

# *Häuserl im Wald Klassiker*

<b>Tafelspitz</b> gekocht vom Weizer Almo mit Apfelkren, <small>A, F, G, L, O,</small> Semmelkren und Röstkartoffeln (oder mit Gemüse der Saison)	€ 17,00
<b>Schweinsfilet</b> an feiner Schwammerlsauce dazu Gemüse und Kroketten <small>A, C, F, G, M, O,</small>	€ 16,50
<b>Grillteller</b> fein garniert, mit Pommes frites und Salat <small>A, D, F, G, M, O,</small>	€ 13,50
<b>Kalbshirn</b> gebacken mit Salat oder geröstet mit Ei und Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 14,00
<b>Kalbsleber</b> gebacken mit Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 13,50
<b>Kalbsleber</b> geröstet mit Reis <small>A, G, L,</small>	€ 13,50
<b>Kalbsleber</b> „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Speckstreifen, dazu Kartoffeln <small>A, G, L,</small>	€ 14,00
<b>Damhirschfilet</b> vom Rost an dunkler Waldpilzsauce, Kroketten und feinem Gemüse <small>C, G, L, M,</small>	€ 17,00
<b>Waidmannspfundl</b> Hirschfilet und Wildgeflügel an Waldpilzsauce und Spätzle, dazu Brokkoli <small>A, C, G, L, M,</small>	€ 16,80
<b>Lammrückenfilet</b> im Ganzen gebraten, mit Thymiansafterl, dazu Gemüse und Kroketten <small>A, C, F, G, L, M, O,</small>	€ 18,00
<b>Flugentenbrüstchen</b> zart rosa gebraten auf Orangensauce, dazu Zucchini und Erdäpfelgebäck <small>A, G, H, L, M,</small>	€ 18,50
<b>„Häuserl Pfandl“</b> – Schweinsmedaillons in feiner Paprikarahmsauce mit Spätzle <small>A, C, G, L, M,</small>	€ 14,00

*Liebe Gäste!*

*Gerne kochen wir auf Vorbestellung auch Stelze, Ripperl, gebratene Ente  
und vieles mehr. Ganz nach Ihren Wünschen!*

## Vorspeisen

<b>Shrimpscocktail</b> mit Toast <small>A, C, D, M,</small>	€ 9,00
<b>Lachsfilet</b> geräuchert mit Oberskren und Toast <small>A, G, O,</small>	€ 9,20
<b>Steirisches Forellenfilet</b> geräuchert mit Oberskren und Toast <small>A, G, O,</small>	€ 9,20
<b>Gebratene Flugentenbruststreifen</b> an Blattsalat <small>M, O,</small>	€ 10,00
<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet an Rucola <small>M, O, G,</small>	€ 11,50
<b>Beef Tartar</b> mit Toastbrot fein garniert <small>A, C, D, F, G, M,</small>	€ 17,50
<b>Bio-Schafkäse</b> überbacken an Blattsalat mit Kernöl <small>C, G, O,</small>	€ 8,50
<b>Bio-Schafkäse</b> mit Zwiebeln und Kernöl <small>C, G, O,</small>	€ 8,50

## Suppen

<b>Rindsuppe</b> mit <b>Frittaten, Nudeln, Leberknödel</b> <small>A, C, G, L, F,</small>	€ 3,00
<b>Knoblauchcremessuppe</b> mit Croutons <small>A, F, G,</small>	€ 3,50
<b>Bouillabaisse</b> (reichhaltige Fischsuppe) mit Knoblauchtoast <small>A, F, L, O,</small>	€ 6,50
<b>Suppen der Saison</b> <small>ALLERGENE Zutaten in Saisonkarte ausgezeichnet!</small>	€ 3,80

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> <small>M, O,</small>	€ 4,20
<b>Tomatensalat, Krautsalat, Gurkensalat</b> <small>M, O,</small>	€ 4,20
<b>Erdäpfelsalat, Käferbohnsalat</b> <small>M, O,</small>	€ 4,20
<b>Blattsalat</b> <small>O,</small>	€ 4,00
<b>Endivien-Erdäpfelsalat</b> <small>M, O,</small>	€ 4,80
<b>Rucolasalat</b> mit Parmesan und Balsamico <small>G, O,</small>	€ 5,00
<b>Vogerl-Kartoffelsalat</b> <small>C, M, O,</small>	€ 5,20
<b>Tomaten Mozzarellasalat</b> mit Basilikum <small>G, O,</small>	€ 7,20
<b>Salatplatte</b> mit Schinken und Ei <small>M, O,</small>	€ 9,50
Gerne servieren wir Ihnen die Salate auch <b>mit Kernöl</b>	€ 0,50

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Mickey Mouse</b> Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 7,00
<b>Dagobert</b> Kotelett vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 7,00
<b>Flipper</b> Gebackenes Dorschfilet mit Gemüse und Erdäpfelsalat <small>A, C, F, G, M, O,</small>	€ 7,00

## Vegetarisch

<b>Kärntner Kasnudeln</b> mit brauner Butter und Salat <small>A, F, G, M, O,</small>	€ 9,00
<b>Melanzani Cordon Bleu</b> gefüllt mit Tomaten, Käse, auf Kräutersauce dazu Kartoffeln <small>A, C, F, G,</small>	€ 10,50
<b>Grüne Nudeln</b> mit Gorgonzolarahmsauce und Brokkoli <small>A, G,</small>	€ 10,00
<b>Austernpilze</b> gebacken mit Sauce Tartar od. geröstet mit Ei und Salat <small>A, C, D, F, M, O</small>	€ 10,00
<b>Champignons, Zucchini oder Melanzani</b> gebacken m. Sauce Tartar <small>A, C, D, F, M;</small>	€ 10,00
<b>Gemüseallerlei</b> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, M,</small>	€ 10,80
<b>Feine Gemüseplatte</b> garniert <small>A, C, D, F, G, M, O,</small>	€ 10,80
<b>Brokkoli Kartoffelkroketten</b> auf Paprikarahmsauce mit Rosengemüse <small>G, L,</small>	€ 10,00
<b>Emmentaler</b> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, F, G, M,</small>	€ 10,00

# Hauptgerichte

## Fisch

- Forelle aus dem Weizbach** nach Ihren Wünschen zubereitet, A, C, F, G, M, H, L, O,  
... vom Rost mit Knoblauch, Kräuterbutter, Mandelbutter oder Blau  
mit brauner Butter oder gebacken, dazu servieren wir Erdäpfel € 14,50
- Fischteller Gourmet** -verschiedene Fischfilets, Scampi und A, F, G, M,  
Tintenfisch vom Rost dazu Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel € 16,00
- Forellenfilet** vom Rost mit Gemüse und Erdäpfel A, F, G, M, € 14,50
- Forellenfilet** in der Kürbiskernkruste gebacken auf  
Kräutersauce dazu Kartoffeln A, C, F, G, € 14,50
- Tintenfisch** vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel A, F, G, M, € 14,00
- Zanderfilet** vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel A, F, G, M, € 16,00
- Saiblingsfilet** vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel A, F, G, M, € 16,00
- Lachsfilet** vom Rost mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln A, F, G, L, € 16,50
- Für Kalorienbewusste nur 400 kcal

## Schwein

- Häuserl Pfandl** – Schweinsmedaillons an feiner Paprikajoghurtsauce A, C, G, L, M,  
mit Spätzle und Broccoli-Karotten Für Kalorienbewusste nur 479 kcal € 14,00
- Medaillons „Landpfarrer“** vom Rost, an Gorgonzolarahmsauce mit  
grünen Bohnen und Erdäpfel G, M, € 14,50
- Wienerschnitzel oder Pariser Schnitzel** mit gemischtem Salat A, C, F, M, O, € 11,50
- Natur Schnitzel** vom Schwein mit Reis A, G, L, € 15,00
- Cordon Bleu** mit gemischtem Salat A, C, F, G, M, O, € 15,00
- Grillkotelett** mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites A, D, F, G, M, € 13,50
- Rasnici** mit Zwiebelragout A, D, F, G, M, € 9,50
- Hirtenspieß** (Schwein, Huhn, Rind) mit Pommes frites und gemischtem Salat € 12,00  
A, D, F, G, M, O,
- Jungfernspeiß** – Schweinsfilet im Speckmantel  
mit Pommes frites und Gemüse A, D, F, G, M, € 14,50

## Kalb

- Legenstein´s Steirerschnitzel**  
Kalbsschnitzel in der Kürbiskernpanier mit Salat A, C, F, M, O, € 17,00
- Naturschnitzel** mit Reis A, G, L, € 17,00
- Pariser Schnitzel** mit Salat A, C, M, O, € 17,00
- Wiener Schnitzel** aus der Pfanne A, C, F, € 17,50

## Rind

- Filetsteak „Madagaskar“** mit grünem Pfeffer, Gemüse und Erdäpfel G, M, € 22,50
- Filetsteak „Ivan Rebhoff“** in Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites  
Wodka, Obers und Kaviar G, D, M, € 22,50
- Zwiebelrostbraten** mit Rösti und knusprigen Röstzwiebeln A, L, M, O, € 15,00
- Tafelspitz** gekocht vom Weizer Almoachsen mit Apfelkren, Salzkartoffeln  
und Bouillongemüse G, L, O, € 17,00
- Für Kalorienbewusste nur 488 kcal

## Huhn/Pute

<b>Backhendl</b> ganz (mit oder ohne Haut) <small>A, C, F,</small>	€ 15,50
<b>1/2 Backhendl</b> <small>A, C, F,</small>	€ 9,00
<b>3 Stück gebackene Hendlhaxerl</b> mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 10,00
<b>Ausgelöstes Hühnerbrüstchen</b> vom Rost mit Gemüse und Reis <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 14,00
<b>Hühnerbrust gebacken</b> mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, M, O,</small>	€ 14,00
<b>Hühnerbruststreifen gebacken</b> auf Blattsalat mit Joghurtdressing <small>A, C, F, O, G,</small>	€ 10,00
<b>Hühnerbruststreifen sautiert</b> auf Blattsalat mit Joghurtdressing <small>M, G, O,</small>	€ 10,00
<b>Truthahn Fitness – Filet</b> vom Rost garniert, mit Blattsalat und Zuckermais	
<small>Für Kalorienbewusste nur 442 kcal</small> <small>G, M, O,</small>	€ 11,50
<b>Truthahnfilet gebacken</b> mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 12,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Sauce Tartar <small>A, C, F, D, M,</small>	€ 14,00
<b>Hühnerleber glaciert</b> mit Reis <small>A, G, L, O,</small>	€ 14,00
<b>Brathendl</b> <small>M,</small> - <u>bitte nur auf Vorbestellung</u>	€ 16,00

## Unsere Hausplatten für 2 Personen

<b>Legensteinplatte</b> – Rind,- und Schweinefleisch gebraten und gebacken, mit Pommes frites, Gemüse und Salat <small>A, C, D, F, G, M, O,</small>	€ 30,00
<b>Balkanplatte</b> – Rind,- Schwein,- und Lammfleisch vom Rost mit Pommes frites, Gemüse und Salat <small>A, D, F, G, M, O,</small>	€ 30,00
<b>Chateaubriand</b> – doppelte Lendenschnitte vom Rost <small>M,</small> wählen Sie dazu Ihre Beilagen	€ 42,00

## Zwischendurch

<b>Saurer Teller</b> - Extra Wurst, Rindfleisch, Sulz, Ochsenmaul mit Blattsalat Ei und Kernöl <small>C, L, O,</small>	€ 8,20
<b>Saures Rindfleisch</b> – in Essig und Kernöl <small>C, L, O,</small>	€ 8,20
<b>Saure Extrawurst</b> in Essig und Öl <small>C, O,</small>	€ 7,50
<b>Haussulz</b> in Essig und Öl <small>C, O,</small>	€ 7,50
<b>Belegtes Brot</b> oder <b>Schinkenbrot</b> mit Ei und Kren <small>A, G, L, M, O,</small>	€ 4,80
<b>Käsebrot</b> <small>A, G, C,</small>	€ 3,90
<b>Gemischter Aufschnitt</b> <small>C, G, L, O,</small>	€ 11,00
<b>Brettl Jause</b> <small>C, G, M, O,</small>	€ 11,00
<b>Ham and Eggs</b>	€ 7,00
<b>Schinken – Käse – Toast</b> <small>A, G,</small>	€ 4,80
<b>Frankfurter</b> mit Senf und Kren <small>O,</small>	€ 4,80
<b>Gebäck</b> (Brot oder Semmel) <small>A, F, G, N,</small>	€ 0,60
<b>Jourgebäck</b> <small>A, F, G, H, N, P,</small>	€ 0,70

## Beilagen

Pommes frites	€ 3,00	Berner Rösti	€ 3,00
Reis <small>G,</small>	€ 3,00	Semmelknödel <small>A, C, F, G,</small>	€ 3,00
Petersilienerdäpfel <small>G,</small> oder Braterdäpfel <small>G,</small>	€ 3,00	Spätzle <small>A, C, G,</small>	€ 3,00

## Alkoholfreie Getränke

Peterquelle Mineralwasser	0,25lt.	€ 2,20	Peterquelle Mineralwasser 1lt.	€ 6,00
Steirer Quell still	0,33lt.	€ 2,40	Steirer Quell still	0,75lt. € 5,00
Grapl Orange (Juice)	0,25lt.	€ 2,70	Sodawasser	0,25lt. € 1,00
Grapos Cola/Orange	0,25lt.	€ 2,70	Coca Cola light	0,3lt. € 3,00
Grapos Zitrone/Kräuter	0,25lt.	€ 2,70	Soda Zitrone	0,25lt. € 2,00
Grapl Apfel gespritzt	0,25lt.	€ 2,20	Grapos Apfel	0,25lt. € 2,70
Grapl Orange gespritzt	0,25lt.	€ 2,20	Grapos Apfel gespritzt	0,5lt. € 3,70
Naturtrüber Apfelsaft	0,25lt.	€ 2,80	Grapl Orange gespritzt	0,5lt. € 3,70
Pago – Säfte	0,2lt.	€ 3,00	Grapos Eistee	0,25lt. € 2,70
Schweppes	0,2lt.	€ 3,00	Pago gespritzt auf	0,3lt. € 3,50
Frisch gepreßter Orangensaft	0,25lt.	€ 4,00	Pago gespritzt auf	0,5lt. € 4,00
			Portion frischgepr. Zitrone	€ 0,50

## Bier

Puntigamer vom Fass <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 3,90	Naturgold vom Fass <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 3,90
Puntigamer vom Fass <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 2,90	Naturgold vom Fass <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 2,90
Puntigamer vom Fass <sup>A</sup> ,	0,2lt.	€ 2,20	Weizen Bier (Klar/Hefe) <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,00
Dunkles Bier vom Fass <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 3,90	Radler <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 3,90
Dunkles Bier vom Fass <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 2,90	Radler <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 2,90
Dunkles Bier vom Fass <sup>A</sup> ,	0,2lt.	€ 2,20	Gösser Naturradler <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 3,90

## Weine offen

Weißer Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 2,90	Roter Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 2,90
Schilcher Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 3,00	Aperol Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 4,00
Welschriesling <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,40	Grüner Veltliner <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,40
Weißburgunder <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,40	Muskat Ottonel <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,40
Schilcher <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,50	Soave <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 3,00
Blaufränkisch <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,40	Zweigelt <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,40
Valpolicella <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,50			
Steirercider <sup>o</sup> ,	0,33lt.	€ 3,60			
Edelmost <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,50			

**Steirische und Internationale QUALITÄTSWEINE ersehen Sie aus unserer WEINKARTE**

*AUßERDEM heißen wir Sie herzlich in unserem Weinkeller willkommen!  
Perfekt geeignet für Verkostungen, Empfänge, Public Viewings (durch Flachbildfernseher)  
und vieles mehr! Reservieren Sie an unserer Rezeption !*

## Kaffee Spezialitäten

Kleiner Cafe	€ 2,40	Verlängerter Cafe <sup>G</sup> ,	€ 2,80
Großer Cafe	€ 3,80	Verlängerter Hag koffeinfrei <sup>G</sup> ,	€ 2,80
Cappuccino Milchschaum	€ 2,90	Cappuccino Schlag <sup>G</sup> ,	€ 3,00
Türkischer Kaffee	€ 3,50	Heiße Schokolade <sup>G</sup> ,	€ 3,00
Schwarztee mit Zitrone	€ 2,90	Schwarztee mit Milch	€ 2,90
Schwarztee mit Rum	€ 3,80	Schwarztee	€ 2,50
Früchtetee, Kräutertee	€ 2,50	Pfefferminztee. Hagebuttentee	€ 2,50
Kanne Tee	€ 3,90	Kanne Kaffee	€ 6,00