

KRAINER'S Mittagsmenü

Täglich von 11:30 bis 14:00 ab € 9.9

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

"Steirische Fischbouillon" Klare Suppe von Steirischen Fischen mit Fenchel,
getrockneten Tomaten und Buchenpilzen ^(bdlo) 7.5

Vegetarische Speisen

"Rohren-Caprese"

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

"steirischer Matjes"

Pretelsaibling 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 Radieschen, Blattspinat und Bärlauchstampferdäpferl ^(agold) 18.9

"Forelle Müllerin" Filets von der Stuhleck-Forelle in Knoblauchbutter gebraten mit Petersilienerdäpferl ^(adg) 18.9

"Beiriedschnitte Stroganoff" vom Pöllauer Beef mit Rohnen, eingelegten Gurkerl, Pilzrahmsafterl und Rösterdäpferl ^(glmö) 19.0

"Ossobuco" geschmorte Kalbsbeinscheiben vom steirischen Milchkalb im Wurzelsafterl mit Erdäpfelgnocchi und Petersilienöl ^(aceflo) 22.0

"Polsterzipf & Kraut" papriziertes Braunschweigerkraut mit pikanten Polsterzipf und Bergkäse ^(agl) 18.0 ✓

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) 12.5

Cordon bleu vom steirischen "Woazschwein" mit Safentalerschinken und Bergbaron gefüllt dazu Petersilienerdäpferl ^(ceag) 14.5

"Krainer-Gulasch" aus dem Wadschinken geschnitten, mit Mürztaler Pfefferoni, Grillwürstel und Spiegelei ^(ocl) 13.9

Filetsteak vom Pöllauer Beef mit Pfeffersauce, Krieglacher Erdäpfelschifferl und Ofengemüse ^(golmc) 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, Johansschinken und Kürbiskernölpesto ^(ah) Vorsp. 11.0 - Haupts. 14.5

"Bolognese" Spaghetti mit klassischem Sugo vom Langenwanger Rind und Asmonte* ^(alo) Vorsp. 11.0 - Haupts. 14.5

"Bärlauchnudeln" Paccheri (dicke röhrenförmige Nudeln) mit Bärlauchcreme und Pichlbauer Frischkäse ^(alo) 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) ^(agr) 7.9

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

"Filetspitzen" Gegrillte Rinderfiletspitzen auf Blattsalaten mit knusprigen Bergfeuer-Erdäpfel ^(er) 13.5

"Salatplatte" gem. Salate und Blattsalat mit gekochtem Ei und Bergkäse ^(cglmr) 7.9 ✓

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

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^(glmr) 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) ^(agm) 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 ^(cl) 8.9

"Überbackenes Hausbrot" Hausgebackenes Schwarzbrot mit Speck, Arzberger Stollenkäse und unseren eingelegten Pfefferoni (leicht scharf) ^(agm) 7.2

Hüftgold

"Steirischer mini Germknödel"
unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle,
Fruchtsauce, brauner Butter und Kürbiskernkrokant ^(cagho) 9.0

Palatschinken
mit hausgemachter Marmelade ^(gac)
(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 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. ✓ = Vegetarische Gerichte