

DIE WIRTSHAUSKARTE
WINTERGARTEN, STÜBERL & SPEIS
EINE HOMMAGE AN DIE

Pepperl

"Man kann ja nicht jeden Tag ins Hauslokal 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.

**die Krainer Pepperl kocht 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** gibt's das hausgebackene Brot von der Astrid mit Butter und Topfen vom Pichlbauer aus Hönigsberg ^{etgdmf} € 4,0 ✓

Suppen

Rindsuppe Österreich - kräftige Bouillon mit 3erlei österreichischen Einlagen und Wurzelwerk ^{agdm} € 6,0

Hochsteirische Fischsuppe
mit Paprika, Fenchel, Thymian und Bauerntopfenockerl ^{agdm} € 8,5

Knoblauchcremesuppe
im hausgemachten Brottopf ^{agj} 8,3

Vorspeisen

Beef Tatar vom Pöllauer Rind

mit Wachtelei (von der Pretterhofer Mary), hausgemachtem Toastbrot, eingelegtes Gemüse und Mürztaler Hochofenfeuer
^{asm} 100g € 17,0 - 200g € 32,0

Upgrade: White Panther, steirische Gebirgsgarnelen 2 Stk. € 11,0
echter **Stör KAVIAR** von Walter Grüll aus Grödig bei Salzburg 10 g € 25,0

Waldsalat ✓

Blattsalate mit Fichtenessig, Eierschwammerl, Pichlbauer Frischkäse, und Rapsöl vom Geiregger aus Waisenegg ^{ghm} € 9,9

"Krainer Jaus'n" oder "Veggi Krainer Jaus'n" ✓
Hausgemachtes und fürs Haus Gemachtes ^{agm} € 12,5

Stuhleklachs

hausgebeizte Lachsforelle aus Spital/S., mit Honig-Senf-Gurken, Dill, Radieschen, Pflücksalate vom Valentin und hausgemachtem Frenchdressing € 12,5

Leib & Hauptspeisen

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Pöllauer Beef

mit Braterdäpferl, Schalotten, Fisolen, Röstzwiebel
und Eierschwammerl ^{alg} € 29,5

Fisch-Gröstl

in Knoblauchbutter knusprig gebratene heimische Fischfilets mit
sommerlichen Gemüse-Erdäpfelgröstl und Gölles' Apfelbalsam ^{df} € 25.0

Pasta Foresta ✓

Nudeln von Pastificio dei Campi (unser Eigenimport von der Almalfi Küste)
mit Schwammerl, wilder Oregano aus unserem Garten und Schneealmbergkäse
^{adg} Vsp. € 15,5 Hptsp. € 19,5

Upgrade Vulcanoschinken € 2,5

Schwammerlsauce mit Knödel und Kräutern ✓

Vorspeise 14.0 - Hauptspeise 18.0

Gemüse-Papillote ✓

mariniertes Frühlingsgemüse und Almbauer Ziegenfrischkäse aus dem Ofen mit
Kräutern und Mürztaler Tomatillosalsa, dazu hausgebackenes Brot
^{adg} € 19,5

STEAKS VOM PÖLLAUER BEEF

Dry Aged **RUMPSTEAK** oder **RIB EYE STEAK**

€ 300g 38,0 - € 400g 43,0

FILETSTEAK

200g € 36,0 - € 300g 44,0 - € 400g 51,0

zu den Steaks servieren wir in Olivenöl confierte Erdäpfel, Grillgemüse,
OXenmark, gebackene Zwiebelringe, Kräuterbutter, Pfeffersauce

Steak-Upgrade "Surf & Turf"

Güssinger Garnelen, die Burgenländische Garnele
von 2 Steirern gezüchtet 2 Stk. € 11.0

DEM ÖSTERREICHER SEIN SCHNITZI

orig. Wiener Schnitzerl vom Steirischen Milchkalb

mit Petersilienerdäpferl und Preiselbeeren ^{ca} € 24,5

Wiener Schnitzerl vom steirischen "Woazschwein"

mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{ca} € 15,5

auf Wunsch gerne etwas fetter vom durchzogenen Karree

Cordon bleu vom steirischen "Woazschwein"

mit Safentaler Schinken und Bergbaron gefüllt dazu Petersilienerdäpferl ^{ca} € 16,5

Salate - Kaltes - Herzhaftes

Filetspitzen - gegrillte Rinderfiletspitzen auf Blattsalaten mit knusprig-scharfen Chili-Erdäpfel ^{er} € 14,5

gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^{gmr} € 6,0 ✓

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^{gmr} € 6,0 ✓
(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 ^e 9,0

"Überbackenes Hausbrot" Hausgebackenes Schwarzbrot mit Speck, eingelegten Pfefferoni und Bergkäse überbacken ^{agm} € 7,5 (geht auch ✓)

Hüftgold

Steirischer mini Germknödel ✓

unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle, Fruchtsauce, brauner Butter, Kürbiskernkrokant und hausgemachtem Eis ^{agho} € 12,0

Palatschinken ✓

mit hausgemachter Marmelade ^{gac}
(Marille, Erdbeer oder Schwarzbeer) 2 Stk. € 8,0
oder Schokosauce und Schlagobers 2 Stk. € 9,0

süße Krainer Jaus'n

Schokosalami mit Nüssen und Trockenfrüchten, Früchteröster und hausgemachtem Eis ^{agho} € 12,0

Eisbaiser „Pawlowa“ ✓

Mandelbaiser mit 2 Kugeln hausgemachtem Eis, Früchten und Schlagobers ^{gh} € 8,0

**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, 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

Was wir sonst noch bieten

Genießerrestaurant - Mit 3 Gault Millau Hauben ausgezeichnete regionale Kreativküche von Astrid und Andreas Krainer - nur mit Reservierung.
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 Kaffeehaus tradition 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, Dampfbad und Ruheraum mit Wasserbetten. Eintritt € 15.0

unser "Gart'l" auf der grünen Wiese - bei Schönwetter an unseren - 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) ...