

KRAINER's Mittagsmenü ab 8.9

Täglich von 11:30 bis 14:00

- ✂ Dienstag & Mittwoch gut Bürgerliches
- ✂ Donnerstag Vegetarisch
- ✂ Freitag Fisch
- ✂ Samstag Klassiker aus der Wirtshausküche
- ✂ Sonntags - Brat'l

Suppen

Rindsuppe mit 3erlei Österreichischen Einlagen und Gemüse ^(acglm) 5.1

Flusskrebssuppe mit Bärlauch und Bauerntopfen ^(abcglo) 6.1

Knoblauchcremesuppe im hausgemachten Brottopf ^(agl) 6.1

Klachsuppe (ausgelöst) vom steirischen Woazschwein ^(aol) 6.1

„Pastificio dei Campi“

Pasta Eigenimport aus traditionellem Durumhartweizen der Italienischen Amalfiküste. Laut Galileo: „die beste Pasta der Welt“

- ✂ TROFFIE (kleine, spitz gedrehte Nudeln)
- ✂ PACCHERI (dicke, voluminöse Röhren)
- ✂ SPAGHETTI (eh klar)



zum GalileoVideo

„**Bolognese**“ Klassisches Sugo vom ALMO mit Asmonte*
Vorsp. 10.2 - Haupts. 13.2

„**Aglio Olio e peperoncino**“ Bestes Olivenöl mit Knoblauch, frischem Chili, Petersilie und Sardellen ^(dal) Vorsp. 10.2 - Haupts. 13.2

„**Steirisch**“ mit Arzberger Stollenkäse, Johansschinken (der steirische Prosciutto) und Kernöl ^(gal) Vorsp. 10.2 - Haupts. 13.2

„**Bärlauch & Frischkäse**“ Bärlauchsauce und Frühlingskräuter mit Kuhmilchfrischkäse vom Pichlbauer/Hönigsberg ^(gal) Vorsp. 10.2 - Haupts. 13.2

Die Pasta wird „a la Minute“ gekocht! (Spaghetti ca. 10 Minuten, Trofie und Paccheri ca. 15 Minuten) -
*Asmonte - frisch geriebener „steirischer Parmesan“

Hausgemachte Lasagne - klassisch mit ALMO-Sugo gefüllt
dazu Tomatensauce ^(eagol) 10.5

Salate

„**Steirischer Bauernsalat**“ Blattsalate mit Kernöl, Käferbohnen, knusprigem Speck, Schwarzbrotcroutons und Ziegenkäse
(je nach Saison vom Almbauer aus St. Kathrein/H.) ^(agr) 7.9

„**Fischsalat**“ Heimische Fischfilets in Schwarzbrotbrösel gebacken auf Erdäpfelsalat und Blattsalaten mit Kernöl ^(card) 14.9

„**Hendlsalat**“ Blattsalate mit gebackenen oder gebratenen steirischen Hendlbruststreifen ^(car) 9.9

„**Filetspitzen**“ Gegrillte Rinderfiletspitzen auf Blattsalaten mit knusprigen Bergfeuer-Erdäpfel ^(er) 10.9

„**Salatplatte**“ gem. Salate und Blattsalat mit gekochtem Ei und Bergkäse ^(cglmr) 7.9

gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^(glm) 5.6

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^(glm) 5.6
(wird nur einmal am Tag gemacht und kann auch schon mal aus sein)

„**Frühlingsalat**“ mit Frischkäse vom Pichlbauer aus Hönigsberg, Sonnenblumenkernen, Radischen und Rapsöl vom Geiregger ^(hlm) 6.9

„Marchfelder Spargel“

Weißer Spargel mit Kräutererdäpfel und Sauce Hollandaise

^(cago) Vorspeise 16.5 Hauptspeise 22.5

dazu Johannschinken von der Familie Rauch aus Trautmannsdorf 5.9
oder Pöllauer Beinschinken 5.9

Hauptspeisen

„**Steirische Fischfilets**“ In Knoblauchbutter gebraten auf Troffie von Pastificio dei Campi mit Zitronenrahmsauce und grünem Gemüse. ^(agold) 18.9

„**Forelle Müllerin**“ Filet von der Bachforelle aus Mariazell in Knoblauchbutter gebraten mit Petersilienerdäpfel ^(adg) 18.9

„**Steirische Landeier**“ Glacierte Stierhoden mit Marchfelder Pilzen, Radieschen und Schnittlauchstampferdäpfel ^(acglmo) Vorspeise 13.5 Hauptspeise 17.5

„**Girardi - Rostbraten**“ Beiried vom oststeirischen Rind kurz gebraten mit knusprigem Bauchspeck, Essiggurkerl, Schalotten und Braterdäpfel ^(olm) 18.9

„**Steirisches Woazelfleisch**“ Gesurte Schweinsbackerl vom Oststeirischen Woazschwein im Wurzelsud gekocht mit Senf, Kren und Majoranerdäpfel ^(molgac) 19.9

KRAINER'S gereifte Steaks

vom oststeirischen Rind

Rumpsteak	200g	27.9	300g	32.9
Ribeyesteak mit Fettague!	300g	28.9	400g	34.5
Filetsteak mit Pfeffersauce	200g	30.9	300g	36.5

Zu den Steaks servieren wir Erdäpfelschifferl,
Ofengemüse und Räucherbutter. ^(golmc)

Leibspeisen

orig. Wiener Schnitzerl vom Steirischen Milchkalb
mit Petersilienerdäpferl und Preiselbeeren ^(cea) 21.9

Wiener Schnitzerl vom steirischen „Woazschwein“
mit Pommes frites und Preiselbeeren ^(cea) 11.5

Cordon bleu vom steirischen „Woazschwein“
mit Safentalerschinken und Emmentaler gefüllt dazu Petersilienerdäpferl ^(cea) 13.5

„Krainer-Gulasch“ aus dem Wadschinken geschnitten, mit hausgemachten
Salzgurken, Grillwürstel und Spiegelei ^(ocl) 13.5

„Zur Jaus'n“

„Krainer Jaus'n“ - das Beste von uns und von hier (Hausgemachtes und fürs Haus
gemachtes) ^(gm) für 1 Person 10.5 für 2 Personen 18.9

dazu ein 8erl Maschanska Apfelmost von Mürztaler Streuobstwiesen,
Weissenbacher, Allerheiligen/Mz 3.5

„Saurer Tafelspitz“ gekochter ALMO-Tafelspitz in Essigmarinade, mit roten Zwiebeln,
gekochtem Ei, Kernöl und Garnitur ^(cl) 8.9

„Überbackenes Hausbrot“ Hausgebackenes Schwarzbrot mit Speck, Vorarlberger
Bergkäse und unseren eingelegten Pfefferoni (leicht scharf) ^(agm) 6.1

„Hüftgold“

„Steirischer Germknödel“ unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle,
Fruchtsauce, brauner Butter und Kürbiskernkrokant ^(cagho) 7.9

Palatschinken mit hausgemachter Marmelade ^(gac)
(Marille, Erdbeer, Schwarzbeer) 2 Stk. 6.9
oder Schokosauce und Schlagobers 2 Stk. 7.9

Torten und Mehlspeisen unserer hauseigenen Konditorei
wählen Sie bitte aus der Vitrine.

Allergeninformation:

A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere. Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

Allergiker essen auf eigene Gefahr, wir übernehmen keine Haftung.

Wir kochen mit Herz und Passion und nicht in einer Laboratmosphäre.