

DIE WIRTSHAUSKARTE
WINTERGARTEN, STÜBERL & SPEIS
EINE HOMMAGE AN DIE

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

WIRTSCHAUS - GEDECK

zum Wartezeit verkürzen servieren wir unser hausgebackenes Brot mit Butter und Topfen vom Pichlbauer aus Hönigsberg ^{ebg} € 4,9 ✓

Suppen

Rindsuppe Österreich - kräftige Bouillon mit 3erlei österreichischen Einlagen und Wurzelwerk ^{acg} € 7,4

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

mit Grissini und Beinschinken ^{agop} 9,4

Knoblauchcremesuppe im hausgemachten Brottopf ✓ ^{agl} 9,4

Vorspeisen

JOGL - LACHS - VON ERICH TÖSCH AUS RETTENEGG

hausgebeizte Lachsforelle mit Buttermilch - Kräuter - Mousse und marinierten Zucchini ^{dl} € 14,9

PICHL - POWER - BOWL ✓

Pichlbauer Frischkäse auf Blattsalaten mit Gemüse, Kichererbsenhummus, Körndln und Kernölsauerrahm

^{acg} € 13,2 Vulkanoschinken als Upgrade + € 3,7

"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 Grill aus Grödig bei Salzburg 10 g € 26,5

HAUSBEUSCHL MIT SEMMELKNÖDEL

als Vorspeise € 17,0 als Hauptspeise € 23,3

Leib & Hauptspeisen

LAMMSTELZE VOM WEIZER BERGLAMM

geschmort im Rosmarinsafterl mit Cremepolenta, Tapenade und jungem Gemüse ^{fglo} € 31,0

KRAINER GULASCH

Saftgulasch vom Pöllauer Beef mit Einspänner, Essiggurkerl, Spiegelei und Grießknöderl ^{efhln} € 25,0

FISCH - SPARGEL - GRÖSTL

heimische Fischfilets in Knoblauchbutter gebraten auf einem „Gröstl“ vom Marchfelder Spargel und Erdäpfelschifferl mit sauer Eingelegtem und Gölles Apfelbalsam ^{dgl} € 27,5

KRÄUTER - PASTA ^V

Hartweizennudeln von Pastificio dei Campi (unser Import von der Amalfi Küste) mit Gartenkräutern, Frischkäse von den weißen Almbauer Ziegen und Schmelztomaten ^{agmo} 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

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 Schnitzl

orig. Wiener Schnitzl vom Steirischen Milchkalb

mit Petersilienerdäpferl und Preiselbeeren ^{cea} € 27,5

nach Wiener Art vom steirischen "Woazschwein"

mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{cea} € 17,9

auf Wunsch gerne etwas fetter vom durchzogenen Karree

Cordon bleu vom steirischen "Woazschwein"

mit Safentaler Schinken und Bergbaron gefüllt dazu Petersilienerdäpferl ^{cea} € 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 ✓

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^{glmr} € 7,5 ✓
(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 ✓)

Nüftgold

Steirischer mini Germknödel ✓

unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle, Fruchtsauce, brauner Butter, Kürbiskernkrokant und hausgemachtem Eis ^{cogho} € 14,5

Palatschinken ✓

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

süße Krainer Jaus'n ✓

Schokosalami mit Nüssen und Trockenfrüchten, Früchteröster und hausgemachtem Eis ^{cogho} € 14,2

Mohnnudeln ✓

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 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 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 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, 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) ...