



DIE ÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKÜCHE

Wir nehmen für Sie gerne eine Tischreservierung an!

*Telefonisch 03159 / 41 06
oder www.steirawirt.at*

*Öffnungszeiten 12:00 bis 14:00 Uhr & 18:00 bis 21:00 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag!*

„DAS WIRTSHAUS- ÜBERRASCHUNGSMENÜ“

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich doch einfach von Richard Rauch und seinem Team überraschen!

Aus regionalen und saisonalen Zutaten servieren wir klassische und auch moderne Schmankerl aus der Steirischen Wirtshausküche!

WIRTSHAUS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ 3-Gang	€ 44,00
WIRTSHAUS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ 4-Gang	€ 54,00
WIRTSHAUS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ 5-Gang	€ 64,00

Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung oder eine alkoholfreie Getränkebegleitung dazu!

GEDECK

pro Person

€ 3,90

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

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 ÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKÜCHE

The logo for SteiraWirt features the brand name in a stylized, cursive font. Above the letter 'i' in 'Wirt', there is a small, detailed illustration of a traditional wooden wine bucket (Steirer Krug) with a handle and a small flag on top.

STEIRAWIRT – KLASSIKER



KLASSISCH MARINIERTES BEEF TATAR

Melanzani / Kresse / Senf (A,C,M,P,F)

mit gegrilltem Ox-Mark € 4,--

120 g, € 16,00

180 g, € 18,00

240 g, € 23,00



TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSUPPE

Rindsuppe mit klassischer Einlage (A,C,,L,G)

€ 7,00

PARADEISER- KUTTELN

Muscheln / Paprika / Basilikum / Polentatascherl (A,G,M,L,O)

Vsp. € 13,50

Hpt. € 19,50

STEIRA WIRT- FRÜHLINGSSALAT

Frühlingskräuter / Butterhäuptl / Erbsen / Kürbis / Schafrischkäse / Wachteleier (F,G,O,P)

€ 10,50



„STEIRISCHE JAKOBSMUSCHELN“ KITCHEN IMPOSSIBLE -TIM MÄLZER

Senf / Pilze / Kohlrabi / Euter (M,A,G,O,F)

Vsp. € 14,50

Hpt. € 21,50



GEBACKENES SCHNITZERL VOM FREILANDSCHWEIN (A,C)

Wahlweise in: Butterschmalz, neutralem Pflanzenöl oder Schweineschmalz

Mit 2 Beilagen nach Wahl:

Rahmgurkensalat, Erdäpfelsalat, Erbsenreis, hausgemachte

Pommes Frites, Preiselbeeren, Ketchup

€ 15,50



KNUSPRIGES BRÜSTL VOM FREILANDSCHWEIN

Rettich / Grammelknödel (A,C,G)

€ 18,50

HOLZKOHLEGRILL



KOTLETT VOM FREILANDSCHWEIN

„Dry Aged Schwein“ 350g (G)

€ 26,00



FILET „DRY AGED RIND“

Mens cut, ca. 280g (G)

€ 36,00



FILET „DRY AGED RIND“

Ladies cut, ca. 200g (G)

€ 28,00

BEILAGEN

Caesars-Häuptlsalat / gereifter Parmesan (A,D,G,M,C) 4,50

gedämpfter Brokkoli / Kräutermayo / knuspriger Reis (G,E) 4,50

Bärlauch-Zucchini-spinat (G) 4,50

Rosmarin Erdäpfel (G) 3,50

Hausgemachte Pommes Frites & Ketchup 6,00

Frisch aufgeschlagene Sauce Bearnaise (O,G,C) 3,00

Kräuterbutter (G) 2,00

Pfefferrahmsauce (L,O,G) 3,00

DIE ÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKÜCHE


SteiraWirt