

## 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

*Unser Schweinefleisch beziehen wir vom Fleischhof Raabtal  
aus Kirchberg an der Raab.*

### **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 14,90

mit Petersilienkartoffeln

*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*

A|C|G



## Puten & Huhn



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

**Hühnerbrüstchen** gebacken 16,50  
in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich  
A|C|G

**„Klöcherhof“ Grillteller** 17,90  
von Schwein, Pute, Huhn und Speck  
mit Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter  
G

**½ Steirisches Backhendl** 15,50  
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.*

# 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, Milchsokoladeneis  
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.