

# KRAINER'S Mittagsmenü

Täglich von 11:30 bis 14:00 ab € 9.5

Dienstag & Mittwoch gut Bürgerliches

Donnerstag Vegetarisch

Freitag Fisch

Samstag Klassiker der Österreichischen Wirtshausküche

*Auf Wunsch servieren wir zum Gedeck:*

Astrid's hausgebackenes Brot,  
Butter und Topfen vom Pichlbauer aus Hönigsberg  
(ebgolmf) 3.9

## Suppen

"Rindsuppe Österreich" kräftige Bouillon mit  
3erlei österreichischen Einlagen und Wurzelwerk (acglm) 5.6

Knoblauchcremesuppe im hausgemachten Brottopf (agl) 6.1 ✓

Steirische Klachlsuppe ausgelöst mit Wurzelwerk (aglo) 6.2

"Waldheimat Kräftsuppe" Kräftige Wildbouillon mit  
Frittatenröllchen und Pilzen (bdglo) 7.5

## Vorspeisen

### "Winter-Caprese"

Rote Rüben & Pichlbauer Frischkäse  
mit gerösteten Walnüssen, Apfelbalsam & Walnußöl (gh) 9.0 ✓

### "steirischer Matjes"

Pretulsaibling nach Matjesart gebeizt mit Rettich, Apfelkren,  
roten Zwiebeln und Sonnenblumenöl vom Fandler (d) 9.0

"Haussulz" vom oststeirischen Woazschwein  
mit eingelegtem Gemüse und Käferbohnen (cl) 8.0

### "Beef Tartare"

vom Pöllauer Rind mit Wachtelspiegelei, hausgemachtem Toastbrot  
und Mürztaler Hochofenfeuer  
(acm) 100g 16.0 - 200g 30.0

# Hauptspeisen

## "Heimische Fischfilets"

Fischfilets aus Steinhaus/Semmering in Knoblauchbutter gebraten mit Grauhmohn – Butternockerl und winterlichem Gemüse <sup>(agold)</sup> 18.9

"Forelle Müllerin" Filets von der Stuhleck-Forelle in Knoblauchbutter gebraten mit Petersilienerdäpferl <sup>(adg)</sup> 18.9

"Beiriedschnitte Stroganoff" vom Pöllauer Beef mit Rhonen, eingelegten Gurkerl, Pilzrahmsafterl und Rösterdäpferl <sup>(glmo)</sup> 19.0

"Ossobuco" geschmorte Kalbsbeinscheiben vom steirischen Milchkalb im Wurzelsafterl mit Erdäpfelgnocchi und Petersilienöl <sup>(aceflo)</sup> 22.0

"Polsterzipf & Kräut" papriziertes Braunschweigerkraut mit pikanten Polsterzipf und Bergkäse <sup>(agl)</sup> 18.0 ✓

# Leibspeisen

orig. Wiener Schnitzerl vom Steirischen Milchkalb mit Petersilienerdäpferl und Preiselbeeren <sup>(cea)</sup> 21.9

Wiener Schnitzerl vom steirischen "Woazschwein" mit Pommes frites und Preiselbeeren <sup>(cea)</sup> 12.5

Cordon bleu vom steirischen "Woazschwein" mit Safentalerschinken und Bergbaron gefüllt dazu Petersilienerdäpferl <sup>(ceag)</sup> 14.5

"Krainer-Gulasch" aus dem Wadschinken geschnitten, mit Mürztaler Pfefferoni, Grillwürstel und Spiegelei <sup>(ocl)</sup> 13.9

Filetsteak vom Pöllauer Beef mit Pfeffersauce, Krieglacher Erdäpfelschifferl und Ofengemüse <sup>(golmc)</sup> 200g 31.0 - 300g 37.0

# Pastificio dei Campi

Unser Pasta Eigenimport von der italienischen Amalfiküste, aus traditionellem Durumhartweizen. Laut Galileo: "die beste Pasta der Welt". Frisch und "a la Minute" gekocht!

"Steirische Fussilli" mit Arzberger Stollenkäse, Johannschinken und Kürbiskernölpesto <sup>(ah)</sup> Vorsp. 11.0 - Haupts. 14.5

"Bolognese" Spaghetti mit klassischem Sugo vom Langenwanger Rind und Asmonte\* <sup>(alo)</sup> Vorsp. 11.0 - Haupts. 14.5

"Vegetarische Bolognese" Spaghetti mit im Sommer eingereixtem Sugo vom Mürztaler Kubart Gemüse und Asmonte\* <sup>(alo)</sup> Vorsp. 11.0 - Haupts. 14.5 ✓

\*Asmonte - frisch geriebener „steirischer Parmesan“.

# Salate

"Steirischer Bauernsalat" Blattsalate mit Kernöl, Käferbohnen, knusprigem Speck, Schwarzbrotcroutons und Almbauer Ziegenkäse (✓ möglich) <sup>(agr)</sup> 7.9

"Fischsalat" Heimische Fischfilets in Schwarzbrotbrösel gebacken auf Erdäpfelsalat und Blattsalaten mit Kernöl <sup>(card)</sup> 14.9

"Hendlsalat" Blattsalate mit gebackenen oder gebratenen steirischen Hendlbruststreifen <sup>(car)</sup> 9.9

"Salatplatte" gem. Salate und Blattsalat mit gekochtem Ei und Bergkäse <sup>(cglmr)</sup> 7.9 ✓

gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. <sup>(glmr)</sup> 5.6 ✓

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. <sup>(glmr)</sup> 5.6 ✓  
(wird nur einmal am Tag gemacht und kann auch schon mal aus sein!)

# zur Jaus'n

"Krainer Jaus'n" - das Beste von uns und von hier, Hausgemachtes und fürs Haus gemachtes, dazu unser Schwarzbrot (hausgebackenes reines Roggensauerteigbrot) <sup>(agm)</sup> für 1 Person 10.9 für 2 Personen 18.9

"Saurer Tafelspitz" gekochter steirischer Tafelspitz in Essigmarinade, mit roten Zwiebeln, gekochtem Ei, Kernöl und Garnitur <sup>(cl)</sup> 8.9

"Überbackenes Hausbrot" Hausgebackenes Schwarzbrot mit Speck, Arzberger Stollenkäse und unseren eingelegten Pfefferoni (leicht scharf) <sup>(agm)</sup> 6.9

# Hüftgold

"Steirischer mini Germknödel"  
unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle,  
Fruchtsauce, brauner Butter und Kürbiskernkrokant <sup>(cagho)</sup> 9.0

Palatschinken  
mit hausgemachter Marmelade <sup>(gac)</sup>  
(Marille, Erdbeer oder Schwarzbeer) 2 Stk. 7.0  
oder Schokosauce und Schlagobers 2 Stk. 8.0

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 unserm 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. ✓ = Vegetarische Gerichte