

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet 13,50
sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter
Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland
A|G

Suppen

Klare Rindsuppe 4,90
mit hausgemachtem **Leberknödel**
oder hausgemachten **Kräuterfrittaten**
A|C|G|L

Spezialität des Hauses:

Klöcher Traminercremesuppe 5,50
mit Zimtcroustons
Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner
A|G|O

Vegan

Thai-Gemüsecurry 13,90
auf Basmatireis und Kokosmilch
O

Vegetarisch

Knuspriger Gemüse-Kartoffelpuffer 13,90

mit Kräuter-Joghurt-Dip und Rucola

Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz

A|C|G|O



Schwein & Rind



Unser Schweinefleisch beziehen wir vom Fleischhof Raabtal aus Kirchberg an der Raab und das Rindfleisch vom Donauland Rind.

Medaillons vom Vulkanlandschwein im Speckmantel 19,50

an Pilzsauce und Tagliatelle

A|C|G|M|O

Steira Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein 17,50

mit Schinken-Käse-Kürbisfülle, in der Kürbiskernpanade gebacken,

Butterreis und buntes Gemüse

A|C|G

Wienerschnitzel vom Vulkanlandschwein 14,50

mit Petersilienkartoffeln

Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz

A|C|G

Beiriedschnitte rosa gebraten 250g 29,00

mit Rotweinsauce, Kroketten und Speckbohnen

A|G|L|O



Pute & Huhn



*Unser Putenfleisch beziehen wir von der Familie Hütter aus Straden
und das Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch.*

„Klöcherhof“ Grillteller 17,90

von Schwein, Pute, Huhn und Speck
mit Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter

G

½ Steirisches Backhendl 14,50

in der Kürbiskernpanade + 0,50

A|C|G

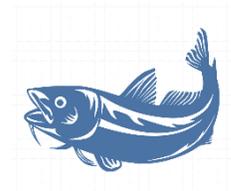
1 Ganzes Steirisches Backhendl 28,00

in der Kürbiskernpanade + 0,80

A|C|G

Tipp: Brathendl sind gerne auf Vorbestellung möglich.

heimischer Fisch



*Bereits seit 1950 betreibt die Familie Schlein aus Weixelbaum Ihre Fischzucht.
Sauerstoffreiches Quellwasser und hochwertiges Futter bilden die Basis
für die ausgezeichnete Qualität der Fische.*

Saiblingsfilet gegrillt 23,50

mit Balsamico-Linsen-Gemüse an Safransauce

Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum

G|O

Salate

*Unsere Salate werden mit Steirischem Kürbiskernöl
von Bauern aus der Region angerichtet.*

Backhendlsalat 14,80

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl
Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch
A|C

Tipp: Hühnerfilet gerne auch gegrillt möglich

Gemischter Salat 6,20

mit Kürbiskernöl

Blattsalat 5,20

mit Kürbiskernöl

Kartoffelsalat hausgemacht 5,80

mit Zwiebel und Kürbiskernöl
Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz
A|C

Süßes / Desserts

Eispalatschinke 6,90

mit Schokoladesauce und Schlagobers

A|C|G|H

Topfennockerln im Haselnussmantel 6,90

mit Früchtegarnitur, Schlagobers und Amaretto

A|C|G

Schoko Dreierlei 6,90

Schokokuchen, Milkschokoladeneis
und Schokoladesauce garniert mit Schlagobers

A|C|F|G|H

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

*Bei Feierlichkeiten, berechnen wir für das **Gedeck** und für mitgebrachte **Kuchen** je € 2,50 pro Person. Bei **Umbestellungen** oder **Beilagen-Änderung** berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 pro Änderung (sonntags sind keine Umbestellungen möglich).*

Zahlungen mit EC- oder Kreditkarten werden ab einem Betrag von € 30,00 akzeptiert.

Bei einem kleineren Betrag kommt ein Zuschlag von € 1,50 hinzu.

Allergeninformation gemäß Codex: A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier,
D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.