

Steirische Schmankerlwochen

Die Landeshauptstadt der Steiermark – Graz ist europaweit bekannt mit ihrer langjährigen, traditionsreichen Esskultur. 1686 wurde hier das erste österreichische Kochbuch gedruckt. Ohne die alten Rezepte hätten Gaumen und Seele die unverwechselbaren Kochkünste und den vielfältigen Geschmack der Steiermark

nie ganz gekannt.



Menü

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Milchschaum

Saftiges Steinpilz-Rehragout

mit handgemachten Kürbismudeln und Preiselbeerbirne,
dazu grüner Salat

1 x Marillenknoedel

auf hausgemachtem Zwetschgenröster

42,00€

Saisongetränke

Schilcher Sturm, Langmann (ab ca. 02. Okt.)	0,2l	4,90€	0,5l	12,40€
Weststeirischer Schilcher klassik, Langmann	0,1l	4,80€	0,2l	8,20€
Steirischer Apfelmost (gespritzt), Wilhelm vol. 6%	0,25l	4,60€	0,5l	5,80€

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Milchschaum 7,90€

Steirerkaas Pressknoedel in kräftiger Rinderbrühe 7,90€

Karamellisierter Schafskäse 20,90€

auf herbstlichen Salaten, mit Käferbohnen, gedünsteten Kürbiswürfeln
und Apfel-Kürbiskernöldressing, dazu Baguette

„Pfarrerwürger“ 20,90€

Spinat-Serviettenknoedel mit brauner Butter und gehobelm Bergkäse,
dazu Beilagensalat

Grammelknoedel auf Sauerkraut 18,90€

Hausgemachte Grieben mit Knoblauch, Waldgewürzen und Zwiebeln
im Erdäpfel-Knoedelteig

3erlei Knoedelvariation 19,90€

hausgemachte Steinpilz-, Schafskäse- und Rote Rüben Knoedel
auf fruchtigem Kürbisspiegel, dazu grüner Salat

In alten Geschichtsbüchern kann man Interessantes über die Kochgewohnheiten nachlesen. So kochte man früher in der Nordwest-Steiermark in erster Linie auf dem Herd. Daher gab es hier viele gedünstete oder in Schmalz gebackene Speisen. Das „Ofengebiet“ hingegen ist die Südoststeiermark. Hier garte man eine Vielzahl von Speisen eher im Backofen. Heute sind das berühmte „Wurzelfleisch“ als auch der „Guglhupf“ als typisches Ofengebäck besonders bekannte Gerichte.

Mürztaler Sturzkraut Auflauf mit Selchspeck, Faschiertem und Sauerkraut, dazu Erdäpfel	18,90€
Paprikahendl „Grazer Art“ mit handgemachten Kürbismudeln	19,90€
½ Steirisches Backhendl mit lauwarmen Erdäpfel-Vogerlsalat	20,90€
4ragrillteller mit gebratenem Schweinefilet (ca.80g), Rinderlende (ca.80g), kleinem Schnitzel „Wiener Art“, 1 x steirischer Klosterseufzer und Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatgarnitur	36,80€
Ochsenbackerl in Gemüse-Rotwein geschmorrt, mit Erdäpfel-Krenpüree und Käferbohnnensalat	28,80€
Saftiges Steinpilz-Rehragout mit handgemachten Kürbismudeln und Preiselbeerbirne, dazu grüner Salat	28,90€
Steirer Schnitzel Schweinelenende im Kürbiskernmantel gebraten mit Rösterdäpfeln, dazu Beilagensalat	27,90€
Gebratene Lachsforellenfilets auf hausgemachtem Kürbisrisotto mit Kürbiskernpesto, dazu grüner Salat	28,90€
Hausgemachter Apfelpalatschinken mit einer Kugel Vanilleeis in der Pfanne serviert	17,80€
Zwei Marillenknödel auf hausgemachtem Zwetschgenröster	9,90€

„Steirer-Madl-Kuss“

1x kleiner Schwarzer,

1x 2cl Zirbe,

1x Marillenknödel

12,90€

Weißwein

2024er Weißer Klapotetz, vol. 11% 0,2l 7,80€

Tschermonegg, Südsteiermark

erfrischende Nuancen von Limette und grünem Apfel,
leichter Körper, angenehme Säure

2024er Steirerbua, vol. 11,5% 0,2l 7,90€

Tschermonegg, Südsteiermark

Curvé aus Sauvignon blanc, Welschriesling, Gelber Muskateller und Riva
angenehm trocken, gut eingebundene Säure; erfrischende Apfel- und Birnenfrucht

2022er Chardonnay classic, vol. 13% 0,2l 7,90€

Hagn, Niederösterreich

ein harmonischer Chardonnay aus feinen Fruchtaromen und ausgewogener Struktur

2024er Gelber Muskateller, vol. 11,5% 0,2l 8,40€

Langmann, Südsteiermark

herrliches Muskatellerbukett nach Holunderblüten und Muskat; fein im Ausdruck

Rotwein

2022er Lorenz, vol. 12,5% 0,1l 4,50€ 0,2l 8,70€

Zweigelt & St. Laurent

Tschermonegg, Südsteiermark

milde Säurestruktur, mittlerer Körper, würzige Tannine im Finale saftige Weichsel- und Kirschfrucht

2021er Blauer Zweigelt, vol. 13% 0,1l 4,20€ 0,2l 7,90€

Landessieger

Weingut Hagn, Niederösterreich

zart mineralisch, unterlegte Nuancen von Brombeeren und Kirschen, saftig, angenehm im Abgang



Spezial-Getränke

Steirischer Zirberl, Bauer, Graz, vol. 38% 2cl 6,80€
Kürbiskern Cremelikör, Hochstrasser, vol. 16% 2cl 7,80€

Als „Südsteiermark“ wird die Region rund um die Bezirkshauptstadt Leibnitz bezeichnet. Drei der insgesamt acht Weinstraßen liegen in der Südsteiermark. Die älteste und die bekannteste ist die „Südsteirische Weinstraße“. Sie führt von Spielfeld und Ehrenhausen über Ratsch und Gamnitz bis nach Leutschach. Die wichtigsten Weinsorten in der Region sind: Blauer Zweigelt, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc (Muskat-Sylvaner), Morillon (Chardonnay), Weißburgunder (Klevner, Pinot blanc) und der Welschriesling.

