

# KRAINERis(s)MUS

*Wirtshauskultur neu aufgelegt.  
Herzhaft. Unkompliziert. Echt!  
Gutes Essen ernst genommen –  
aber nicht zu ernst.*

## die WIRTSHAUSKARTE

WINTERGARTEN • STÜBERL • SPEIS

Eine Hommage an die Krainer Pepperl und die österreichische Wirtshauskultur.

Josefine „Peppi“ Krainer war von 1947 – 1982 die Seele unseres Heimathauses, dem Tatzhof in Ratten – eine Legende der oststeirischen Wirtshauskultur. Sie kochte täglich Suppe und einen Hauptgang, deftig und gut. Wahl gab es keine: Essen oder lassen. Und wenn die Pepperl gut gelaunt war, kamen noch Buchteln mit Vanillesauce oder gebackene Mäuse auf den Tisch.

Sie hinterließ uns alte Kochbücher und ein handgeschriebenes Rezeptregister, das wir, wenn wir es entziffern können, immer noch als Inspirationsquelle nutzen.

Heute bringen wir die Tradition ins 21. Jahrhundert: Mit Herz und Humor, bodenständigem Genuss und einem modernen Twist – im Wintergarten oder Stüberl, für Jung und Alt, für Gäste aus nah und fern.

aus unserer Wirtshausküche kochen  
**Dienstag bis Samstag**  
11:30 - 14:00 Uhr & 18:00 - 21:00 Uhr

*Dazwischen gibt's eine große Imbiss- & Nachmittagskarte.*

# 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 <sup>ebgglmf</sup> € 4,9 (bei Reservierung obligatorisch)

## Vorspeisen & Salate

### Beef Tartar vom Pöllauer Rind

mit Wachtelspiegelei, eingelegtem Mürztaler Gemüse & hausgemachtem Toastbrot  
100g € 19,4 | 200g € 35,9

#### Upgrade:

Steirische Garnelen „White Panther“ (2 Stück) € 13,4  
Störkaviar von Walter Grüll (Grödig, Salzburg), 10g € 26,9

### Jogl-Lachs im Mürztal

hausgebeiztes Filet von der Lachsforelle aus Rettenegg auf Zupfsalaten & Portulak vom Vali, Radieschen, Mairüben und Zitronenmajo <sup>adl</sup> € 14,9

### Caesar Salad „Wald & Heimat“ ✓

Blattsalate mit Buttercroutons, Asmonte – die steirische Antwort auf Parmesan, cremigem Caesar-Dressing und Kernöl-Finish <sup>adglmr</sup>  
Vsp. € 11,5 | Hptsp. € 14,5

#### Upgrades:

gebratene Hendlstreifen € 5,5  
gebackene Hendlstreifen € 5,9  
gebratenen Rinderfiletspitzen € 7,5  
Ziegenfrischkäse vom Almbauer € 4,2  
hausgemachter Rohschinken vom Freilandschwein € 3,9  
Steirische Garnelen „White Panther“ (2 Stk.) € 13,4

gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. <sup>glmr</sup> € 7,9 ✓

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. <sup>glmr</sup> € 7,9 ✓

(Wird täglich frisch zubereitet und kann auch schon mal aus sein!)

## Suppen & für die Seele

Rindsuppe Österreich - kräftige Bouillon mit

3erlei österreichischen Einlagen und Wurzelwerk <sup>acglm</sup> € 8,5

steirische KLACHLSUPPE (Sauhaxl) mit Wurzelgemüse und Kren <sup>agl</sup> € 9,5

Knoblauchcremesuppe unser Klassiker im hausgemachten Brottopf ✓ <sup>agl</sup> € 9,5

Spargelcremesuppe mit hausgemachtem Beinschinken und Buttergrissini ✓ <sup>ag</sup> € 9,5

# Fisch & Veggi

Marchfelder Spargel - der Weiße ganz klassisch ✓  
mit Kräuterdäpferl und Sauce Hollandaise <sup>adfg</sup>  
Vsp. € 19,9 Hptsp. € 26,5

Upgrades  
zum Spargel

Steirische Garnelen - White Panther 2 Stk. € 12,9  
ein Teller Vulcanoschinken € 6,5  
ein Teller von unserem Beinschinken € 6,0

## Pikanter Germknödel ✓

mit Champignon-Frischkäse-Fülle, auf Valis Pak Choi mit fermentiertem Rettich, Asmonte-Splitter  
und Buchweizen-Grammeln <sup>cago</sup> 1 Stk. 17,9 - 2 Stk. € 21,5

### Upgrades:

Steirische Garnelen „White Panther“ (2 Stück) € 13,4  
Störkaviar von Walter Grill (Grödig, Salzburg), 10g € 26,9  
hausgemachter Rohschinken vom Freilandschwein € 3,9

Heimische Fischfilets in Knoblauchbutter knusprig gebraten,  
auf Spargel-Gerstl-Risotto mit Gartenkräutern und Zitronensauce <sup>dgl</sup> € 28,9

## vom Freilandschwein

Dry Aged Kotelette vom Freilandschwein aus Bad Gleichenberg in Paprikaschmalz gebraten  
mit getrüffeltem Pastinaken Gnocchi und gegrilltem grünen Spargel <sup>csf</sup> € 34,-

### „Pasta - Bolognese“ vom Freilandschwein

Hartweizennudeln von Pastificio dei Campi (Eigenimport von der Amalfi Küste) mit lange  
geschmortem Sugo und Asmonte die steirische Version vom Parmesan  
<sup>agmo</sup> Vsp. € 16,- | Hptsp. € 19,-

## vom Weizer Berglamm

Lammstelze im Rosmarinsafterl geschmort  
mit Cremepolenta, Bärlauch, jungem Gemüse und Oliventapenade <sup>afgl</sup> € 32,-

### Berglamm Feinspitz

wie oben nur von der kleinen vorderen Stelze und  
zusätzlich rosa gebratenem vom Lammrücken <sup>afgl</sup> € 38,5

## Steak vom Pöllauer Beef

RUMPSTEAK oder RIB EYE STEAK

300g € 45,9 | 400g € 52,9

FILETSTEAK

200g € 45,5 | 300g € 55,9 | 400g € 62,9

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

### Upgrade:

„Surf & Turf“ Steirische White Panther Garnelen 2 Stk. € 13,4

# Goldener Klassiker

dem Österreicher sein Schnitzi

**orig. Wiener Schnitzerl vom Steirischen Milchkalb**  
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren <sup>cea</sup> € 27,9

**nach Wiener Art vom steirischen "Woazschwein"**  
mit Pommes frites und Preiselbeeren <sup>cea</sup> € 18,5  
auf Wunsch gerne etwas fetter vom durchzogenen Karree

**Cordon bleu vom steirischen "Woazschwein"**  
mit Safentaler Schinken und Bergbaron gefüllt dazu Petersilienerdäpfel <sup>cea</sup> € 19,9

## Big Snack Attack

**Clubsandwich** - gegrillte Hendlbust in unserem Toastbrot mit Currymayo,  
Gurke, Cocktailtomate & Salat, knusprigem Speck und Fries <sup>cagl<sup>m</sup></sup> € 19,9

**Steaktoast** - kurz gebratene Beiriedschnitte vom Pöllauer Beef auf unserem Toastbrot,  
Hochofenfeuer-Cocktailsauce, Spiegelei, Mürztaler Pickles und kleinem Salat <sup>cagl<sup>m</sup></sup> € 24,9

**Saure Wurst** - Buchbergers feine Extrawurst, hausgemachte Essiggurkerl,  
rote Zwiebel, Kernöl, Käferbohnen, Apfelessig <sup>c</sup> € 11,4

**"Überbackenes Hausbrot"** Hausgebackenes Schwarzbrot mit Speck,  
unsere eingelegten Pfefferoni und Bergkäse überbacken <sup>ag<sup>m</sup></sup> € 9,9 (geht auch **V**)

## Fries

unsere Fry 'N' Dip Pommes

**Basic „rot/weiß“** - mit Ketchup & Majo <sup>cg</sup> 6,3

**Trüffelpommes** mit getrüffelter Sauerrahmmayo <sup>cg</sup> 7,5

**Pimp it up:**

„**Cheese Shower**“ geriebener Edamer € 2,2

„**Speck-Kick**“ knusprig gebratener Hausspeck € 2,2

„**Pöllauer Power**“ Frankfurter oder Debreziner vom Buchberger  
gegrillt 1 Stk. € 3,5

**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. **V** = Vegetarische Gerichte**

# Nüftgold

## „Eis - Pavlova“

Mandelbaiser mit 2 Kugeln hausgemachtem Eis,  
Früchten und Schlagobers <sup>cgh</sup> € 12,9

## Steirischer mini Germknödel

unser kleiner Kernölgermknödel mit Kletzenfülle,  
Fruchtsauce, brauner Butter, Kürbiskernkrokant und hausgemachtem Eis <sup>cagho</sup> € 15,2

## Palatschinken

mit hausgemachter Marmelade <sup>gac</sup>  
(Marille oder Erdbeer) 2 Stk. € 13,9  
oder Schokosauce und Schlagobers 2 Stk. € 14,9

**Torten und Mehlspeisen unserer hauseigenen Konditorei –  
wählen Sie bitte aus der Vitrine!**

## 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

**feiaKUCHL 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)

## *zum Aperitif - Sprudel & Co.*

- Champagner "R" de Ruinart Brut Montagne De Reims, Champagne 0,1 € 18,9  
PERLmut Brut Natur, Sekt Austria Große Reserve - unser Haussprudel  
Burgundercuvée Edition Krainer, Weingut Kästenburg, Südstmk. Glas 0,1 € 8,9  
"Bohnapfel" Müritzaler Apfelsekt, Weissenbacher 0,1 € 7,9  
unser „werMUT“ Lieblingsaperitif hausgemacht 1/16 € 7,4  
Ginger Beer alkoholfrei hausgemachte Ingwerlimonade 0,25 € 6,0  
Tea Royal No. 9 Herbal Garden, Sparkling Tea, alkoholfrei 0,1 € 7,9

## *Unsere Bierspezialitäten vom Fass:*

### JOHANN

Naturpils von Alois Grätzer. unser Haus Bier aus Kaindorf, ein goldgelbes Naturspektakel!  
0,3l - € 4,4 / 0,5l - € 5,2

### HOME OFFICE

IPA von Tom & Harry. Lieblingsbier mit exotischen Hopfenaromen, angenehm bitter!  
0,3l - € 5,2 / 0,5l - € 6,2

Einige weitere **Craft Biere** (auch alkoholfreie) sind noch gekühlt - unsere „Geschmacksträger“ informieren euch gerne.

## *Auszug aus unserer Weinkarte*

### WEISS

	0,75 Fl. / 0,1 Lt
<b>Welschriesling</b> 2024 Vulkanland Steiermark DAC Rauch, St. Peter / O. Vulkanland Steiermark	€ 37,0 / € 5,3
<b>Gelber Muskateller</b> 2024 Südsteiermark DAC	€ 43,0 / € 6,2
<b>Sauvignon Blanc</b> 2022 Ortswein Ehrenhausen Südsteiermark DAC Weingut Polz, Strass, Am Grassnitzberg	€ 47,0 / € 6,7
<b>Weissburgunder</b> 2024 Ried Weißer Berg	€ 44,0 / € 6,3
<b>Grüner Veltliner Poysdorf</b> 2024 Weinviertel DAC Taubenschuss, Poysdorf, Weinviertel, Bio	€ 41,0 / € 5,9
<b>Riesling v. d. Terrassen</b> 2024 Vitikultur Moser, Rohrendorf, Kremstal, Bio-Demeter	€ 45,- / € 6,4
<b>Wiener Gemischter Satz</b> 2023 "Ried Falkenberg" JRE-Edition Wieninger, Stammersdorf, Wien bio-dyn	€ 64,- / € 9,8

### Rot

<b>BLF G30</b> RIED WINDENER ALTER WEINBERG Große Reserve 2021 Heinrich, Gols, Neusiedler See, Burgenland, Bio	€ 88,- / € 12,6
<b>Pinot Noir Koenigsegg</b> 2017 Weingut Schloss Halbturn, Neusiedler See, Burgenland	€ 54,0 / € 7,7
<b>Banfalu</b> 2021 ZW ME bio-dyn Vitikultur Moser, Apetlon, Neusiedler See, Burgenland	€ 55,0 / € 7,9
<b>Liebeströpferl</b> Zweigelt 2023 HALBTROCKEN Prädikatsweingut R. Payer, Apetlon, Landwein, Neusiedlersee	€ 36,0 / € 5,2

### SÜSS 1/16

<b>Schilfwein Sauvignon Blanc</b> 2021 Vitikultur Moser, Apetlon, Neusiedler See, <b>bio-dyn</b>	€ 12,6
<b>Riesling</b> 2024 9,5% süß Kultur Weingut Kästenburg, Ratsch an der Weinstraße	€ 7,1

Eine vielfältige Auswahl aus Österreich und der ganzen Welt  
findet ihr auf unserer Weinkarte.