

Steirermenü

Cremesuppe von der steirischen **Käferbohne**
mit Kürbiskernöl-Brotwürfel (A)



Knoblauch-Kotelette vom Schwein
mit Kürbiskernöl-Rahmnudeln (A, L, G)



Cremeschnitte nach Art des Hauses (A, C, G)

Menüpreis € 16,30

Dazu empfehlen wir ein Glas **Steirischer Welschriesling** (O)

Weingut Riegelnegg, Olwitschhof, Gamlitz 1/8 l € 3,90

Vorspeisen

Beef Tartar fein garniert, dazu 4 Stück Toastbrot (A, C, G, M)	14,20
Carpaccio mit Olivenöl und Asmonte Käse (G)	7,80
Kartoffeltascherl (2 Stück) mit Frischkäse und Gartenkräuter dazu marinierte Blattsalate (A, C, G)	6,60
Gegrillte Blutwurstscheiben auf Rösti mit Krendip (A, G, L, M)	7,20

Suppen natürlich hausgemacht

Klare Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G)	3,90
Klare Rindsuppe mit gekochtem Grammelstrudel (A, C)	5,10
Klare Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, M)	4,20
Klare Rindsuppe mit steirischem Kernöl-Kaspressknödel (A, C, G)	4,70
Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Tortilla Chips (A, G)	4,70
Cremesuppe von der Käferbohne mit Kernöl-Brotwürfel (A)	4,70

Kleingerichte

Rindfleisch in Essig und Öl	7,90
Rindsgulasch (A) natürlich hausgemacht	9,30
Würstl mit Saft (A)	6,40
Frankfurter mit Senf (M)	3,70
Schinken-Käse Toast (A, G)	3,70
Riegler Toast – Schweinekotelette mit Spiegelei auf Toastbrot mit Cocktailsauce und Salatgarnitur (A, C, M)	9,20

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

Cremeschnitte nach Art des Hauses (A, C, G)	3,80
Steirische Spagatkrapfen mit Schlag und Preiselbeeren (A, C, G)	3,80
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade (A, C, G)	5,00
Palatschinke mit Vanilleeis (A, C, E, F, G, H) und heißen Himbeeren	5,30
oder mit Schokosauce	5,10
Gerührter Eiskaffee (A, C, E, F, G, H)	4,90
Warmer Apfelstrudel (A, C, G, O)	3,90
* auf Wunsch mit Schlagobers	+ 0,90
& Kugel Vanilleeis	+ 1,20

Wir bieten stets weitere saisonale Desserts an!