Sehr geehrte Gäste!

In unserer Küche kochen wir zum größten Teil österreichische bodenständige Gerichte, die wir auf traditionelle Art zubereiten. Manches Gericht ist vielleicht schon in Vergessenheit geraten oder findet man nur mehr sehr selten auf Speisekarten.

Da uns die Regionalität der Produkte sehr wichtig ist, achten wir sehr darauf, dass unser Einkauf bei kleinen Händlern oder Direktvermarktern erfolgt.

Unser Service-Team ist immer bestens über unser aktuelles Speiseangebot informiert. Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir bitten Sie um Nachsicht, sollte es einmal etwas länger dauern! Natürlich werden Sie auf Verzögerungen im vorhinein hingewiesen.

Das Team der Klammwirtin wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Danke!

Unsere Lieferanten

Zebu – Rind: Wollschwein: Kofler Michaela / Traföss (nach Verfügbarkeit)

Schloss Maruševec / Pernegg (nach Verfügbarkeit)

Turopolje-Schwein

Nach Verfügbarkeit von Bauern aus der Region

Peter Eibinger / Deutschfeistritz

Draxler / Mooskirchen

Eier: Familie Zisser / Kaindorf

Gemüse: Andreas Gerster / Graz

Obsthof Schneeflock / Puch bei Weiz

Über die Inhaltsstoffe und Allergene informieren Sie gerne unsere geschulten Service-MitarbeiterInnen.

Vorspeisen

Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalat 8,90

> Beef Tartar 100g / 150g / 200g 15,90 / 17,90 / 20,90

> > Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Kaspressknödel, Frittaten 4,90

...oder...

eine "Misch-Masch Suppe" für jene, die sich nicht entscheiden können 6,50

> Beuschelsuppe mit Semmelknödel 6,90

Klachelsuppe mit Semmelknödel 6,90

> Flecksuppe mit Gebäck 6,90

Delikatessen Brettl

10.90 pro Person

Salate

gebackener Ziegenkäse auf Endiviensalat 14,90

Große Salatschüssel gemischter Salat oder Blattsalat 6,90/7,90

> Gemischter Salat 4,70

> > Blattsalat 4,70

Kartoffelsalat 4,70

Käferbohnensalat 5,40

Bauern-Salat nach Art des Hauses verschiedene Blattsalate, Tomaten, Zwiebel und Ziegenkäse Stücke, mariniert mit herzhaften Kürbiskern-Dressing 8,90

Hauptgerichte

vom Schwein

 Langsam im Rohr gebratener Schweinsbraten vom Vulcano- (Schopf & Bauch) 	Schwein
mit Kraut & Serviettenknödel	13,90
 Cordon Bleu vom steirischen Schwein (4x Steirisch) mit Reis und Preiselbeeren 	14,90
 Wiener Schnitzel vom steirischen Schwein (4x Steirisch) mit Petersilien-Babykartoffel & Preiselbeeren Steirer-Kebab 	12,90
Hausgemachtes Kürbiskern-Fladenbrot, gefüllt mit saftigen Schweinefl Knoblauchsauce, Kren, Salat, Tomaten & Zwiebel	eisch, 12,90
Schweizerhof Cordon	45.00
Lass dich überraschen	15,90
Schweinefilet rosa gebraten	46.00
mit Pfefferrahmsauce & Herzoginenkartoffel	16,90
vom RindAltwiener Tafelspitz	
▼ AILWICHEL LAICISDILZ	
•	
langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz	16.90
langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel	16,90
langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel	16,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; 	16,90 16,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, 	·
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, dazu unsere hausgemachten Spätzle 	16,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, dazu unsere hausgemachten Spätzle Wiener Backfleisch gekochtes Rindfleisch mit Senf & Kren mariniert, in Ei-Brösel gewälzt un 	16,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, dazu unsere hausgemachten Spätzle Wiener Backfleisch gekochtes Rindfleisch mit Senf & Kren mariniert, in Ei-Brösel gewälzt un Butterschmalz gebacken, 	16,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, dazu unsere hausgemachten Spätzle Wiener Backfleisch gekochtes Rindfleisch mit Senf & Kren mariniert, in Ei-Brösel gewälzt un Butterschmalz gebacken, dazu Vichy-Karotten & Babykartoffel 	16,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, dazu unsere hausgemachten Spätzle Wiener Backfleisch gekochtes Rindfleisch mit Senf & Kren mariniert, in Ei-Brösel gewälzt un Butterschmalz gebacken, dazu Vichy-Karotten & Babykartoffel Filet-Steak 200g mit Gemüse & Wedges Rindsgulasch nach Oma's Rezept 	16,90 and im 15,90
 langsam in der Suppe gegarter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelkren, Gemüse & geröstete Kartoffel Altwiener Zwiebelrostbraten der Rostbraten ist ein sehr saftiges aromatisches Teilstück des Rindes; langsam gedünstet, köchelt er so lange im Saft bis er butterweich ist, dazu unsere hausgemachten Spätzle Wiener Backfleisch gekochtes Rindfleisch mit Senf & Kren mariniert, in Ei-Brösel gewälzt un Butterschmalz gebacken, dazu Vichy-Karotten & Babykartoffel Filet-Steak 200g mit Gemüse & Wedges 	16,90 and im 15,90

 Rosa gebratene Beiried-Schnitte auf geröstetem Brot & Gemüse der Saison abgerundet mit Whiskey-Sauce Rindsbackerl (nach Verfügbarkeit) 	18,90
langsam geschmort im Backrohr dazu Rotkraut & Erdäpfelkrapferl	16,40
Herbstsalat	
rosa gebratene Beiried-Streifen auf Endiviensalat,	
mit Knusperkartoffeln & Speck	15,90
vom Kalb	
Geröstete Leber	
rosa gebraten mit feiner Sauce	
dazu Röstkartoffeln	15,90
Gerne können sie die Leber auch gebacken bestellen.	
vom Hendl	
Steirisches Backhendl	
½ Hendl & Innereien	
mit Preiselbeeren	11,50
Schnitzerl aus der Hendlbrust Schnitzerl aus der Hendlbrust	12.40
mit Erbsenreis & Preiselbeeren	13,40
 Gebackene Hendlstreifen mit Kürbiskernpanade dazu Salatschüssel mit Blattsalat, mariniert mit Kürbiskerndressir 	ησ
Kartoffelsalat und Käferbohnen	12 ,90
Buttermilch-Crispi-Hendl-Burger	12,90
<u>Vegetarisch</u>	
Käsespätzle	
mit verschiedene Käsesorten	11,90
 Geröstete Knödel mit Ei 	11,90
Maccaroni mit Gemüse	10,40
 Raviolli (nach Angebot) 	12,90

Für die Kids'

einen Räuberteller
 leerer Teller damit sie bei den Eltern mitessen können

Ich mag gar nix!
 Aber vielleicht a Schnitzerl mit Pommes? Das geht immer!

• I mag aber kein Fleisch.

Dann halt an Knödel mit Saft.

• Aber Nudeln wären mir lieber.

Dann koch ma' euch Maccaroni mit Gemüse.

• Gemüse mag ich aber nicht...

Dann halt mit Tomatensauce.

Alle Kindergerichte kosten 5,40 außer unser "Räuberteller", der kostet natürlich nix!



