

Vorspeisen

<i>Shrimpscocktail</i> mit Toast <small>A, C, D, M,</small>	€ 9,50
<i>Lachsfilet</i> geräuchert mit Oberskren und Toast <small>A, G, O,</small>	€ 9,50
<i>Steirisches Forellenfilet</i> geräuchert mit Oberskren und Toast <small>A, G, O,</small>	€ 9,50
<i>Beef Tartar</i> mit Toast fein garniert <small>A, C, D, F, G, M,</small>	€ 17,50
<i>Bio-Schafkäse</i> überbacken an Blattsalat mit Kernöl <small>C, G, O,</small>	€ 8,50
<i>Bio-Schafkäse</i> mit Zwiebeln und Kernöl <small>C, G, O,</small>	€ 8,50

Suppen

<i>Rindsuppe</i> mit <i>Frittaten</i> , <i>Nudeln</i> , oder <i>Leberknödel</i> <small>A, C, G, L, F,</small>	€ 3,00
<i>Knoblauchcremessuppe</i> mit Croutons <small>A, F, G,</small>	€ 3,50
<i>Bouillabaisse</i> (reichhaltige Fischsuppe) mit Knoblauchtoast <small>A, F, L, O,</small>	€ 7,50

Salate

<i>Gemischter Salat</i> <small>M, O,</small>	€ 4,50
<i>Blattsalat</i> <small>O,</small>	€ 4,00
<i>Endivien-Erdäpfelsalat</i> <small>M, O,</small>	€ 4,80
<i>Rucolasalat</i> mit Parmesan und Balsamico <small>G, O,</small>	€ 5,00
<i>Vogerl-Kartoffelsalat</i> <small>C, M, O,</small>	€ 5,50
<i>Aufpreis</i> mit Kernöl	€ 0,50

Für unsere kleinen Gäste

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

Vegetarisch

<i>Kärntner Kasnudeln</i> mit brauner Butter und Salat <small>A, F, G, M, O,</small>	€ 9,50
<i>Melanzani Cordon Bleu</i> gefüllt mit Tomaten, Käse, auf Kräutersauce dazu Kartoffeln <small>A, C, F, G,</small>	€ 10,50
<i>Austernpilze</i> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, M, O,</small>	€ 10,00
<i>Champignons</i> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, M, O,</small>	€ 10,00
<i>Gemüseallerlei</i> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, M,</small>	€ 10,80
Zucchini, Melanzani, Austernpilze, Champignons und Zwiebel	
<i>Feine Gemüseplatte</i> garniert <small>A, C, D, F, G, M, O,</small>	€ 10,80
<i>Emmentaler</i> gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, D, F, F, G, M,</small>	€ 10,00
<i>Vegan</i> – Gemüseravioli mit Kernöl Pesto und Salat	€ 12,00
<i>Vegan</i> – Gemüse Kokos Curry mit Reis	€ 9,00

Hauptgerichte

„Häuserl im Wald Klassiker“

Grillteller fein garniert, mit Pommes frites und Salat <small>A, D, F, G, M, O</small>	€ 14,50
Damhirschfilet vom Rost an dunkler Waldpilzsauce, mit Kroketten und feinem Gemüse <small>C, G, L, M</small>	€ 19,50
Lammrückenfilet im Ganzen gebraten, mit Thymiansafterl, dazu Gemüse und Kroketten <small>A, C, F, G, L, M, O</small>	€ 19,50
Waidmannspfundl Hirschfilet und Wildgeflügel an Waldpilzsauce, mit Spätzle und Brokkoli <small>A, C, G, L, M</small>	€ 19,50

Fisch

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

Schwein

„Häuserl Pfandl“ – Schweinsmedaillons in Paprika-Joghurt-Sauce <small>A, C, G, L, M</small> mit Spätzle und Broccoli-Karotten	€ 16,50
Medaillons „Landpfarrer“ vom Rost, an Gorgonzolarahmsauce mit grünen Bohnen und Erdäpfel <small>G, M</small>	€ 16,50
Wienerschnitzel mit gemischtem Salat <small>A, C, F, M, O</small>	€ 12,50
Natur Schnitzel vom Schwein, mit Reis <small>A, G, L</small>	€ 12,50
Cordon Bleu mit gemischtem Salat <small>A, C, F, G, M, O</small>	€ 15,00
Grillkotelett mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites <small>A, D, F, G, M</small>	€ 14,50
Hirtenspieß (Schwein, Huhn, Rind) <small>A, D, F, G, M, O</small> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,50
Jungfernspieß – Schweinsfilet im Speckmantel mit Pommes frites und Gemüse <small>A, D, F, G, M</small>	€ 14,50
Schweinsfilet an Schwammerlsauce, dazu Gemüse und Kroketten <small>A, C, F, G, M, O</small>	€ 16,50

Kalb

Legenstein's Steirerschnitzel

Kalbschnitzel in der Kürbiskernpanier mit Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 18,00
Naturschnitzel mit Reis <small>A, G, L,</small>	€ 18,00
Wiener Schnitzel aus der Pfanne <small>A, C, F,</small>	€ 18,00
Kalbsleber gebacken mit Salat oder geröstet mit Reis <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 14,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Speckstreifen, dazu Kartoffeln <small>A, G, L,</small>	€ 14,50

Rind

Tafelspitz gekocht vom Weizer Almo mit Apfelkren, <small>A, F, G, L, O,</small> Semmelkren und Röstkartoffeln	€ 17,00
Filetsteak „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer, Gemüse und Erdäpfel <small>G, M,</small>	€ 24,50
Filetsteak „Ivan Rebhoff“ in Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites Wodka, Obers und Kaviar <small>G, D, M,</small>	€ 24,50
Zwiebelrostbraten mit Rösti und knusprigen Röstzwiebeln <small>A, L, M, O,</small>	€ 18,00

Huhn/Pute

Backhendl ganz (mit oder ohne Haut) <small>A, C, F,</small> ... 30 Minuten Wartezeit	€ 16,50
½ Backhendl <small>A, C, F,</small> ... 30 Minuten Wartezeit	€ 9,00
3 Stück gebackene Hendlhaxerl mit gemischten Salat ... 30 Min Wartezeit <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 10,00
Ausgelöstes Hühnerbrüstchen vom Rost mit Gemüse und Reis <small>A, D, F, G, M,</small>	€ 14,50
Hühnerbrust gebacken mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, M, O,</small>	€ 14,50
Hühnerbruststreifen gebacken auf Blattsalat mit Joghurtdressing <small>A, C, F, O, G,</small>	€ 10,80
Hühnerbruststreifen sautiert auf Blattsalat mit Joghurtdressing <small>M, G, O,</small>	€ 10,80
Hühnerleber gebacken mit Sauce Tartar <small>A, C, F, D, M,</small>	€ 14,00
Truthahnfilet gebacken mit gemischten Salat <small>A, C, F, M, O,</small>	€ 12,50

Unsere Hausplatten für 2 Personen

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

Beilagen

Pommes frites, Röstinchen	€ 3,50
Spätzle <small>A, C, G,</small> Reis <small>G,</small>	€ 3,50
Petersilienerdäpfel <small>G,</small> oder Braterdäpfel <small>G,</small>	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Prickelnd	0,33lt.	€ 2,50	Peterquelle Mineralwasser 1lt.		€ 6,00
Steirer Quell still	0,33lt.	€ 2,40	Steirer Quell still	0,75lt.	€ 5,00
Cappy	0,25lt.	€ 2,80	Sodawasser	0,25lt.	€ 1,00
Cola oder Fanta	0,25lt.	€ 2,80	Fl.Coca Cola light, Zero	0,3lt.	€ 3,20
Sprite oder Almududler	0,25lt.	€ 2,80	Soda Zitrone	0,25lt.	€ 1,50
Apfelsaft gespritzt	0,25lt.	€ 2,40	Apfelsaft	0,25lt.	€ 2,80
Cappy gespritzt	0,25lt.	€ 2,40	Apfelsaft gespritzt	0,5lt.	€ 3,80
Naturtrüber Apfelsaft	0,25lt.	€ 2,80	Cappy gespritzt	0,5lt.	€ 3,80
Pago – Marille, Mango, Erdbeere, Johannesb., ACE,	0,2lt.	€ 3,00	Eistee	0,25lt.	€ 2,80
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic	0,2lt.	€ 3,20	Pago gespritzt auf	0,3lt.	€ 3,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,25lt.	€ 4,40	Pago gespritzt auf	0,5lt.	€ 4,10
			Portion frischgepr. Zitrone		€ 0,50

Bier

Puntigamer vom Fass A ,	0,5lt.	€ 4,50	Naturgold Alkoholfrei V. Fass A ,	0,5lt.	€ 4,50
Puntigamer vom Fass A ,	0,3lt.	€ 3,50	Naturgold Alkoholfrei V. Fass A ,	0,3lt.	€ 3,50
Puntigamer vom Fass A ,	0,2lt.	€ 2,60	Weizen Bier (Hefe) A ,	0,5lt.	€ 4,80
Dunkles Bier vom Fass A ,	0,5lt.	€ 4,50	Gösser Naturradler A ,	0,5lt.	€ 4,50
Dunkles Bier vom Fass A ,	0,3lt.	€ 3,50	Gösser Naturradler A ,	0,3lt.	€ 3,50
Dunkles Bier vom Fass A ,	0,2lt.	€ 2,60	Weizen Bier Alkoholfrei	0,5lt.	€ 4,80
Weizen Bier Dunkles	0,5lt.	€ 4,80	Zwickl Bier	0,5lt.	€ 4,50
Zwickl Bier	0,3lt.	€ 3,50			

Weine offen

Weißer Spritzer o ,	0,25lt.	€ 3,20	Roter Spritzer o ,	0,25lt.	€ 3,20
Welschriesling o ,	0,125lt.	€ 2,70	Aperol Spritzer o ,	0,25lt.	€ 4,60
Venetianer Spritzer (Prosecco)	0,25lt.	€ 5,20	Grüner Veltliner o ,	0,125lt.	€ 4,30
Weißburgunder o ,	0,125lt.	€ 2,70	Zweigelt o ,	0,125lt.	€ 2,70
Schilcher o ,	0,125lt.	€ 3,00			
Blaifränkisch o ,	0,125lt.	€ 2,70			

Kaffee Spezialitäten

Kleiner Cafe	€ 2,40	Verlängerter Cafe G ,	€ 3,10
Großer Cafe	€ 4,20	Verlängerter Hag koffeinfrei G ,	€ 3,10
Cappuccino Milchschaum	€ 3,50	Cappuccino Schlag G ,	€ 3,60
Türkischer Kaffee	€ 3,80	Heiße Schokolade G ,	€ 3,60
Schwarztee mit Zitrone	€ 3,20	Schwarztee mit Milch	€ 3,20
Schwarztee mit Rum	€ 4,90	Schwarztee	€ 2,90
Früchtetee, Kräutertee	€ 2,90	Pfefferminztee	€ 2,90
Kanne Tee	€ 4,00	Kanne Kaffee	€ 6,00