

# 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*

<i>Glas Prosecco DOC</i>		4,90
<i>Weingut Bosco del Merlo</i>		
<i>auf Wunsch mit Holundersaft</i>		4,90
<i>Glas Uhudlerfrizzante</i>		5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Zwickl naturtrüb</i>	0,3 l	4,10

## *Unsere Empfehlung:*

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

## Vorspeisen

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

**Fisch - Duett 15,80**  
Hausgebeiztes Lachsfilet & Räucherforellenmousse  
Buchweizen Blinis | Guacamole  
A,C,D,G

**Vogel-Kartoffelsalat 8,50**  
Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl  
A,G,L,M

## Feine Suppen

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

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse 5,60**  
A,C,G,L

**Grüne Cremesuppe von der Peterwurz´n mit Karottenchips 6,40**  
A,G,L,O

## Warme Vorspeisen

**Unser Küchenchef empfiehlt diese sehr geschmackvolle Kreation :**

**Gegrillte Calamari auf Kastaniencreme 14,90**  
Zitronen-Sahne-Schaum  
B,G,L,O,R

**Gratinierte Jakobsmuschel**  
A,G,L,O,R  
2 Stk. 10,90      3 Stk. 14,90

## Frischer Fisch & Meeresfrüchte

**Gebratenes Zanderfilet** 22,80

Wintergemüse | hausgemachte Sauce Hollandaise | Salzkartoffel  
C,D,G,L,O

**Birkfelder Forellenfilet | Krenpüree | Wurzelgemüse** 22,80  
D,G,L,O

**Gegrillte Schnitte vom frischen Lachs** 23,90  
sämiges Safranrisotto | wilder Brokkoli  
D,G,L,O

**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,O

**Calamari con Spaghetti peperoncini** 18,50  
Gebratene Calamari auf Spaghetti mit Knoblauch & Chili  
A,C,R



## Aus Topf & Pfanne

**Gebratenes Maishendfilet | Kürbis - Mango - Curry | Reis** 22,90  
Steirerhuhn Lugitsch  
G,L,O

**Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons** 22,90  
**dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli**  
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel  
A,C,G,L,O

**Rinderfiletsteak** | südoststeirisches Vulkanland  
**dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli**  
150 g 29,80 220 g 39,80  
A,C,G,L,O

**Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried | Bratkartoffeln** 23,80  
G,L,M,O

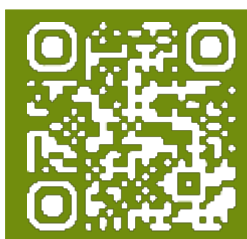
**Haus - Cordon bleu vom Schwein** 16,50  
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |  
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren  
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel  
A,C,G

**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

**Gebackene Leber vom Schwein | pikanter Kartoffelsalat** 13,90  
A,C,G

**Geröstete Leber vom Schwein | Reis** 13,90  
G





**Fisch - Duett**

*Hausgebeiztes Lachsfilet & Räucherforellenmousse*

*Buchweizen Blinis | Guacamole*

*Welschriesling - Weingut Pongratz*

\*\*\*

***Grüne Cremesuppe von der Peterwurz´n mit Karottenchips***

*Sauvignon blanc „Gut Kaspar“ - Weingut Peter Skoff*

\*\*\*

***Gegrillte Calamari auf Kastaniencreme | Zitronen-Sahne-Schaum***

*Grauburgunder „Hochberg“ - Weingut Pongratz*

*oder*

***Gebratenes Maishendfilet | Kürbis - Mango - Curry | Reis***

*Grande Cuvée - Weingut Sepp Moser*

\*\*\*

***Überraschungsdessert***

*Weißwein Auslese - halbtrocken*

**Preis: 42,-**

**Weinbegleitung: 16,90**

## Pasta & Vegetarisch

**Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo** 12,50  
A,C,O

**Spaghetti peperoncini - Spaghetti mit Knoblauch & Chili** 12,50  
A,C

**Veggie - Teller** 17,80  
sämiges Safranrisotto | wilder Brokkoli  
Wintergemüse | hausgemachte Sauce Hollandaise | Salzkartoffel  
C,G,L,O

**Kürbis - Mango - Curry | Reis** 16,50  
G,L,O



## Köstliche Salate

**Steirischer Backhendlsalat** 15,50  
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerlsalat |  
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl  
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach  
A,C,G

**Gebackener Käse vom Weizer Schaf** 14,50  
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl  
Weizer Schafbauern, Oststeiermark  
A,C,G

**Steirische Salatschüssel** 13,80  
Vogerlsalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.  
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette  
A,C,L,M,O

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