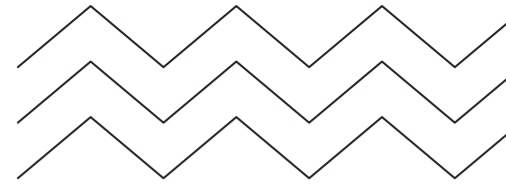


Speiserei



Einladung zum Genießen

RINDSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	5.90
ZWIEBELSUPPE mit Brotcroûtons	6.20
KAROTTEN-INGWER-CRÈMESUPPE	6.20
RINDERCARPACCIO mit Grana Padano und Rucola	14.10
BÜFFELMOZZARELLA mit Paprika-Mango-Ragout und geröstetem Brot	13.90
GEBRATENE GARNELEN mit Knoblauchbrot	9.20
SCHAFKÄSE vom Gutshof Borckenstein im Speckmantel auf Salatbouquet	14.10

Genuss in seiner Hauptrolle

WIENER SCHNITZEL vom Vulkanland-Schwein oder Huhn, serviert mit Butterreis oder Steakhouse-Pommes und Preiselbeeren	18.50
HOME STYLE BURGER Rindfleisch-Burger mit Cheddar-Käse, Speck, Zwiebeln, Salat, Steakhouse-Pommes und Knoblauchdip	17.90
KARTOFFELPUFFER mit Apfelpesto, Knoblauchdip und gemischtem Salat	15.90
▽ JACKFRUITBURGER Marinierte Jackfruit auf Kürbiskern Burger Bun mit Weißkraut, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Apfel-Mango-Relish und Steakhouse-Pommes	17.50
SCHAFFELBAD CLUBSANDWICH Geröstetes Kürbiskernbrot mit Hühnerfilet, Speck, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Steakhouse-Pommes und Cocktailsauce	17.50
GRILLTELLER nach Art des Hauses mit Steakhouse-Pommes, Letscho-Reis und Kräuterbutter	20.40
HEIMISCHES ZANDERFILET auf cremigem Tomatenrisotto	22.90
RIB-EYE-STEAK mit Bratkartoffeln und Kürbiskernerdip	28.90
SCHWEINSMEDAILLONS in Pilz-Kräutersauce mit Spätzle	20.80
GEBRATENES LACHSFILET mit Erbsenpüree, Kartoffelröster und Beurre Blanc	23.90
▽ SALATBOWL mit Falafel-Bällchen im Kürbiskernmantel, Passionsfruchtdressing und Früchten	16.40
▽ QUINOA-COUSCOUS-BOWL mit Avocadocrème, Granatapfel und gebratenen Kräuterseitlingen	17.90
TAGLIATELLE in feiner Trüffelrahmsauce	20.50
SPAGHETTI MIT GARNELEN in Safran-Currysauce	19.80

Ergänzungen nach Wunsch

GEBRATENE GARNELE	3.00
GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN	3.00
SCHAFKÄSE VOM GUTSHOF BORCKENSTEIN	3.50
KNOBLAUCHDIP, MANGO-RELISH	1.90

Knackig, frisch & voller Aroma

▽ GEMISCHTER SALAT mit steirischem Kürbiskernöl	7.10
KÄFERBOHNEN mit Zwiebeln, Ei und steirischem Kürbiskernöl	7.60
SAURES RINDFLEISCH mit Käferbohnen, Zwiebeln, Ei und steirischem Kürbiskernöl	14.40
STEIRISCHER BACKHENDLSALAT mit Käferbohnen, Kartoffeln und steirischem Kürbiskernöl	16.50
CAESAR-SALAT mit gegrillter Hühnerbrust, Grana Padano, Kräutercroûtons und Caesar Dressing	16.50

Finale in süß

SCHOKOLADENMOUSSE mit Mango-Marillen-Sauce	8.90
CHEESECAKE mit Beeren	8.90
HAUSGEMACHTE EISPALATSCHINKEN (2 Stück) mit Schlagobers und Schokosauce	9.40
▽ CHIA-BOWL mit Kokosmilch und frischen Früchten	8.90
NOUGAT-TOFFEECRÈME mit Kirschragout und Schlagobers	8.90
SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit Vanilleeis und Haselnusskrokant	9.20
HAUSGEMACHTER STRUDEL Apfel-, Topfen- oder Zwetschkenstrudel + Vanillesauce	6.10 2.40

Eisgenuss in Vollendung

BANANENSPLIT Vanilleeis, Banane, Schlagobers, Schokosauce und Mandeln	8.60
EISKAFFEE Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagobers	7.90
HEISSE LIEBE Vanilleeis, warme, marinierte Himbeeren und Schlagobers	8.60
GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis ohne Schlagobers	8.60 6.40
▽ FRÜCHTEBECHER Limetten-Brombeereis, Mango- und Zitroneneis mit Früchten	8.60
LATTE MACCHIATO BECHER Latte Macchiato Eis, Vanilleeis, Kaffeelikör und Schlagobers	8.40
STEIRISCHER KÜRBISKERNBECHER Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und Schlagobers	8.60
THERMENBECHER Schlumpfeis (Karamell), Vanilleeis, karamellisierte Nüsse und Schlagobers	8.60

▽ VEGAN

ALLERGENE: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeiter:innen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Speiserei

Alkoholfreie Getränke

SÄFTE Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Karottensaft, Apfel-Holundersaft, Rote-Rüben-Saft, Pfirsichsaft, Traubensaft, Orangensaft	0.25 l	3.70
GESPRITZT mit Soda oder Leitungswasser	0.25 l 0.50 l	3.40 4.70
FANTA, SPRITE, ALMDUDLER, COCA COLA, COCA COLA ZERO	0.25 l	3.30
RED BULL	0.25 l	4.40
TONIC FEVER TREE	0.20 l	4.40
MINERALWASSER Peterquelle, Steirerquelle still	0.33 l	3.50
SODA ZITRONE	0.25 l 0.50 l	2.90 4.10
LEITUNGSWASSER	0.25 l	0.50

Heißgetränke

ESPRESSO	3.10
ESPRESSO doppelt	4.20
VERLÄNGERTER	3.50
CAPPUCCINO	4.10
CAFFÈ LATTE	4.20
HEISSE SCHOKOLADE mit Schlagobers	4.00
TEE Schwarztee, Früchtetee, Kamillentee, Grüntee, Kräutertee	3.50

Laktosefrei genießen: Wir bieten Ihnen Soja- und Hafermilch als Alternative.

Sekt, Aperitif & Spritz

APERITIVO SPRITZER	5.20
APERITIVO PROSECCO	6.40
HOLUNDER SPRITZER	5.20
HUGO	6.40
WERMUT SPRITZER	6.40
LIMONCELLO SPRITZER	6.40
AVERNA SOUR	4.90
PROSECCO	4.40
CAMPARI SODA	4.90
CAMPARI ORANGE	5.60

Bier

THALHEIMER	0.20 l	3.60
Märzen, mit Heilwasser gebraut –	0.30 l	4.00
feinherbes Hopfenbouquet mit grasigen Noten	0.50 l	4.70
GÖSSER ZWICKL naturtrüb	0.20 l 0.30 l 0.50 l	3.60 4.20 4.70
FLASCHE GÖSSER dunkel	0.50 l	4.70
FLASCHE GÖSSER NATURGOLD alkoholfrei	0.50 l	4.70
FLASCHE EDELWEISS alkoholfrei	0.50 l	4.70
FLASCHE GOLSER Österreichisches Weizenbier aus Gols	0.50 l	4.80

Wein

STEIRISCHER WELSCHRIESLING	0.125 l	2.90
STEIRISCHER ZWEIGELT	0.125 l	2.90
SPRITZER rot, weiß	0.25 l	3.40
MUSKATELLERSPRITZER	0.25 l	4.00
STEIRISCHER MOST	0.25 l	3.40
STEIRISCHER MOST gespritzt	0.25 l	2.90

Spirituosen

RON ZACAPA CENTENARIO RUM 23 YEARS Guatemala	4 cl	8.60
DARK RUM Destillerie Puchas, Kukmirn	4 cl	6.90
REMY XO COGNA	2 cl	8.90
MARTELL NOBLIGE COGNAC	2 cl	7.90
HENDRICK'S GIN	4 cl	6.50
THERMAL GIN Destillerie Puchas, Kukmirn	4 cl	6.50
TEACHERS SCOTCH WHISKEY	4 cl	6.10
TULLAMORE DEW IRISH WHISKEY	4 cl	6.20
JOHNNY WALKER 12 years Scotch	4 cl	6.90

Schnäpse

BIRNENBRAND Weinhof Kohl	2 cl	4.20
MARILLENBRAND Weinhof Kohl	2 cl	4.20
GRAPPA BARRIQUE	2 cl	4.60

SONDERABFÜLLUNG THERMENRESORT LOIPERSDORF

WILLIAMSBRAND Destillerie Hämmerle	2 cl	7.90
MARILLENBRAND Destillerie Hämmerle	2 cl	7.90
HIMBEERBRAND Destillerie Hämmerle	2 cl	7.90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.