



# Speisekarte



Da wir überwiegend regionale Produkte Fleisch vom Fleischer Hubmayer, Kräuter aus den Steinschaler Bio Naturgärten, heimische Fische „Bio Fischzucht Zöchling“, Türnitz, Wild aus dem Pielachtal, beziehungsweise Rohstoffe aus den Österreichischen Genussregionen sowie ein Vielzahl von österreichischen Bio Produkten wurden wir mit der Grünen Haube, sowie mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet und waren 2015 Landesfinalist der „Genuss Wirte“.

## Aperitif

Dirndlbier 1/3 € 3,20

Dirndl Royal € 3,90

Blütensekt € 3,80

Rosen- oder Lavendelsaft 0,5l € 2,90

Dirndlsaft 0,25l € 2,00

## Steinschaler Vorspeisen und kalte Jausen

Dirndlprosciutto mit Balsamico und frischem Parmesan € 7,90

Pielachtaler Schafkäse natur € 4,80

Pielachtaler Schafkäse sauer mariniert € 5,80

„Dirndlsalat“ Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln und Speck sowie eingelegten Dirndln € 7,80

Wildkräutersalat mit hauseigenen schwarzen Nüssen und luftgetrocknetem Bauernspeck € 8,80

Ziegenkäse-Paradeiser-Basilikum Terrine auf Salat € 7,80

1 Glas Bratpfettn mit Bauernbrot € 2,90

Brettl ein Stück Wurzelspeck im Ganzen, Hirschwurst, Schafkäse, Kräuterpestete und Bauernbrot € 7,80

1 Gugelhupferl-Blütenbutter mit Bauernbrot € 2,80

veganer Steinschaler Salat mit Brotwürfeln, Champignons und Dirndln € 7,80

vegane 3erlei Chutney mit Bauernbrot € 5,90

**Gemischter Salat € 3,80**

**Frieders Wildkräutersalat € 4,30**

## Suppen

klare Rindsuppe wahlweise mit Frittaten, Milzschnitten, oder Fleischstrudel € 3,60

vegetarische Tagessuppe € 3,90

vegane Tagessuppe € 3,90

## Hauptspeisen

Dirndlkotelette gegrillt mit Zwiebeln, Speck und eingelegten Dirndln

dazu Bio-Braterdäpfel und Gemüse € 12,80

Paniertes Schnitzel von der Pute mit Pommes oder Petersilienerdäpfel € 10,80

Lammragout mit Kroketten € 13,80

Zwiebelrostbraten weich gedünstet mit Nudeln und Gemüse € 13,80

Gegrilltes Hirschfilet mit Erdäpfelchips und Ribogro auf Salat € 16,80

Hirschragout mit Serviettenknödel und Rotkraut € 13,80

Blutwurstadln paniert auf Salat mit Erdäpfelchips € 9,80

**Guten Appetit wünscht Familie Weiß  
und das Steinschalerhof-Team!**





# Speisekarte

## Vegetarisch

*Vegetarische Platte mit Salat, Gartenspinat, Kräuterkuchen, frisches Gemüse, Erdäpfelgröstel, Spiegelei, Reislaiichen € 14,80*

*Steinschaler-Wildkräuterspinat mit Erdäpfelgröstel darauf ein Spiegelei € 7,80*

*Bärlauch-Portulak-Knödel auf Champignonsauce € 9,80*

*gefüllte Mangoldröllchen mit Petersielerdäpfel auf Paradeisersauce € 9,80*

*3erlei Gemüsekuchen (Qinoalaibchen, Kräuterkuchen, Reis-Gemüselaibchen) auf Pestosauce frischem Gemüse € 9,80*

## Vegan

*Vegane Platte mit Salat, Sojagulasch, Kürbiskarottenlaibchen frischem Gemüse, Erdäpfelgröstel und Paradeisersauce € 14,80*

*Sojagulasch mit Erdäpfel € 9,80*

*Geschnetzeltes auf Züricherart „mit Reis € 9,80*

*Spaghetti in Bärlauchpesto geschwenkt € 7,80*

## Fisch

*Bio Saibling gegrillt mit Petersielerdäpfel dazu frisches Gemüse € 19,80*

*Tagesfisch auf steirische Art € 12,80*

## Für die süßen Schlemmer

*Apfelkuchen mit Schlagobers 3,20*

*Bauerkrapfen mit Dirndlmarmelade € 3,20*

*Mohr im Hemd € 4,80*

*3erlei Parfait mit Beerenröster € 5,80*

*3erlei Kuchen vegan 4,80*

*Karottenkuchen vegan € 3,80*

*Tagesdessert*

*Zum Abschluss empfehlen wir ein Stamperl Schnaps: Dirndl, Kletznbirn, Zwetschke (entkernt), Holunderblüten, oder Likör: Dirndl, Weichsel, Holunder oder Hagebutten*

*Stamperl hausgemachter Ansatzschnaps: Cornas, Wacholder, Mojito -Minze, Fichtenzapfen, Weintraube*

*Für den besten Freund des Menschen - Geselchtes Schweinsohr 1 Stk. € 0,80*



**Lieber Gast!**

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. 8.4. 2016**

**Guten Appetit wünscht Familie Weiß  
und das Steinschalerhof-Team!**

