

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Hofwirt einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
Schön, dass Sie da sind.

Der Hofwirt ist ein Barockjuwel, in dessen Stuben schon Erzherzog Johann gern einkehrte. Die ältesten Aufzeichnungen über das Haus reichen zurück bis ins 13. Jahrhundert, das erste Gasthaus sperrten der Überlieferung nach die Mönche der benachbarten Abtei im Jahr 1603 auf.

Seit damals begeistert der Hofwirt nicht nur mit herzlicher Gastfreundschaft, sondern auch mit ausgezeichneter steirisch-bodenständiger Küche. Bei uns im Hofwirt werden Gerichte fast ausschließlich mit regionalen Produkten zubereitet. Das kulinarische Repertoire umfasst eine Vielzahl von steirischen Schmankerln nach überlieferten Rezepten sowie innovative Kreationen. In Verbindung mit einem charaktervollen Glas Bier oder einem der erlesenen Weine aus dem gut bestückten Keller wird jede Mahlzeit zu einem köstlichen Erlebnis.

So ist der Hofwirt ein Ort für die guten Dinge im Leben - ob um „dahoam auswärts zu essen“ oder zum Bleiben für länger.

Gerne laden wir Sie nach dem Essen ein, unseren „beflügelnden Ort“ zu entdecken. Spüren Sie Geschichte in den Suiten, deren einzigartige Stuckdecken von Liebe und Himmelmächten erzählen und den Zauber der Vergangenheit zum Leben erwecken oder lassen Sie sich inspirieren mit und bei uns zu feiern. Im kleinen oder großen Hofwirtsaal, die den passenden Rahmen für kleine und große Feste im privaten oder geschäftlichen Umfeld bieten.

Denn – das Leben ist ein Fest!

Ihr

Hofwirt Team

WISSEN WOHER'S KOMMT



Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich.
Unabdingbar bei den kostbaren Lebensmitteln, die unsere Küche mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften.

RIND, SCHWEIN UND LAMM

Das Seetaler Weidelamm grasst in St. Wolfgang,
die Angus-Rinder werden im Authal, wie auch in St. Georgen ob Judenburg
am Wiesengelter Hof betreut, wo sich auch die eigene Schweinezucht befindet.

FISCH

Hauptdarsteller sind heimische Fischarten –
vom Saibling über die Forelle bis zur Reinanke aus der eigenen Fischerei Ausseerland.

WILD

Reh- oder Rotwild-Fleisch kommt aus der eigenen Jagd im Forst Authal,
wo es vom Besten, was die Natur zu bieten hat, gelobt hat.

EIER

Familie Pickl-Herk, lassen ihren Hendln das ganze Jahr viel Auslauf und
füttern nur feinste Körndl.

UNSERE MILCH

und Joghurt beziehen wir von der Familie Madl in Seckau, die
die Milch am gleichen Tag des Melkens verarbeitet.

HOCHPROZENTIGES

(alias „das Schnapsel“) liefern die Mönche der Abtei Seckau.
TIPP: unbedingt „die Schafnase“ probieren!

ZUM ANFANGEN



KALTE VORSPEISEN

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE DER FISCHEREI AUSSEERLAND ^{CDLMN} € 15,40
Sommerliches Gemüse | Petersilien-Mayonnaise | Chips

RINDERCARPACCIO ^{ACMO} € 15,40
Rucolapesto | Asmonte

BROTKORB MIT BUTTER ^{AG} € 3,90

SALATE

BUNTER BLATTSALAT ^{CMO} € 4,60

GEMISCHTER SALAT ^{CO} € 5,20

GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{CO}
mit Grillkäse ^G € 15,20

mit Falafel ^N **vegan** € 15,20

mit gebackenen Hühnerstreifen ^{ACE} € 16,20

mit gegrillten Hühnerstreifen ^G € 16,20

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE ^{ACFGLM} € 5,10
Frittaten | Leberknödel oder Kaspressknödel

PARADEISCREMESUPPE ^{AGL} € 5,20
Sauerrahm | Buchweizenstroh

DER HAUPTGANG



FLEISCH

SCHNITZEL "WIENER ART" ^{ACG} Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 16,90
WIENER SCHNITZEL ^{ACG} Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 27,90
STEIRISCHES BACKHENDL ^{ACLMO} Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 18,50
SECKAUER CORDON BLEU IN KÜRBISKERNPANIER ^{ACG} Fülle mit Geselchtem und Gouda Butterreis	€ 18,40
BEUSCHEL ^{AG} Serviettenknödel	€ 13,80
WILDRAVIOLI ^{ACGLMO} Braune Butter Paradeiser Rucola	€ 19,80
ZWIEBELROSTBRATEN GESCHMORT ^{AGMO} Polenta Röstzwiebeln	€ 24,90
HOFWIRT PFANDL AB 2 PERSONEN ^{ACDEFGL} Fleisch Fisch gegrillt gebacken verschiedene Beilagen	pro Person € 18,90

FISCH

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER FISCHEREI AUSSEERLAND ^G Erbsen-Kohlrabi Ragout knuspriger Kräutergrieß Babyspinat	€ 24,90
---	---------

VEGETARISCH

POLENTASCHNITTE ^{FL} Paradeissauce Sellerie-Gratin Rucola	€ 14,50
CURRY "WIRTSHAUS STYLE" ^{FN}  Reis Falafel	€ 14,50

ZUM ABSCHLUSS



DESSERTS

KNUSPRIGES WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE ^{ACG} Frische Beeren	€ 8,20
KAISERSCHMARRN ^{ACEGO} Zwetschkenröster Apfelmus	€ 12,00
SORBET VARIATION ^A Unser Service-Team berät Sie gerne über unser tägliches Angebot an Sorbets.	€ 11,60

KUCHEN

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ^{ACGH} mit Schlagobers ^G mit Vanilleeis oder Vanillesauce ^{ACGH}	€ 5,40 + € 0,80 + € 1,50
HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL ^{ACEG} mit Schlagobers ^G mit Vanilleeis oder Vanillesauce ^{ACEG}	€ 5,40 + € 0,80 + € 1,50
SACHER TORTE ^{ACEG} Unser Service-Team berät Sie gerne über unser tägliches Angebot an Kuchen.	€ 5,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



SUPPE

RINDSUPPE ^{ACFGLM} Frittaten oder Kaspressknödel	€ 3,90
--	--------

HAUPTSPEISEN

KINDERSCHNITZEL "WIENER ART" ^{ACG} Petersilienerdäpfel	€ 7,90
--	--------

KINDERWIENER SCHNITZEL ^{ACG} Petersilienerdäpfel	€ 11,50
--	---------

TEIGWAREN ^{ACLM} Fleischragout	€ 7,50
--	--------

DESSERT

EISZWERG ^{ACG} 2 Kugeln Eis nach Wahl Schlagobers Smarties	€ 5,20
--	--------

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.