

*der Steirerwirt im...*  
**Rössli hü**

*Griass Eich!*

*Schee, dass Ihr do  
seids*

Offene Tröpferl Traube hell

**Unser Hauswein** **es Achterl**  
**1.25dl**

**Massimo - Masser/Stmk** 8.80  
Welschriesling, Muskateller, Sauvignon Bl.

**Grüner Veltliner - Neumann, Wien**  
**Nussberg** 9.80

**Rotgipfler Rodauner -Alphart/NÖ** 9.90

### **Traube rosè**

**Tetuna Rosè - Goldenits/Bgld** 9.80

### **Offene Tröpferl Traube dunkel**

**Unser Hauswein** **es Achterl**  
**1.25dl**

**Zweigelt Goldberg Werner Achs/Bgld** 9.50


**Das Phantom - Kirnbauser/Bgld** 11.90  
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc und Syrah

**Big John - Scheiblhofer/Bgld** 10.90  
Zweigelt, Cabernet Sauv. & Pinot Noir

**Merlot «Unplugged»** 11.80  
Hannes Reh/Bgld

**Tetuna Reservè - Goldenits/Bgld** 12  
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet S.

## Vorspeisen

<b>Supperl des Tages</b>	10.80
<b>Hausgemachtes Rindsupperl mit</b> Fritatten, Leberknödel <u>oder</u> Griessnockerl	14.80
<b>Rüebli-Ingwer Supperl</b>	12.80
<b>Rössli's gemischter Salat</b> mit Hausdressing	15.80
<b>Rössli hü Salat</b> Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.80
<b>Gemüsetatar</b> mit frischen Kräutern und unsere hausgemachte Focaccia 	23.50
Als Hauptspeise	32.50

## Hauptgang

### **Rindsfiletspitzen**

an Dattel-Thymiansauce, Spätzli  
und Marktgemüse

49.90

### **Paprikarahmschnitzerl vom Schweizer Poulet**

Marktgemüse, Pilaw Reis

33.50

### **Steirischer Schweinsbraten**

Im sauren Most gegart, dazu Semmelknödel  
und Marktgemüse

33.50

### **Kalbsgeschnetzeltes**

Rahmsauce mit frischen Kräutersaitlingen  
Marktgemüse und Spätzli

47.50

### **Luzerner Lachsforellenfilet pochiert**

an Zitronensauce, Venere Reis und Marktgemüse

42.50

### **Gemüse-Spätzli Pfanne**



29.90

### **Narrisches Schwammerl Gulasch**

mit Kräutersaitling & Semmelknödel



29.90

## Steirerwirt Schnitzelkarte

**Schnitzerl „Wiener Art“ vom saftigen  
Schweinderl** 33.00

**Original Wiener Schnitzerl** 45.50

**Abgestürztes Hendlschnitzerl  
(Poulet) in der Cornflake Panade** 33.50

**Steirer Cordon Bleu**  
gefüllt mit Schinken & Frischkäse an  
Kürbiskernöl 39.50

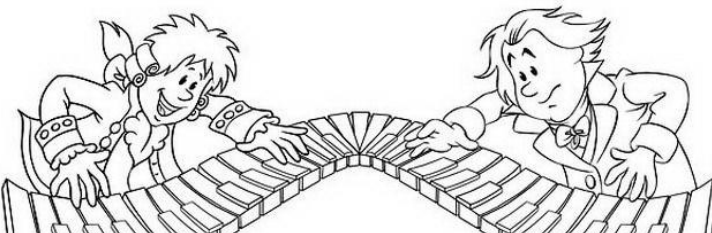
**Cordon Bleu vom Kalb in der gesunden Körner-  
Panade**  
mit Räucherschinken & rezentem Käse gefüllt  
47.50

**Steirisches Backhendl Pfanderl** 32.50

**Original Wiener Schnitzel für 2 Personen,  
400 g am Stück**  
mit hausgemachten Pommes Frites von der  
Süsskartoffel, steirischem Erdäpfelsalat &  
Gmüas 104.00

### Deklaration:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Unsere Mitarbeiter  
berat h  
Schw



**...für unsere klanen Gäst -  
Kinderkarte (bis 12 Jahre)**

**Hänsel & Gretel**

Kleines paniertes Schnitzel  
mit Pommes Frites & Gmüas  
16.80

**Erzherzog Johann**

Hausgemachte Chicken Nuggets  
in der Cornflake Panade,  
dazu Pommes Frites & Gmüas  
16.80

**Portion Pommes Frites**

9.50

**Konfetti-Glace**

mit Gummibärli  
4.80



**Unsre hausgmächtn siassn Sch**

### **Kaiserschmarren**

mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl

14.90

Als Hauptspeise

26.50

### **Apfelstrudl mit Rahm**

14.90

mit Vanillesauce

16.90

### **Topfen-Waldbeerstrudl mit Rahm**

14.90

mit Vanillesauce

16.90

### **Unsere hausgemachten Glacesorten**

Schokolade, Sauerrahm, Aprikosensorbet

Pro Kugel 5.30

mit Rahm 6.80

### **Schweizer Glace aus dem Hause Emmi**

Vanille, Cafe, Eiercognac, Caramel & Konfetti

Pro Kugel 4.80

mit Rahm 6.30

## **Glacekreationen**

### **Weisser Eiskaffee**

11.90

### **mit Kirsch**

14.90

### **Wiener Walzer**

Vanille & Cafe Glace mit  
Baileys & gebrannten Mandeln

14.90

### **B`soffenes Ei**

Eiercognacglace mit  
einem Schuss Eierlikör

14.90

### **Coupe «Geistige Aprikose»**

Hausgemachtes Aprikosensorbet &  
ein Schuss Aprikosengeist

14.90

### **Apfelchüechli mit Vanillesauce**

14.90