DIE WIRTSHAUSKARTE
WINTERGARTEN, STÜBERL & SPEIS
EINE HOMMAGE AN DIE

KRAINER Pepperl

und die österreichische Wirtshauskultur

"Man kann ja nicht jeden Tag ins Haubenlokal fein essen gehen."

moderne Wirtshausküche // österreichische Wirtshausklassiker
heimische Fische // Pasta // Mehlspeisen

Josefine "Peppi" Krainer war von 1947 – 1982 Wirtin in unserem Heimathaus, dem Tatzhof in Ratten - eine Legende und Urgestein der oststeirischen Wirtshauskultur. Gekocht wurde jeden Tag Suppe und ein Hauptgang, deftig natürlich, aber sehr gut. Eine Wahl hatte man damals nicht, essen oder lassen. Wenn die Pepperl gut aufgelegt war, gab es noch eine Mehlspeise. Buchteln mit Vanillesauce oder gebackene Mäuse. In ihren Glanzzeiten brachte Sie 120 kg auf die Waage, eine gestandene Wirtin halt. Uns hat sie alte Kochbücher und sogar ein handgeschriebenes Rezeptregister hinterlassen in dem wir, wenn wir es entziffern können, hin und wieder schmökern. Was den Tatzhof in Ratten und den Krainer in Langenwang außer der Familie Krainer verbindet, ist das beide Häuser seit dem 15. Jahrhundert Gaststätten, Treffpunkt und Zentrum für Kommunikation im Mürztal wie im Feistritztal sind.

In unserem modernen Wintergarten sorgen wir für bodenständigen Genuss in lockerer Atmosphäre und bringen die Tradition des Wirtshauses ins 21. Jahrhundert.
Für Jung und Alt, für Gäste aus nah und fern.

aus unserer Wirtshausküche kochen wir von Dienstag bis Samstag
11:30 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21:00 Uhr

KRAINER's Mittagsmenü

Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:00
Dienstag & Mittwoch - gut Bürgerliches
Donnerstag - Vegetarisch
Freitag - Fisch
Samstag - Klassiker der österreichischen Wirtshausküche

WIRTSHAUS - GEDECK
zum Wartezeit verkürzen servieren wir unser hausgebackenes Brot
mit Butter und Topfen vom Pichlbauer aus Hönigsberg [ebgolmf] € 4,9

Suppen

Rindsuppe Österreich - kräftige Bouillon mit
3erlei österreichischen Einlagen und Wurzelwerk [acglm] € 7,4

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel
mit Grissini und Beinschinken [agop] 9,4

Knoblauchcremesuppe im hausgemachten Brottopf [agl] 9,4

Steirische Klachlsuppe 9,6

Vorspeisen

VITELLO TROTATO – rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Räucherforellencreme
mit Asmontehobel und Hönigsberger Rucola [dl] € 14,9

PICHL – POWER – BOWL
Pichlbauer Frischkäse auf Blattsalaten mit Gemüse,
Kichererbsenhummus, Körndln und Kernölsauerrahm
[acglmr] € 13,2 Vulcanoschinken als Upgrade + € 3,7

ERDÄPFEL VOGERL SALAT
der Klassiker mit Vogerl vom Vali aus Hönigsberg, Speck und Kernöl € 12,9

"KRAINER JAUS'N" oder "VEGGI KRAINER JAUS'N"
Hausgemachtes und fürs Haus Gemachtes [agm] € 15,3

BEEF TATAR VOM PÖLLAUER RIND
mit Wachtelei (von der Pretterhofer Mary), hausgemachtem Toastbrot,
eingelegtes Gemüse und Mürztaler Hochofenfeuer
[acm] 100g € 19,4 - 200g € 35,7
Upgrade: Steirische Garnelen - White Panther 2 Stk. € 12.6
echter **Stör KAVIAR** von Walter Grüll aus Grödig bei Salzburg 10 g € 26.5

Leib & Hauptspeisen

VOM WEIZER BERGLAMM

LAMMSTELZE - geschmort im Rosmarinsafterl
mit Cremepolenta, Tapenade und jungem Gemüse [fglo] € 31,0

CURRY von der LAMMSCHULTER
mit Basmatireis, schwarzem Sesam, Koriander und Kokosnuss [efhlno] € 25,0

HEIMISCHE FISCHFILETS
in Knoblauchbutter gebraten auf Bärlauchnudeln mit Erbsen und Kohlrabi [dgll] € 27.5

MARCHFELDER SPARGEL - der Weiße ganz klassisch V
mit Kräutererdäpferl und Sauce Hollandaise [acfg]
Vsp. € 19,5 Hptsp. € 25,5

Upgrades:
Steirische Garnelen - White Panther 2 Stk. € 12.6
ein Teller Vulcanoschinken € 6.0
ein Teller von unserem Beinschinken € 6.0

FRISCHKÄSE GERMKNÖDEL V
pikanter Germknödel mit Frischkäse-Pilz-Fülle und brauner Butter auf Paprika – Krautgemüse
[cgmo] 1 Stk. 17.5 - 2 Stk. € 20,5

Steaks vom Pöllauer Beef

Dry Aged RUMPSTEAK oder **RIB EYE STEAK**
€ 300g 41,0 - € 400g 46,0

FILETSTEAK
200g € 39,0 - € 300g 48,0 - € 400g 55,0

zu den Steaks servieren wir Erdäpfelschifferl, Grillgemüse,
OXenmark, gebackene Zwiebelringe, Kräuterbutter, Pfeffersauce

Steak-Upgrade "Surf & Turf"
Steirische White Panther Garnelen 2 Stk. € 12.6

dem Österreicher sein Schnitzi

orig. Wiener Schnitzerl vom Steirischen Milchkalb
mit Petersilienerdäpferl und Preiselbeeren [cea] € 27,5

nach Wiener Art vom steirischen "Woazschwein"
mit Pommes frites und Preiselbeeren [cea] € 17,5
auf Wunsch gerne etwas fetter vom durchzogenen Karree

Cordon bleu vom steirischen "Woazschwein"
mit Safentaler Schinken und Bergbaron gefüllt dazu Petersilienerdäpfel [ceag] € 19,5

Salate - Kaltes - Herzhaftes

Filetspitzen - gegrillte Rinderfiletspitzen auf Blattsalaten mit knusprig-scharfen Chili-Erdäpfel er € 18,8

gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. glmr € 7,5 V
Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. glmr € 7,5 V
(Wird täglich frisch zubereitet und kann auch schon mal aus sein!)

Saure Wurst - Buchbergers feine Extrawurst, hausgemachte Essiggurkerl vom Kubart/Mitterdorf, rote Zwiebel, Kernöl, Käferbohnen, Apfelessig c 11,0

"Überbackenes Hausbrot" Hausgebackenes Schwarzbrot mit Speck, eingelegten Pfefferoni und Bergkäse überbacken agm € 9,9 (geht auch V)

Hüftgold

Steirischer mini Germknödel V
unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle,
Fruchtsauce, brauner Butter, Kürbiskernkrokant und hausgemachtem Eis cagho € 14,5

Palatschinken V
mit hausgemachter Marmelade gac
(Marille, Erdbeer oder Schwarzbeer) 2 Stk. € 13,2
oder Schokosauce und Schlagobers 2 Stk. € 14,2

süße Krainer Jaus'n V
Schokosalami mit Nüssen und Trockenfrüchten,
Früchteröster und hausgemachtem Eis cagho € 14,2

Mohnnudeln V
Erdäpfelschupfnudeln mit Waldviertler Graumohnbutter
und hausgemachtem Vanilleeis cgh € 14,5

Torten und Mehlspeisen unserer hauseigenen Konditorei -
wählen Sie bitte aus der Vitrine!
Hausgemachtes Eis aus unserer Eiskarte!

Allergeninformation:
A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte, I-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. V = Vegetarische Gerichte

Was wir sonst noch bieten

Genießerrestaurant - Mit 4 Gault Millau Hauben ausgezeichnete regionale Kreativküche von Andreas Krainer und seinem Team - nur mit Reservierung. Donnerstag (außer an feiaKUCHL Abenden) Freitag & Samstag 18:30 - 20:30 Uhr

Wintergarten - Moderne Wirtshausküche
Österreichische Wirtshausklassiker, Pasta & vieles Mehr
Bestellzeiten Dienstag-Samstag 11:30-14:00 Uhr und 18:00-21:00 Uhr

feiaKUCHL immer donnerstags – feiaLAUNE ? donnersTAG = feiaTAG
privatGRILL unterm apfelBAUM. Beginn 18:30 Uhr mit Aperitif unterm Apfelbaum. Danach je nach Wetter im Freien oder in der feiaKUCHL gemeinsam essen, trinken & plaudern in ungezwungener Atmosphäre. Nur mit Reservierung!

Schäfchen zählen mitten in der Waldheimat - 15 Hotelzimmer
In unseren Waldheimatzimmern hat sich unser Seniorchef Hermann Krainer verewigt und sein in den 80er Jahren selbst "geschlagenes" Holz aus unseren eigenen Wäldern im Joglland veredelt. In seiner Werkstatt entstanden und entstehen Zimmereinrichtungen mit modernem Charme und historischen Details, die an unsere Herkunft erinnern.

Café - österreichische Kaffeehaustradition in gediegenem Ambiente. Torten, Mehlspeisen und hausgemachtes Eis aus der eigenen Konditorei.
Dienstag-Samstag 7:30-23:00 Uhr und Sonntag 8:30-11:00 Uhr

Weinkeller - Vinothek. Die besten Weine Österreichs mit einer kleinen Internationalen Auswahl. Zu "Ab Hof Preisen" auch zum Mitnehmen.

Seminarraum - Modern ausgestattet, lichtdurchflutet, für bis zu 40 Teilnehmer bieten wir den idealen Rahmen für kreatives und professionelles Arbeiten bei Seminaren und Tagungen.

entSPAnnt Saunalandschaft - Saunieren & ruhen in unserem Wellnessbereich mit finnischer Sauna, Biosauna und Ruheraum mit Wasserbetten. Eintritt € 18.0

unser "Gart'l" auf der grünen Wiese - bei Schönwetter - mit Freunden auf einen Waldheimat Lillet, ein gutes Flascherl Wein oder allem, was sich sonst noch über die Straße tragen lässt - vielleicht ohne Schuhe? Auf den legendären Holzmöbeln vom "Hasenstall", ältere Langenwanger können sich noch erinnern - die Sonne genießen … (Selbstbedienung) …