

# Häuserl im Wald Klassiker

<b>„Häuserl Pfandl“</b> – Schweinsmedaillons in Paprika-Joghurt-Sauce <b>A, C, G, L, M,</b> mit Spätzle und Broccoli-Karotten Für Kalorienbewusste nur 479 kcal	€ 16,50
<b>Medaillons „Landpfarrer“</b> vom Rost, an Gorgonzolarahmsauce mit grünen Bohnen und Erdäpfel <b>G, M,</b>	€ 16,50
<b>Schweinsfilet</b> an Schwammerlsauce, dazu Gemüse und Kroketten <b>A, C, F, G, M, O,</b>	€ 16,50
<b>Grillteller</b> fein garniert, mit Pommes frites und Salat <b>A, D, F, G, M, O</b>	€ 14,50
<b>Tafelspitz</b> gekocht vom Weizer Almo mit Apfelkren, <b>A, F, G, L, O,</b> Semmelkren und Röstkartoffeln	€ 17,00
<b>Kalbsleber</b> gebacken mit Salat <b>A, C, F, M, O,</b>	€ 14,50
<b>Kalbsleber</b> geröstet mit Reis <b>A, G, L,</b>	€ 14,50
<b>Kalbsleber</b> „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Speckstreifen, dazu Kartoffeln <b>A, G, L,</b>	€ 14,50
<b>Damhirschfilet</b> vom Rost an dunkler Waldpilzsauce, mit Kroketten und feinem Gemüse <b>C, G, L, M,</b>	€ 19,50
<b>Lammrückenfilet</b> im Ganzen gebraten, mit Thymiansafterl, dazu Gemüse und Kroketten <b>A, C, F, G, L, M, O,</b>	€ 19,50
<b>Waidmannspfundl</b> Hirschfilet und Wildgeflügel an Waldpilzsauce, mit Spätzle und Brokkoli <b>A, C, G, L, M,</b>	€ 19,50

**Gerne kochen wir auf Vorbestellung und nach Ihren Wünschen  
auch Stelze, Ripperl und Brathenderl!**

## Vorspeisen

<b>Shrimpscocktail</b> mit Toast <small>A, C, D, M,</small>	€ 9,50
<b>Lachsfilet</b> geräuchert mit Oberskren und Toast <small>A, G, O,</small>	€ 9,50
<b>Steirisches Forellenfilet</b> geräuchert mit Oberskren und Toast <small>A, G, O,</small>	€ 9,50
<b>Beef Tartar</b> mit Toast 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,</b> oder <b>Leberknödel</b> <small>A, C, G, L, F,</small>	€ 3,00
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons <small>A, F, G,</small>	€ 3,50
<b>Bouillabaisse</b> (reichhaltige Fischsuppe) mit Knoblauchtost <small>A, F, L, O,</small>	€ 7,50
<b>Suppe der Saison</b> <small>ALLERGENE Zutaten in Saisonkarte ausgezeichnet!</small>	€ 3,80

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> <small>M, O,</small>	€ 4,50
<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>	€ 5,50
Aufpreis mit Kernöl	€ 0,50

## Für unsere kleinen Gäste

„Mickey Mouse“ Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 7,00
„Dagobert“ Kotelett vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 7,00
„Flipper“ Gebackenes Fischfilet 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>	€ 9,50
<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 <u>oder</u> geröstet mit Ei und Salat <small>A, C, D, F, M, O</small>	€ 10,00
<b>Gemüseallerlei</b> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, M,</small> Zucchini, Melanzani, Austernpilze, Champignons und Zwiebel	€ 10,80
<b>Feine Gemüseplatte</b> garniert <small>A, C, D, F, G, M, O,</small>	€ 10,80
<b>Emmentaler gebacken</b> mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, F, G, M,</small>	€ 10,00

# Hauptgerichte

## Fisch

<b>Forelle aus dem Weizbach</b> nach Ihren Wünschen zubereitet, <small>A, C, F, G, M, H, L, O,</small>	
... vom Rost mit Knoblauchbutter und Erdäpfel	€ 16,50
... vom Rost mit Kräuterbutter und Erdäpfel	€ 16,50
... vom Rost mit Mandelbutter und Erdäpfel	€ 16,50
<b>Fischteller Gourmet</b> -verschiedene Fischfilets, Scampi und Tintenfisch vom Rost, dazu Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel <small>A, F, G, M,</small>	€ 19,50
<b>Forellenfilet</b> vom Rost mit Gemüse und Erdäpfel <small>A, F, G, M,</small>	€ 17,50
<b>Forellenfilet</b> in der Kürbiskernkruste gebacken auf Kräutersauce dazu Kartoffeln <small>A, C, F, G,</small>	€ 17,50
<b>Tintenfisch</b> vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel <small>A, F, G, M,</small>	€ 14,50
<b>Zanderfilet</b> vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel <small>A, F, G, M,</small>	€ 16,50
<b>Saiblingsfilet</b> vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse und Erdäpfel <small>A, F, G, M,</small>	€ 18,00
<b>Lachsfilet</b> vom Rost mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln <small>A, F, G, L,</small>	€ 18,00
Für Kalorienbewusste nur 400 kcal	

## Schwein

<b>Wienerschnitzel</b> mit gemischtem Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 12,50
<b>Natur Schnitzel</b> vom Schwein, mit Reis <small>A, G, L,</small>	€ 12,50
<b>Cordon Bleu</b> mit gemischtem Salat <small>A, C, F, G, M, O,</small>	€ 15,00
<b>Grillkotelett</b> mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 14,50
<b>Hirtenspieß</b> (Schwein, Huhn, Rind) <small>A, D, F, G, M, O,</small> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,50
<b>Jungfernspeiß</b> – Schweinsfilet im Speckmantel mit Pommes frites und Gemüse <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 14,50

## Kalb

<b>Legenstein´s Steirerschnitzel</b> Kalbsschnitzel in der Kürbiskernpanier mit Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 18,00
<b>Naturschnitzel</b> mit Reis <small>A, G, L,</small>	€ 18,00
<b>Pariser Schnitzel</b> mit Salat <small>A, C, M, O,</small>	€ 18,00
<b>Wiener Schnitzel</b> aus der Pfanne <small>A, C, F,</small>	€ 18,00

## Rind

<b>Filetsteak „Madagaskar“</b> mit grünem Pfeffer, Gemüse und Erdäpfel <small>G, M</small>	€ 24,50
<b>Filetsteak „Ivan Rebhoff“</b> in Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites Wodka, Obers und Kaviar <small>G, D, M,</small>	€ 24,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Rösti und knusprigen Röstzwiebeln <small>A, L, M, O,</small>	€ 18,00

## Huhn/Pute

<b>Backhendl</b> ganz (mit oder ohne Haut) <small>A, C, F,</small> ... 30 Minuten Wartezeit	€ 16,50
<b>1/2 Backhendl</b> <small>A, C, F,</small> ... 30 Minuten Wartezeit	€ 9,00
<b>3 Stück gebackene Hendlhaxerl</b> mit gemischten Salat ... 30 Min Wartezeit	€ 10,00
<small>A, C, F, M, O,</small>	
<b>Ausgelöstes Hühnerbrüstchen</b> vom Rost mit Gemüse und Reis <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 14,50
<b>Hühnerbrust gebacken</b> mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, M, O,</small>	€ 14,50
<b>Hühnerbruststreifen gebacken</b> auf Blattsalat mit Joghurtdressing <small>A, C, F, O, G,</small>	€ 10,80
<b>Hühnerbruststreifen sautiert</b> auf Blattsalat mit Joghurtdressing <small>M, G, O,</small>	€ 10,80
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Sauce Tartar <small>A, C, F, D, M,</small>	€ 14,00
<b>Truthahnfilet gebacken</b> mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 12,50

## 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>	€ 32,00
<b>Balkanplatte</b> – Rind,- Schwein,- und Lammfleisch vom Rost mit Pommes frites, Gemüse und Salat <small>A, D, F, G, M, O,</small>	€ 32,00
<b>Chateaubriand</b> – doppelte Lendenschnitte vom Rost <small>M,</small> wählen Sie dazu Ihre Beilagen	€ 48,00

## Beilagen

Pommes frites	€ 3,50
Berner Rösti	€ 3,50
Reis <small>G,</small>	€ 3,50
Semmelknödel <small>A, C, F, G,</small>	€ 3,50
Petersilienerdäpfel <small>G;</small> oder Braterdäpfel <small>G,</small>	€ 3,50
Spätzle <small>A, C, G,</small>	€ 3,50

## Ab 15 Uhr: für 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>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

## 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.	€ 3,20
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.	€ 4,40	Pago gespritzt auf	0,5lt.	€ 4,00
			Portion frischgepr. Zitrone	€ 0,50	

## Bier

Puntigamer vom Fass <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,40	Naturgold vom Fass <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,40
Puntigamer vom Fass <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 3,40	Naturgold vom Fass <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 3,40
Puntigamer vom Fass <sup>A</sup> ,	0,2lt.	€ 2,50	Weizen Bier (Klar/Hefe) <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,50
Dunkles Bier vom Fass <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,40	Radler <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,40
Dunkles Bier vom Fass <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 3,40	Radler <sup>A</sup> ,	0,3lt.	€ 3,40
Dunkles Bier vom Fass <sup>A</sup> ,	0,2lt.	€ 2,50	Gösser Naturradler <sup>A</sup> ,	0,5lt.	€ 4,40

## Weine offen

Weißer Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 3,20	Roter Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 3,20
Schilcher Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 3,50	Aperol Spritzer <sup>o</sup> ,	0,25lt.	€ 4,50
Welschriesling <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,60	Grüner Veltliner <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,60
Weißburgunder <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,60	Zweigelt <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,60
Schilcher <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,70			
Blaufränkisch <sup>o</sup> ,	0,125lt.	€ 2,60			
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

## Kaffee Spezialitäten

Kleiner Cafe	€ 2,40	Verlängerter Cafe <sup>G</sup> ,	€ 3,00
Großer Cafe	€ 4,00	Verlängerter Hag koffeinfrei <sup>G</sup> ,	€ 3,00
Cappuccino Milchschaum	€ 3,30	Cappuccino Schlag <sup>G</sup> ,	€ 3,30
Türkischer Kaffee	€ 3,70	Heiße Schokolade <sup>G</sup> ,	€ 3,40
Schwarztee mit Zitrone	€ 3,00	Schwarztee mit Milch	€ 3,00
Schwarztee mit Rum	€ 4,00	Schwarztee	€ 2,40
Früchtetee, Kräutertee	€ 2,70	Pfefferminztee	€ 2,70
Kanne Tee	€ 3,90	Kanne Kaffee	€ 6,00