Großer gemischter Salat	8,20
Kleiner gemischter Salat mit hausgemachten Salat-Dressing „3,7“	4,20
Currywurst mit hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes Frites	9,90
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Hausbrot „3,4,6,7“	9,90
Leberkäs mit Spiegelei mit süßen Senf und Kartoffelsalat „3,4,7“	8,50
Zwei Paar Schweinswürstel mit Fassskraut und Hausbrot „3,5,7“	7,90
Hausgemachter Obatzter mit roten Zwiebeln und Bauernbrot „3,4,6,7“	8,50

Alle Gerichte auf unseren Speisekarten
gehen auch für dahoam, also „TO GO“

Flaschenweine 0,75 l

Weißwein			Euro
Welschriesling, optimaler leichter Trinkwein	Niederösterreich	grüner Apfel, frisches Gras	23,50
Chardonnay	Italien	harmonisch ausgewogen	25,50
Grüner Veltliner	Wachau	klassische, fruchtig, charaktervoll	25,50
Sommeracher Katzenkopf, Silvaner	Franken	trocken, herzhaft frisch Bocksbeutel	27,00
Lugana Custoza	Italien	delikates Bukett, sanftes Aroma	26,00
Sauvignon Blanc	Niederösterreich	fruchtig, vollmundig	25,80
Rose			
Schilcher „Blauer Wildbacher“	Steiermark	trocken, kräftig, blumiger Duft	25,50
Bardolino chiaretto D.O.C.	Italien	feiner Duft nach Waldbeeren	23,50
Rotwein			
Blauer Zweigelt	Österreich	trocken, kräftig fruchtig	23,50
Spitzberg 2016, vegan	Rheinhessen	trocken	25,50
Dakapo dezent Aroma	Pfalz	zart weich, pflaumige Frucht	24,50
Montepulciana D`Abruzzo	Italien	trocken sanft, süffig	23,50
Merlot Pays D`Os	Frankreich	charaktervoll, fruchtig, kräftig	25,50
Primitivo Aurora	Italien	trocken, samtig, vollmundig	28,50
Cabernet Sauvignon	Steiermark	samtige Tanninen, kräftig,	48,50

Sekt, Prosecco, Champagner

Piccolo Sekt Deinhard Cabinet	0,20 l	6,90
Piccolo Schlumberger Sparkling Brut Sekt	0,20 l	9,90
Piccolo Prosecco Valdo Extra Dry Spumante	0,20 l	9,90
Hausmarke trocken	0,75 l	23,50
Schlumberger Sparkling Brut, Jahrgangssekt	0,75 l	35,00
Prosecco Valdo Brut, Marca Oro D.O.C.	0,75 l	29,50
Piccolo Veuve Clicquot, Brut Champagner	0,20 l	24,50
Veuve Clicquot Brut Champagner	0,75 l	85,00
Heidsieck Rose Top Brut Champagner	0,75 l	85,00

Getränkekarte

Bier

	Euro	
Augustiner Hell vom Fass	Schnitt/0,50 l	3,80/4,10
Augustiner Dunkel vom Fass	Schnitt/0,50 l	3,80/4,10
Augustiner Pils	Fl. 0,30 l	3,90
Augustiner Edelstoff	Fl. 0,50 l	4,20
Augustiner Weißbier	Fl. 0,50 l	4,30
Dunkles Weißbier	Fl. 0,50 l	4,30
Leichtes Weißbier	Fl. 0,50 l	4,30
Alkoholfreies Weißbier	Fl. 0,50 l	4,30
Clausthaler Bier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,10
Radler	0,50 l	4,10

Fruchtsaftschorle

Maracujasaft	Orangensaft	Rhabarbersaft	
Mangosaft	Kirschsaf	Kirschsaf	
Schwarzer Johannisbeersaft		Traubensaft	
pure Säfte		0,30 l	3,80
alle Fruchtsaftschorle		0,30/0,50 l	3,50 / 4,10

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola „1,3“	Fl.	3,40
Fanta „3,7“	Fl.	3,40
Tafelwasser	0,30 / 0,50 l	3,10 / 3,70
Selters Culinaria / Naturell	0,25 / 0,75 l	3,30 / 4,90
Weißer Limo	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Spezi „1,3“	0,30 / 0,50 l	3,30 / 3,80
Apfelsaftschorle	0,30 / 0,50 l	3,50 / 4,10
Schweppes	0,20 l	3,80
Bitter Lemon „2,7“		
Almdudler „3“	0,33 l	3,80

Kaffee und Tee

Kaffee „1“	Tasse / Haferl	2,80 / 3,50
Espresso „1“	klein / groß	2,50 / 3,50
Latte Macchiata „1“		3,80
Cappuccino		3,80
Haferl heiße Schokolade		3,80
Haferl Tee, versch. Sorten		2,90

Brände

Obstler	2cl	3,00
Williams, Kirsche, Marille	2cl	3,30
Hausschnapsel:		
Alte Marille, Alte Williamsbirne, Alte Himbeere	2cl	3,90

Offener Wein

Heuriger Grüner Veltliner / Zweigelt	0,20 l	5,80
Steirischer Weißwein – gespritzt	0,25 l	3,80
0,50 l 6,80		
Welschriesling „Cuvee“ – trocken	0,20 l	5,80
Spätburgunder Weißherbst – fruchtig	0,20 l	5,80
Steirischer Schilcher – trocken	0,20 l	5,80
Dornfelder - trocken,	0,20 l	5,80
Primitivo Di Manduria	0,20 l	6,50
„LILLET WILD BERRY“ französischer Wein-Aperitif		
mit roten Früchten und Schweppes Russian Wild Berry	0,25 l	6,50
APEROL-SPRIZZ Prosecco mit Aperol und Soda	0,25 l	6,50
HUGO-SPRIZZ Prosecco mit Hollunder, Soda und Minze	0,25 l	6,50



Kaffee und Tee

Tasse Kaffee „1“	2,80
Haferl Kaffee „1“	3,50
Espresso klein „1“	2,50
Espresso groß „1“	3,50
Cappuccino „1“	3,80
Latte - macchiato „1“	3,80
Haferl heiße Trinkschokolade	3,80
Haferl Tee, versch. Sorten	2,90

*1 Koffeinhaltig, *2 mit Chinin,*3 mit Farbstoff,*4 Konservierungsstoff,
*5. Geschmacksverstärker,*6 Süßungsmittel,*7. Antioxidationsmittel

Preise inklusive Steuern und Abgaben!