



Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene
Zutaten in unseren Gerichten!

Vorspeisen

Shrimps Cocktail mit Toastbrot

Sich körperlich auszuarbeiten, ist meiner Meinung nach der beste Sorgenbrecher. Gebrauchen Sie Ihre Muskeln mehr und denken Sie weniger, wenn Sie deprimiert sind. Sie werden über die Wirkung staunen. Die Sorgen gehen, wenn die Bewegung kommt.

Carpaccio vom Österr. Rind
mit Basilikum-Olivenöl – Pesto und Toastbrot

Rucola Salat mit frischem Parmesan

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten

Eine der Hauptursachen der Müdigkeit ist die Langeweile. Wir werden selten müde, wenn wir etwas Aufregendes und Spannendes tun.

Rindsuppe mit Leberknödel

Fleisch- oder Lungenstrudelsuppe

Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und
Schwarzbrotwürfel

Apfel-Curry Suppe mit Honig



*Liebe Eltern! Loben
Sie jeden Erfolg, auch
den geringsten. Seien
Sie herzlich in Ihrer
Anerkennung und
großzügig mit Lob.*

*Ich habe festgestellt, dass
es gar nicht so schwierig
ist, immer nur einen Tag
auf einmal zu leben. Ich
habe gelernt, das Gestern
zu vergessen und an
morgen nicht zu denken.
Jeden Morgen sage ich zu
mir:
"Heute fängt ein
neues Leben an"*

Klassiker

Hühnerschnitzel gebacken mit Gemüsereis

Cordon bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Wiener Zwiebelrostbraten mit
Bratkartoffeln und Essiggurkenfächer

Champignonschnitzel mit Reis

Speziell nur für Kinder

Bob der Baumeister

kleines *Wienerschnitzel* mit Pommes frites oder Reis

Kung Fu Panda Chicken Nuggets mit Pommes frites



Lernen ist ein aktiver Prozess. Wir lernen, indem wir etwas tun. Wenn Sie also Regeln beherrschen wollen, dann müssen Sie etwas damit anfangen. Wenden Sie sie also bei jeder Gelegenheit an, sonst vergessen Sie sie gleich wieder. Nur Wissen, das angewendet wird, bleibt im Gedächtnis.

Wenn Ihnen zum Beispiel irgendetwas nicht gefällt, so ist es viel leichter, zu kritisieren und zu verurteilen, als den Versuch zu machen, den anderen und seinen Standpunkt zu verstehen. Man findet öfter etwas Tadelnswertes als etwas Lobenswertes. Wir neigen eher dazu, über unsere eigenen Wünsche zu sprechen als über das, was der andere möchte.

Pfannengerichte

Feldkirchnerpfandl gefüllte Putenroulade,
Gemüse und Röstinchen

Pfefferpfandl Beiriedgeschnetzeltes mit
Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli Gemüse

Süß-Saures Pfandl Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel
Karotten, Ananas in Süß Saurer Soße mit Reis

Vegetarisch / Vegan

Gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren und kleinem Salat

Gugelhupf – Polenta mit gegrilltem Schafkäse in
Sesam mit Pfannengemüse und Champignoncreme

Gebratene Gemüselaiichen
dazu Kräuterrahmsauce und Gartengemüse

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei

Süß-Saure Tofu-Pfanne mit Reis (vegan)

Risotto mit Pilzen und Pesto (vegan)

Kartoffel-Paprika-Zucchini Pfanne mit Ei
(ohne Ei vegan)



Gegrilltes vom Rost

Feldkirchnerhof Hausplatte ab 2 Personen, pro Person á
Schwein-, Rind- und Putenfleisch, Reis, Gemüse, Pommes frites,
Früchtespieß, Kräuterbutter und Würstelspieß

Grillteller mit Wedges, Speckbohnen und Preiselbeerpfirsich

Schweinsnüsschen im Speckmantel
auf Röstinchen, mit Pfeffersauce und frischem Gartengemüse

Mit Frischkäse gefülltes Hühnerbrüstchen
serviert mit Eierteignockerl und Rosmarinsafterl

Aus dem Meer und den heimischen Gewässern!

Garnelenspieße auf Blattsalat mit Nuss-Dressing

Gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebeet mit
Knoblauchbutter und grünen Kartoffeln

Schollenfilet gebacken mit Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln

Seesaiblingsfilet vom Grill mit Zitronenbutter
und Kürbiskernöl-Risotto



Steak und Spezialitäten

*All unsere Steaks sind nur vom zartesten Stück
der heimischen Rinderfende*

Die Filetsteaks werden für Sie mit 180g Rohgewicht zubereitet.
Auf Wunsch mit 250g 0

Pfeffersteak mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Filetsteak mit Spiegelei Gemüse garnitur und Pommes frites

Surf and **T**urf (Filetsteak 180g, 3 Stk Garnelen)
Serviert mit Pfannengemüse und Portweinsauce

Taten sprechen deutlicher als Worte, und ein Lächeln will sagen: Ich mag Sie. Sie machen mich glücklich. Ich freue mich, Sie zu sehen. Deshalb sind ja auch Hunde so beliebt. Sie freuen sich dermaßen, uns zu sehen, dass sie vor Wonne beinah aus der Haut fahren. Und dann freuen wir uns natürlich ebenfalls. Das Gleiche passiert, wenn uns ein kleines Kind anlächelt.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.



*Eine kurze
Ruhepause enthält
so viel Energie,
dass sogar fünf
Minuten Schlaf
schon ausreichen,
dass wir nicht
müde werden.*

Echt “Steirisch”

Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel

Geröstete Leber im Reisnest

Steirisches Wurzelfleisch mit Kren
Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

*Statt zu warten, bis
unsere Gegner uns oder
unsere Arbeit aburteilen,
kommen wir ihnen lieber
zuvor. Seien wir unsere
eigenen gestrengen
Kritiker.
Finden wir alle unsere
Schwächen heraus und
stellen wir sie ab, ehe
unsere Gegner die Chance
haben, auch nur ein Wort
darüber zu sagen.*

Für den kleinen Hunger

Rindsgulasch

Frankfurter mit Gulaschsaft

Schinken-Käse -Toast m. Ketchup

Frankfurter mit Senf und Kren

Port. Ketchup, Mayonnaise oder Senf



*Das Gesicht wahren!
Wie wichtig ist das
doch! Aber wie viele
von uns vergessen es
immer wieder!
Wir trampeln
rücksichtslos auf den
Gefühlen der
andern herum, wenn
wir unseren Kopf
durchsetzen, den
Finger auf die Fehler
der anderen legen,
Drohungen ausstoßen
und wenn wir Kinder
und Erwachsene in
Gegenwart anderer
tadeln, ohne je daran
zu denken, wie sehr wir
ihren Stolz verletzen!
Dabei würden ein
bisschen Nachdenken,
ein rücksichtsvolles
Wort und ein wenig
Verständnis für die
Lage des anderen
der ganzen Situa-
tion die Schärfe
nehmen.*

Salate immer ein Genuss

Unsere Salate werden mit Kernöl serviert,
auf Wunsch auch mit Olivenöl oder Dressing.

Gemischter Salat

Blattsalat

Käferbohnsensalat

Fitnesssalat

(Blattsalate mit gebratenem Schafkäse im Speck)

Blattsalate mit gebackenen Hühnerstreifen

(in Kürbiskernpanade)

Blattsalate mit gegrillten Hühnerstreifen

Glutenfreie Gerichte

Naturschnitzel vom Schwein mit Reis

Gebratenes Hühnerschnitzel mit Gemüse serviert

*Seine eigenen Fehler zuzugeben -selbst wenn man sie noch nicht
verbessert oder abgelegt hat-, können mithelfen, einen anderen
Menschen zu ändern.*



Dessert

Marmelade -Palatschinken (2 Stück)

Wenn Sie wollen, dass Ihnen die Menschen aus dem Wege gehen, hinter Ihrem Rücken über Sie lachen oder Sie gar verachten, dann kann ich Ihnen folgenden Rat geben: Hören Sie nie jemandem längere Zeit zu. Sprechen Sie unablässig von sich selber. Wenn Ihnen etwas in den Sinn kommt, fallen Sie ihm ins Wort und unterbrechen Sie ihn mitten im Satz. Sie glauben, dass Sie solche Menschen kennen? Ich leider auch, und das Erstaunlichste daran ist, dass einige von ihnen sogar zur Prominenz gehören - Langweiler, die von ihrem eitlen Ich und ihrer Wichtigkeit berauscht sind.

Topfen- oder Apfelstrudel mit Schlagobers

Eis Palatschinken (2 Stück)

Topfennockerl mit Beerenragout

Steirische Creme Brulee

Zeigen Sie dem anderen, dass Sie eine gute Meinung von ihm haben, und er wird sich entsprechend benehmen.

Werte Gäste!

Alle unsere Speisen stehen für Sie selbstverständlich auch zum Mitnehmen zur Verfügung.

Alle Preise ver **D**anke, dass Sie bei uns sind. en.