

# Herzlich Willkommen



Das schönste Geschenk ist ZEIT

Zeit zum Reden

Zeit zum Zuhören

Zeit zum Lachen

Zeit zum Essen und Trinken

ZEIT ZUSAMMEN

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Haus  
Andrea und Wolfgang Reinprecht,  
sowie das gesamte Fiwi - Team

## Begrüßungstrunk

<b>Glas Prosecco DOC</b>		4,90
Weingut Bosco del Merlo		
auf Wunsch mit Holundersaft		4,90
<b>Glas Uhdlerfrizzante</b>		5,20
Weingut Scheucher, Südoststeiermark		
<b>Steirischer Muskateller trocken</b>	1/8 l	5,-
Südsteiermark		
<b>Glas Gösser Zwickl naturtrüb</b>	0,3 l	4,10

## Der Sommer im Glas

<b>Dirty Gin - Gin mit Oliven - Zitronen - Limonade</b>		6,90
<b>Le Tribute Oliven - Zitronen - Limonade   alkoholfrei</b>		4,80
<b>Italien Spritz - mit Tonic &amp; Eis   alkoholfrei</b>		5,20



# Genussmenü

***Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt***  
*Rucola-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse*  
*Riesling - Weingut Scheucher*

\*\*\*

***Kürbiscremesuppe | Polentanockerl | Kernöl***  
*Zweigelt Rosé - Weingut Pongratz*

\*\*\*

***Tagliatelle mit Meeresfrüchten***  
*Knoblauch | Olivenöl*  
*Muskateller - Weingut Germuth*

oder

***Lamm-Huftsteak mit Kräuterkruste***  
*Rahmpolenta | mediterranes Gemüse*  
*Rioja Tempranillo - Conde Valdemar*

\*\*\*

***Überraschungsdessert***  
*Weißwein Auslese - halbtrocken*

*Preis: 39,80*  
*Weinbegleitung: 15,90*

## Vorspeisen

**Tartare vom Alpenlachs | Glasnudelsalat** 14,80  
Alpenlachs von der Gleinalm in Überlbach  
D,G,N,O

**Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt |** 13,80  
Rucola-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse  
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland  
A,G,H,O

**Büffelmozzarella aus Kampanien | Rucolasalat | Tomaten-Basilikum-Sorbet**  
G,H,O  
Vorspeise : 12,50                      Hauptgericht : 16,80

**Katalanischer Fischeintopf mit Garnelen & Muscheln | getoastetes Weißbrot**  
A,B,D,L,O,R  
Vorspeise : 13,80                      Hauptgericht : 19,80

## Feine Suppen

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage** 4,90  
Frittaten oder Leberknödel  
A,C,G,L

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse** 5,40  
A,C,G,L

**Gelbes Paprikaschaumsüppchen mit Kokosmilch | Limettenockerl** 5,90  
A,C,G,L

## Pasta & Vegetarisch

**Penne alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo** 11,90  
A,C,O

**Sämiges Risotto mit Kräuterseitlingen |Parmesan** 16,50  
G,L

**Penne siciliana | Penne | Zucchini | Tomaten | Oliven | Kapern | Parmesan** 15,80  
A,G,L

**Steirische Tofu Speis | Baby-Blattspinat | Kräuterseitlinge** 16,80  
F



## Frischer Fisch & Meeresfrüchte

**Gebratenes Zanderfilet | Penne siciliana** 21,-  
Penne | Zucchini | Tomaten | Oliven | Kapern | Asmonte  
A,D,G,L

**Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot** 19,80  
A,L,O,R

**Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang** 25,80  
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot  
A,B,L,O,R

**Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl** 29,-  
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot  
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien  
A,B

## Empfehlung des Küchenchefs

**Gegrilltes Filet vom Alpenlachs von der Gleinalm** 29,90  
Selleriepüree | gelber Paprikaschaum | Baby-Blattspinat  
D,G,L



### DER

Der Alpenlachs® Seesaiblinge (Gleinalm in Übelbach) erhält ausschließlich bio-zertifiziertes Futter. Dieses sorgt zusammen mit der einzigartigen Haltung für den unvergleichlichen Geschmack. Durch seinen reinen, unverfälschten Geschmack ist er in jeder Form der Zubereitung ein Fisch-Genuss pur der besonderen Art: roh, mariniert, gebeizt, gedämpft, kurz gebraten oder gegrillt. Gleichzeitig ist er aufgrund seiner Eigenschaften – cholesterinarm, eiweißreich und voll von gesunden Omega-3-Fettsäuren – für die menschliche Ernährung **a u s g e s p r o c h e n**

### ALPENLACHS

**s i n n v o l l .**

## Burger

**Fleisch zu 100 % aus der Steiermark**

**Cheese - Bacon - Burger** 14,90  
Rindfleisch-Patty | Blattsalat | Gurkerl | Speck  
Körner-Burgerbrötchen | Cheddar-Sauce  
A,G,M

**Portion Pommes-frites** 3,80

## Steaks & Filets

**Gebratenes Maishendfilet** 21,-

Jus | Risotto mit Kräuterseitlingen | Parmesan

Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach

G,L

**Rinderfiletsteak** | südoststeirisches Vulkanland

Pommes frites | mediterranes Gemüse | Spiegelei | Kräuterbutter

150 g 29,80

220 g 39,80

C,G

**Schweinsmedaillons** | Pfefferrahmsauce | Kroketten | Broccoli 21,50

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel

A,C,G,L,O

**Lamm-Huftsteak** mit Kräuterkruste | Rahmpolenta | mediterranes Gemüse 27,80

A,G,M

## Unsere Klassiker

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 24,80

aus der Pfanne mit Reis und Preiselbeer - Apfel

A,C,G

**Haus - Cordon bleu vom Schwein** 15,80

mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |  
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel

A,C,G

**Gebackenes Schnitzel** | Petersilerdäpfel

Schwein Bauernhof Höcher 12,90

Pute 13,90

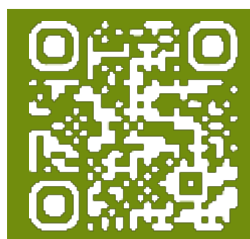
A,C,G

**Grillteller** 19,80

mit Schwein & Geflügel | Pommes frites

Gemüse | Kräuterbutter

G





## Köstliche Salate

**Steirischer Backhendlsalat** 14,90  
Hendlbrust | Kerndlpanier | Grazer Krauthäuptel |  
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl  
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach  
A,C,G

**Gebackener Käse vom Weizer Schaf** 13,80  
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl  
Weizer Schafbauern, Oststeiermark  
A,C,G

**Vital - Salat** 19,50  
gebratenes Zanderfilet | Blattsalat | Himbeer-Nuss-Dressing  
D,G,H,O

**Rucola - Salat** 6,90  
Asmonte Käse | Balsamicovinaigrette  
G,O

**Bunter Salatteller | Kürbiskernöl** 5,90  
G,L,M,O

### Ein lauer Sommerabend lädt ein ...

zum Grillabend im gemütlichen Gastgarten  
von 27. Juni bis 16. August  
jeden Donnerstag und Freitag ab 18 Uhr



- Spezialitäten vom Holzkohlegrill
- Mediterrane Sommerküche
- Calamari & Garnelen

**fischerwirt**  
HOTEL ◦ RESTAURANT

Gratwein-Straßengel  
03124/51276  
[www.hotel-fischerwirt.com](http://www.hotel-fischerwirt.com)

Betriebsurlaub vom  
18.8. bis 2.9.2024

