

Fleischgerichte

& Hausmannskost

Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, G)	12,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A, C, G)	10,20
„Winzerhausspieß“ (A, C, G, M) Schweinefilets am Spieß mit Cocktailsauce dazu Pommes frites und gemischter Salat	15,90
Schweinefilets vom Grill (A, G, M, O) mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und Gemüse	15,20
Grillteller mit Pommes frites und pikanten Dips (C, G, M)	13,90
Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren & Röstkartoffel (A, C, M)	15,60
Blutwurstgröstl mit Sauerkraut (A, L, M) oder	11,40
Blutwurst im Ganzen gebraten mit Sauerkraut & Röstkartoffel (A, L, M)	11,40
„Hochsteiermark Nockerln“ – Spätzle mit Schinken, Käse und Rahmsauce dazu mit Kernöl mariniertes grüner Salat (A, C, G)	9,90
Knoblauchkotelette mit Kernöl-Rahmnudeln (A, C, G)	11,40

Burger

Riegler-Burger (A, C, M) Klassischer Burger, Speck, Paprika, Zwiebel, Tomate, Salatblatt, Steakhouse Kartoffeln und Cocktailsauce 100% Rindfleisch aus Österreich	10,90
Steirer-Burger (A, C, M) Kotelette vom Schwein mit Knoblauch, Paprika, Salatblatt, Spiegelei dazu Pommes frites im breiten Schnitt und Kernöl-Käferbohnen	11,50
Veggie-Burger (A, C, G, F, L) mit Hirse-Gemüselaibchen, Paprika, Tomate, Salatblatt und Pommes frites	9,90

Steak & Co

Beef tartar (A, C, G, M) fein garniert, dazu 4 Stück Toastbrot	14,20
Beefsteak (C, M) Rinderfilet mit Spiegelei dazu Gartengemüse und Pommes frites	29,90
Pfeffersteak (A, G, M, O) Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und frisches Gemüse	29,90
Rieglers Schmankerlsteak (A, C, G, M) Rinderfilet mit gebackenen Zwiebelringen und Erdäpfelspalten, dazu dreierlei pikante Saucen	29,90
Steak trifft Bohnen & Kartoffeln (A, G, M) Rinderfilet mit Allerlei von der Bohne und Speck, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahmdip	29,90
Steak trifft Salat (A, G, M) Rinderfilet mit Kräuterbutter und bunten Salaten	26,30
Steak Curry (G, M) Rinderfilet mit gelbem Gemüse-Curry, dazu Süßkartoffel Pommes	29,90

Steaks werden ohne Sonderwunsch medium (halbdurch) für Sie zubereitet.


Fisch & Geflügel

Zanderfilets in der Pfanne gebraten mit Kren-Zucchinirahmudeln (A, D, G)	16,40
Regenbogenforellenfilets in der Pfanne gebraten auf Karotten-Kartoffel-Gröstl (A, D, G)	17,60
Hühnerbrust in der Pfanne gebraten, mit Natursaftl, gelbes Gemüse- Curry und Kartoffelspalten (A, M, O)	15,70
Putenschnitzel gebacken mit Petersilienkartoffel (A,C,G)	11,90
Steirischer Backhendlsalat - Blattsalate mariniert mit Kernöl dazu gebackene Hühnerfiletstreifen (A, C, G)	9,90

Vegetarisches & Vegan

Kartoffeltascherl (4 Stück) gefüllt mit Frischkäse und Gartenkräuter dazu mit Balsamico-Senfdressing marinierte Blattsalate (A, C, G, M)	9,70
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat (A, C, G)	7,90
Linsenlaibchen mit Petersilienkartoffeln und Kräuterpesto (vegan) (H, F)	10,40
Gebackener Käse mit Sauce Tartare (A, C, G, M)	8,90
Käsespätzle mit grünem Salat (A, C, G)	8,40

Bowls

Chicken Bowl Gebratenes Hühnerfilet mit süßer Chilisauce und gebratenem asiatischem Gemüse auf Reis	11,90
Beef Bowl Gebratenes Rinderfilet mit süßer Chilisauce und gebratenem asiatischem Gemüse auf Reis	12,90
 Vegan Bowl Mit Gemüse gefüllte Mini Frühlingsrollen und gebratenem asiatischem Gemüse mit süßer Chilisauce auf Reis (N, A, F)	11,90

Salate

Gemischter Beilagensalat – Variation von frischen Salaten	4,20
Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl	9,20
Blattsalate mariniert mit Senf-Balsamicodressing (M)	4,10
Natürlich hausgemachter Kartoffelsalat (M)	4,00
Steirischer Käferbohnenalat mit Zwiebel und Kürbiskernöl	4,10
Grüner Salat	3,90
Steirischer Backhendlsalat - Blattsalate mariniert mit Kernöl dazu gebackene Hühnerfiletstreifen (A, C, G)	9,90
Kartoffeltascherl (4 Stück) Gefüllt mit Frischkäse und Gartenkräuter, dazu mit Balsamico-Senfdressing marinierte Blattsalate (A, C, G, M)	9,70
Großer gemischter Salat mit Ei (C)	8,30
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl oder Kräuter-Rahmdressing	0,80

Wir verwenden ausschließlich frische Salate der Saison.

Desserts

Süße Nachspeisen finden Sie in unserer gesonderten Dessertkarte.