

Kaffee und Heisse Spezialitäten

Unserer Kaffeespezialitäten werden mit "Java Kaffee" zubereitet.
Geröstet in der Javarei, die Rösterei in Bruck/Mur.

Espresso € 3,4

Doppelter Espresso € 5,4

Ital. Cappuccino Espresso mit Milchschaum € 4,1

Café Latte Espresso, Milch & Milchschaum € 4,6

Verlängerter € 3,7

Verlängerter mit Milchschaum € 4,0

Wiener Cappuccino Verlängerter mit Schlagobers € 4,6

Melange/Häferlkaffee Verlängerter, viel Milch & Milchschaum € 4,6

Café Corretto Espresso mit Grappa € 9,0

Irish Coffee Espresso mit Irish Whiskey & Schlagobers € 9,0

Heiße Schokolade € 4,5

mit Schlagobers € 5,0 mit Rum ^(GF) + € 4,0

Tee in der Tasse - Verschiedene Sorten im Beutel

mit oder ohne Zitrone oder Sahne € 3,8

mit 2cl Obstler, Rum oder Weinbrand + € 4,0

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.

Haarstee in der Kanne

Blüten & Kräuter aus unserem Garten 0,35l € 5,3

Hausgartenkräutertee 7-10 min.

Melisse, Minze, Dost, Salbei, Kornblumen, Ringelblumen, Rosenblätter, Malve, Thymian, ...

- Geschmack: feine Kräuternote
- Wirkung: harmonisierend, bekömmlich

Pfefferminz 5-7 min.

• Geschmack: frisch mentholig

- Wirkung: Magen beruhigend, wohltuend, erfrischend

Kanne Bio-Tee von Bioteaque

0,35l € 5,3

Schwarza Louis 3-5 min. Schwarztee | English Breakfast

- Geschmack: kräftig und vollmundig
- Wirkung: leicht anregend

Schwarza Beni 3-4 min. Schwarztee | Earl Grey, Darjeeling mit Bergamotte Aroma

- Geschmack: blumig, mild und frisch
- Wirkung: anregend

Schwarza Seppi 2-3 min. Schwarztee | Darjeeling

- Geschmack: blumig, mild
- Wirkung: leicht anregend

Flotte Lotte 2-3 min. Grüntee Sencha | Weißtee, Ringelblumen, Rosenblüten...

- Geschmack: Mango, Bergamotte
- Wirkung: anregend

Greana Gustl 2-3 min. Grüntee | "China Gunpowder"

- Geschmack: fruchtig und frisch
- Wirkung: vitalisierend

Fesche Fini 3-4 min. Rooibostee | Lemone-Vanilla, Zitronenschalen, ...

- Geschmack: weich und fruchtig
- Wirkung: beruhigend

Scheene Leni 5-7 min. Früchtetee | Waldfrucht-Himbeere, Apfelstücke, Hibiskus, Hagebuttenschale, Rosenblüten, Mango, Ananas, ...

- Geschmack: fruchtig, beerig
- Wirkung: wohltuend, aufheiternd

Schneeflockerl 6-10 min. Früchtetee | Wintertee Orange- Zimt

- Geschmack: winterlich, fruchtig
- Wirkung: wohltuend, aufheiternd

Vitali - C 7-10 min Kräuter-Früchtetee | Apfel, Hibiskus, Johannisbeere, Vitamin C...

- Geschmack: aromatisch, frisch fruchtig
- Wirkung: harmonisierend, aufheiternd

Frühstück

Gibt's bei uns den ganzen Tag!

Landfrühstück

^{cagl} € 12,5

Hausbrot (hausgebackenes reines Roggensauerteigbrot),
Bauerntopfen, Gemüse, weiches Ei, Butter, 2erlei Käse,
1/8l Apfelsaft naturtrüb, Tasse Heißgetränk

Wiener Frühstück

^{ag} € 10,5

2 Semmel, Butter, hausgemachte Marmelade,
1/8l Apfelsaft naturtrüb, Tasse Heißgetränk

Krainer-Frühstück

^{cagl} € 12,5

Semmel und Weckerl, Safentaler Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Marmelade,
weiches Ei, 1/8l Apfelsaft naturtrüb, Tasse Heißgetränk

GENUSS-FRÜHSTÜCK für 2 Personen

^{caghlif} € 32,0

Semmel, Weckerl, Hausbrot, Safentaler Schinken, Käse, Butter, hausgemachte
Marmelade, Bauerntopfenaufstrich, weiche Eier, kleine Mehlspeise, Naturjoghurt mit
Frucht und Müsli, 2/8l Apfelsaft naturtrüb, Kanne Kaffee oder Biotee - für 2 Personen

Upgrade:

1 Portion hausgebeizte steirische Forelle mit Kren € 4,5

1 Portion Vulcanoschinken "der steirische Prosciutto" € 4,5

Müslischüsslerl

Naturjoghurt mit Früchten und Müslimischung ^{agh} € 4,8

Die Eier für unsere Frühstücksgerichte kommen vom Biohof der Familie Görgl
vlg. Kienegger aus Pogier!

Frühstück a la Carte

Extras und Eiergerichte

Ham and Eggs - 2 Spiegeleier mit Safentaler Schinken ^(d) 6,8

Bacon and Eggs - 2 Spiegeleier mit Pöllauer Bauchspeck ^(d) 6,8

Eierspeis natur von 3 Eiern 6,4

Eierspeis von 3 Eiern mit... 7,0 **Omelette von 3 Eier mit...** 7,0

- ...wahlweise:
- Schnittlauch und Kernöl
 - Zwiebel und Champignon
 - Gemüse
 - Schinken und Käse
 - Bauchspeck

weiches Ei 2,2

Spiegelei 2,2

Scheibe Hausbrot (hausgebackenes reines Roggensauerteigbrot) 1,9

Semmerl 1,8

Port. Butter 2,0

Port. Honig 2,0

Weckerl 2,6

Port. hausgemachte Marmelade 2,0

Getränkeupgrade zum Frühstück:

Brut Rosé Glas 0,1l € 8,8

Weingut Polz, Südsteiermark

"Bohnapfel" Sekt Methode Traditionell

Mürztaler Streuobstwiesen, Weissenbacher, Allerheiligen Glas 0,1l € 7,5

Sparkling Tea alkoholfreier Sekt

zarter Jasmin Geschmack mit unglaublicher Komplexität Glas 0,1l € 8,1

Prosecco Glas 0,1l € 7,0

Ginger Beer hausgemachte alkoholfreie Ingwerlimonade 0,25 l € 5,2

Holler Blüten Saft mit / ohne Kohlensäure 0,25 l € 3,6

Apfelsaft naturtrüb aus eigener Produktion 0,25 l € 3,6

Sekt und Champagner

können Sie auch aus unserer umfangreichen Weinkarte wählen!



Waldheimat Lillet WerMUT, Soda, Hollersirup, Beeren	€ 8,0
Hollerspritzer Weißwein, Soda, Hollersirup, Zitrone	€ 5,3
Aperolspritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	€ 8,5
Hugo Prosecco, Soda, Hollersirup, Limette	€ 8,5

Refresher & hausgemachte Säfte

Ginger Beer hausgemachte Ingwerlimonade	0,25l € 5,2
Holler Blüten Saft mit/ohne Kohlensäure	0,25l € 3,6
Apfelsaft naturtrüb aus eigener Produktion	0,25l € 3,6
Bärnstein - natürlicher Muntermacher mit grünem Rohkaffee und erlesenen heimischen Zutaten	0,33l Fl. € 5,3
Makava Mate IceTea - bio & fair	0,33l Fl. € 4,9
Coca Cola & Coca Cola ohne Zucker	0,33l Fl. € 4,3
Römerquelle prickelnd oder still	0,33l € 3,2 / 0,75l € 6,4
Pretuler Quellwasser prickelnd oder still	0,25l € 2,4 / 0,5l € 4,1 / Karaffe € 5,8
Frisch gepresster Bio-Zitronensaft	2cl € 1,4

aus der Region

Weissenbacher , Allerheiligen/Mürztal, Hochsteiermark Apfel-Möhre, Apfel-Orange	0,25l Fl. € 5,2
Singer-Obsthof , Untertiefenbach, Hartberg Johannisbeere, Pfirsich, Erdbeere, Weichsel	0,25l Fl. € 5,2
mit Pretuler Quellwasser gespritzt, mit/ohne Kohlensäure	0,5l € 6,2

unsere Bierspezialitäten

VOM FASS	0,2l	0,3l	0,5l
JOHANN Naturbier von Alois Gratzer aus Kaindorf, Ein goldgelbes Naturspektakel mit wunderbaren Hopfenaromen in der Nase. Angenehm moussierend mit einer leichten Restsüße, die durch die Bitterkeit des Hopfens abgerundet wird.	3,6	4,1	4,9
MAIWIPFERLBIER Craft Beer von Tom & Harry Naturtrübe Bierspezialität, leichte Wald- und Fichtenaromen von Maiwipferl aus unserer Region, Mürztaler Hopfen. Achtung süffig!	3,8	4,7	5,8
CRAFT BEER			
HOME OFFICE - Session IPA von Tom & Harry Exotische Hopfenaromen, angenehm bitter, ein India Pale Ale für chilligen Abschluss nach einem Tag im Home Office!	0,33l Flasche	5,8	
WÜD'S PÜS - Hopfiges Pils von Tom & Harry hoher Drinkability! 100% sterische Braugerste. Blumig-kräuteriges Hopfenaroma und feine Bittere.	0,33l Flasche	5,8	
SPACE MANGO - Mango Sour IPA von Tom & Harry Extrem fruchtig mit einer großen Menge Mangopüree und Hopfen! Leichte Säure und die dezente Bittere sorgen für den Frische-Kick!	0,33l Flasche	5,8	
EVERYBODY'S DARLING - Tom & Harry & Loncium Ein Pale Ale - Ausgewogen & süffig! Runder Charakter, leicht fruchtig mit dezenter Hopfenbitteren. „Das Dosenbier!“	0,33l Dose	5,8	
HERMANN - Dunkles Spezialbier von Alois Gratzer Kräftig und dunkel. Das sehr aromatische Naturbier besitzt leichte Röstaromen, die sich harmonisch mit den Malzaromen verbinden und eine Nuance von Bitterschokolade erahnen lassen.	0,33l Flasche	5,8	
WEIHENSTEPHANER Weißbier	0,5l Flasche	5,8	
EDELWEIB naturtrübes Weißbier alkoholfrei	0,5l Flasche	5,8	
GÖSSER NATUR GOLD alkoholfrei	0,33l Flasche	5,3	

Glasweise aus unserem Weinkeller

Aperitif

Brut Rosé Glas 0,1 Weingut Polz, Südsteiermark	€ 8,8
"Bohnapfel" Methode Traditionell Glas 0,1 Mürztaler Streuobstwiesen, Weissenbacher, Allerheiligen	€ 7,5
"unser werMUT" Lieblingsaperitif Glas 1/16 mit Wermutkräutern aus unserem Garten weiß oder rot	€ 6,6
"NeKRAINi" Chill Amoi Gin, Hausgemachter Wermut, Campari, Orangenzeste	€ 12,9
Ginger Beer Glas 0,25 hausgemachte alkoholfreie Ingwerlimonade	€ 5,2
Sparkling Tea alkoholfreier Sekt Glas 0,1 zarter Jasmin Geschmack mit unglaublicher Komplexität	€ 8,1
WEISS 0,1l	
Welschriesling 2021 Vulkanland Steiermark DAC Josef Scharl, St. Anna am Aigen, Vulkanland Steiermark	€ 6,3
Scheurebe „Also trank Zarathustra“ 2022 Vulkanland Steiermark DAC	€ 6,5
Sauvignons „Rast“ Ortswein 2021 Vulkanland Steiermark DAC	€ 6,8
Morillon „Wein und Frieden“ Ortswein 2020 Vulkanland Stmk. DAC Posch, Pischelsdorf, Vulkanland Steiermark Weingut des Jahres 2023	€ 6,6
Gelber Muskateller 2022	€ 6,3
Weißburgunder 2022	€ 6,3
Grüner Veltliner 2022	€ 6,3
Riesling 2022 Prädikatsweingut R. Payer, Apetlon, Landwein, Neusiedlersee	€ 6,2
Wiener Gemischter Satz 'Ried Falkenberg' JRE-Edition 2020 Wieninger, Stammersdorf, Wien Bio	€ 8,6
Grüner Veltliner Ried Kirchthal JRE 202 Ott, Feuersbrunn, Wagram & Kamptal, Bio	€ 9,8

Glasweise aus unserem Weinkeller

ROT 0,1l

Liebeströpferl Zweigelt 2019 HALBTROCKEN	€ 6,2
Prädikatsweingut R. Payer, Apetlon, Landwein, Neusiedlersee	
Blaifränkisch Classique 2019	€ 6,9
Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland	
Cabernet Sauvignon LE PETIT 2018	€ 8,2
Leberl, Großhöflein, Leithaberg, Bgl.	
K+K Cuvée ein kleines Phantom 2020 BF CS ME SY	€ 6,6
K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	

SÜSS 1/16 l

Scheurebe Fruchtsüss Steiermark 2021	€ 8,3
Maitz, Ratsch/Weinstraße, Südsteiermark	
Dolce X Vino de Agave 2012	€ 16,7
in die Flasche 2019 Mexico, ähnlich dem Port	

**Die besten Weine Österreichs und eine kleine
Internationale Auswahl an besonderen Weinen finden Sie
auf unserer umfangreichen Weinkarte,
Spirituosen auf unserer Schnapskarte.
Weine zu "Vinothekepreisen" auch zum Mitnehmen.**

Essen im Café / Kleinigkeiten

"Rindsuppe Österreich" mit 3erlei Einlagen & Gemüse ^{caglmf} € 7,0

"Knoblauchcremesuppe" im hausgemachten Brottopf ^{agl} 8,9

"Bauer Bowl" saisonale Salatschüssel mit Pichlbauer Frischkäse, Rapsöl vom Geiregger und Körndln, ^{acglmr} € 10,5 Vulkanoschinken als Upgrade + € 3,5

"Hendlsalat" Blattsalate mit gebackenen oder gebratenen Hendlbrustsreifen ^{car} € 13,5

Filetspitzen - gegrillte Rinderfiletspitzen auf Blattsalaten mit knusprigen Chili-Erdäpfel ^{er} € 17,9

gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^{glmr} 7,0

Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ^{glmr} 7,0

(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 ^c 10,5

"Krainer Jaus'n" oder **"Veggi Krainer Jaus'n"** ^V

Hausgemachtes und fürs Haus Gemachtes ^{agm} zur Krainer Jaus'n servieren wir unser Schwarzbrot ein hausgebackenes reines Roggensauerteigbrot 14,5

Trüffelpommes unsere Hauspommes mit Sauerrahmmayo und Trüffelöl ^{cg} 7,0

"Haustoast" Schinken-Käse Toast mit Champignons, Gemüse Pfefferoni, Spiegelei und Salatgarnitur ^{cagl} 10,5

"Toast Rot-Weiß" Schinken - Käse - Toast mit Ketchup und Mayo ^{acglf} 6,2

Frankfurter / Debreziner vom Buchberger aus Pöllau 1 Paar Senf, Steirerkren und Semmerl 7,2

mit unserem hausgebackenen Schwarzbrot (reines Roggensauerteigbrot)

Überbackenes Hausbrot mit Speck, eingelegten leicht scharfen Pfefferoni und Bergkäse überbacken ^{agm} € 8,9 (geht auch ^V)

Schnittlauch - Butter Brot ^{cagl} 5,4 ^V

Schmalzbrot - mit Grammelschmalz vom Mangalitzaschwein 5,4

Aufstrichbrot mit Bauerntopfen vom Pichlbauer ^{cagl} 5,4 ^V

Torten, Mehlspeisen und Eis unserer hauseigenen Konditorei wählen Sie bitte aus der Vitrine.

Was wir sonst noch bieten

Genießerrestaurant - Mit 4 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, Schnitzel, 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 – Preis pro Person 169,-

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 Kaffeehastradition 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 € 18.0

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)...