



Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene
Zutaten in unseren Gerichten!

Vorspeisen

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.

Rucola Salat mit Erdbeeren u. Feta
(Low Carb)

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

Suppen

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

Rindsuppe mit Frittaten
oder Leberknödel

Fleischstrudelsuppe

Knoblauchrahmsuppe
mit Sahnehaube und Schwarzbrotwürfel

Apfel-Currysuppe

Mittagsmenü

*T*äglich von Dienstag bis Freitag
*ab 11.30 bis ca. 14.00 Uhr haben wir
für Sie 2 Menüs zur Auswahl*

Alle Preis *Für Beilagen Änderungen b. Menü berechnen wir € 0,70*



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

Klassiker

Hühnerschnitzel gebacken mit Gemüsereis

Cordon bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffeln

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Pommes frites

Wiener Zwiebelrostbraten mit

Bratkartoffeln und Essiggurkenfächer

Für Gluten Freie Gerichte berechnen wir eine Aufzahlung

Speziell nur für Kinder

*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"*

Bob der Baumeister

kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites oder Reis

Kung-Fu Panda

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Spaghetti mit Bolognese Sauce



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 Tadelswertes als etwas Lobenswertes. Wir neigen eher dazu, über unsere eigenen Wünsche zu sprechen als über das, was der andere möchte.

Pfannengerichte

Pfefferpfandl Beiriedgeschnetztes mit
Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli Gemüse

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

Vegetarisch

Gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren und kleinem Salat

Gugelhupf - Polenta
mit gegrilltem Sesamschafkäse,
Pfannengemüse und Kräutercreme

Spaghetti mit Zucchini, Kirschtomaten
und Parmesan

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Veganes Tiroler Gröstel

Süß-Saure Pfanne
Tofu mit Paprika, Zwiebel, Karotten, Ananas in
Süß-Saurer Soße mit Reis



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 Kartoffel-Wedges und Speckbohnen

Schweinefilet im Speckmantel auf buntem Paprika

(Low Carb)

Schweinsnüsschen im Speckmantel

auf Röstinchen, mit Pfeffersauce und frischem Gartengemüse

Aus dem Meer und den heimischen Gewässern!

Gegrilltes Zanderfilet

auf Zucchini-Kirschtomaten-Spaghetti

Calamari vom Grill

mit Knoblauchbutter und Grillgemüse (Low Carb)

Seesaibling vom Grill

dazu Broccoli mit Mandelbutter (Low Carb)



Steak und Spezialitäten

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

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

*P*feffersteak

mit Kartoffelkroketten und kleiner Gemüse garnitur

*F*iletsteak

mit Spiegelei Gemüse garnitur und Pommes frites

*S*urf and Turf dazu gebratenes Pfannengemüse

*G*remolata Beiried

serviert mit gegrillten Zucchini scheiben

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.



Echt "Steirisch"

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

Schweinsbraten vom Schopf
mit Serviettenknödel

Geröstete Leber
im Reisnest

Für den kleinen Hunger

*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.*

Schinken-Käse -Toast m. Ketchup

Käsetoast mit 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
G e f ü h l e n 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

Käferbohnsalat

Fitnesssalat

(Blattsalate mit gebratenem Schafkäse im Speck)

Blattsalate mit gebackenen Hühnerstreifen

(in Kürbiskernpanade)

Blattsalate mit gegrillten Hühnerstreifen

French Dressing

Haus Dressing

Joghurt Dressing

Port. Kernöl

*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)

Crème Brûlée

Tiramisu im Glas

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.

Danke, dass Sie bei uns sind.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.