



**GENUSSHANDWERK**

Exklusiver Genuss aus der Steiermark

**CONGRESS  
LOIPERSDORF**  
SEMINAR | EVENT | MEETING

### **Eine gelungene Feier ist nicht nur ein Fest für den Gaumen.**

Was gibt es Schöneres als gemeinsam zu feiern? Mit guten FreundInnen, der Familie oder langjährigen KundInnen, MitarbeiterInnen die man gerne mit einem ganz besonderen Event überraschen würde?

Doch was tischt man am besten auf? Und mit welcher Musik lässt sich das Fest schönsten untermalen?

Gut, dass es da jemanden gibt, der auf all diese Fragen eine passende Antwort weiß: Das kleine aber feine Team des Genusshandwerks, das ein Stück steirische Gastlichkeit direkt zu Ihnen ins Congress Loipersdorf bringt. Mit einer großen Portion Leidenschaft und exklusiven kulinarischen Genüssen. Hier wird aber nicht nur gut gekocht, sondern oft auch bis spät in die Nacht an neuen Ideen gefeilt, die Horst Schafler, Kurt Prettenhofer und Felix Allmer mit ihrer jahrelangen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie perfekt umzusetzen wissen. Denn für sie ist eine Feier erst dann gelungen, wenn sie nicht nur ein Fest für den Gaumen ist.

### **Ein gutes Geschäft besiegelt man am besten mit einem guten Glas Wein.**

Deshalb kommen bei uns nicht nur die frischesten Zutaten, sondern auch nur die edelsten steirischen Tropfen auf den Tisch. Natürlich auch bei Firmenfeiern oder Kongressen, die wir für Ihre Kunden und Geschäftspartner zu einem ganz besonderen Erlebnis machen. Sie planen eher ein Fest in kleinerem Rahmen? Auch das können wir gerne für Sie organisieren. Also einfach feiern, plaudern und genießen – alles andere übernehmen wir.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



**Wir bringen alle an einen Tisch.  
Wo immer Sie möchten.**

Kontakt:

Genusshandwerk GmbH  
A-8222 St. Johann bei Herberstein 12

Genusshandwerk GmbH  
A-8020 Graz, Eggenberger Gürtel 36

Genusshandwerk GmbH  
A-8020 Gleisdorf, Franz-Josef-Straße 7

Horst Schafler  
+43 676 7045025

[catering@genusshandwerk.com](mailto:catering@genusshandwerk.com)

[www.genusshandwerk.com](http://www.genusshandwerk.com)

[www.facebook.com/genusshandwerk](https://www.facebook.com/genusshandwerk)



## Snackbar

### Berkelmaschine

„Steirische Antipasti“

Mulbratl

Preis pro Person € 9,5

Hirschbinschinken

Preis pro Person € 10,5

Prosciutto

Preis pro Person € 12,5

mit eingelegtem Gemüse, Steirer Kren,  
Asmonte und Steirerlob

### Vom offenen Feuer / Holzknecht

Steirische Rahmsuppe

mit Sterz und Grammeln

Preis pro Person € 8,00

Hendel- Einmachsuppe

Preis pro Person € 6,5

Steinpilzrahmsuppe

mit Heidensterz

Preis pro Person € 9,5

Steirer Chili (auch vegan möglich)

mit Semmeln

Preis pro Person € 6,5

Steirergröstl

mit Krautsalat

Preis pro Person € 8,5

Blunzengröstl

mit Sauerkraut und frischem Majoran

Preis pro Person € 9,5

„Steirische Paella“

mit heimischen Edelfischen

Preis pro Person € 17,00

Kernöleierspeis

mit gerösteten Kürbiskernen

Preis pro Person € 5,50



### Kleine Buffets / Mitternachtssnack

„Genusshandwerk Würstelbuffet“ Preis pro Person inkl Gedeck € 12,50

Hausgemachte Würste wie:

Weisswurst, Käsekrainer, Frankfurter, Debreziner

Fischerauer's Senf, Steirer Kren, Perlzwiebel,

Pfefferoni, Essiggurkerl, Semmeln, Laugengebäck,

Steirerlob, Mohnweckerl

Kaiserschmarren

mit Zwetsckenröster und Apfelmus

Preis pro Person inkl Gedeck € 8,50

Hausgemachter Minileberkäse

mit Perlzwiebel, Steirer Kren,

Essiggurkerl, Senf, Ketchup

und Joursemeln

Preis pro Person inkl Gedeck € 7,5

Saures Rindfleisch

mit Steirerlob

Preis pro Person inkl Gedeck € 8,5

Käseplatte

mit Steirerlob

Preis pro Person inkl Gedeck € 11,00

Genusshandwerk's Eiswagen

Preis pro Kugel € 1,30



GENUSSHANDWERK

genusshandwerk.com | 2018

## Buffetvorschläge (ab 25 Personen)

### PUR- Buffet

---

Saure Rahmsuppe  
sowie  
Kräftige Rinderbrühe mit Reibgerstl

---

Knusperbraten vom Schwein  
Geschmortes Paprika-Hendl  
Gebratenes Filet vom Wels

---

Semmelknödel  
Buntes Rollgerstl  
zweierlei Karottengemüse  
Sauerkraut

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 27,50**

Dessert  
optional  
zu buchbar,  
siehe  
Dessertkarte

---

Salat vom Buffet ab 25 Personen  
Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings,  
steirische Öle und Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne  
Preis pro Person € 5,20



### HANDWERK- Buffet

---

Hendl-Einmachsuppe  
sowie  
Klare Gemüsebrühe mit Topfenockerl

---

Klassischer Tafelspitz  
Gefüllte Hendlbrust im Speckmantel  
Gebratenes Mürtzaler BIO Saiblingsfilet

---

Geröstete Erdäpfel  
Schafskäselasagne  
Rataouille  
Cremespinat  
Semmelkren, Schnittlauchsauce und Apfelkren

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 37,50**



## PRACHT- Buffet

---

Pastinakenschaumsuppe mit Zanderstrudel  
sowie  
„Hochzeitssuppe“  
Kräftige Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen

---

Filet vom Pöllauer Ochsen  
Rücken Weizer Berglamm  
Kalbsrostbraten  
Barsch

---

Erdäpfelgratin  
Polenta mit Roquefort  
Rataouille  
Geschmorter Romanesco mit gelbe Rüben  
Steirerwok

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 45,50**

Dessert  
optional  
zu buchbar,  
siehe  
Dessertkarte

---

Salat vom Buffet  
Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings,  
steirische Öle und Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne



## Grillerei- PUR

---

Salat vom Buffet  
Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings, steirische Öle und  
Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

---

Hausgemachte Bratwürste  
Marinierte Grillkottlette  
Hendlbrust  
Spare Ribs

---

Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce und Kräuter  
Zuckermais  
Gegrillter Weizer Schafskäse  
Verschiedenste Grillsauce  
Grillbrote und Gebäck

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 32,50**



## Steirische Grillerei

---

Salat vom Buffet  
Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings, steirische Öle und Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

---

Hausgemachte Bratwürste  
Marinierte Lammkrone  
Tomahawk vom Schwein  
Beiried im Ganzen mit Knochen  
Spare Ribs  
Tandoori Hendlspieß  
Papillote

---

Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce und Kräuter  
Zuckermais  
Gegrillte Paradeis mit Weizer Schafskäse  
Angeräucherte bunte Paprika, Paradeis und Zucchini  
Verschiedenste Grillsauce  
Grillbrote und Gebäck

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 42,00**



---

Salat vom Buffet  
Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings, steirische Öle und Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne



## BURGER-Grillen

---

Pöllauer Rindsburger  
Hendlburger

---

Coleslaw, Paradeisscheiben, geschmorter Zwiebel, gebratener Speck, Jalapenios, Cheddarcheese, Blauschimmelkäse, Salatgurkenscheiben, Essiggurkerl, Röstzwiebel, roter roher Zwiebel,

---

gebratene Erdäpfelspalten

---

Rauchketchup  
Guacamole  
Paradeis-Salsa  
Speck- Zwiebelmarmelade

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 22,50**



## Menü- PUR 1

---

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage

---

Geschmortes Paprika-Hendl  
mit Butternockerl und gewürztem Sauerrahm

---

Besoffene Liesl

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 21,00**



## Menü- PUR 2

---

Steirische Saure Rahmsuppe

---

Gebratenes Filet vom Wels mit buntem Rollgerstl  
oder  
Oma's Apfelland Schnitzel  
Schweinerückensteak mit gebratenen Erdäpfeln

---

Grießflammerie

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 26,50**



**GENUSSHANDWERK**  
genusshandwerk.com | 2018

## Menü- Handwerk 1

---

Hendel-Einmachsuppe

---

Klassischer Tafelspitz  
mit Cremespinat, geröstete Erdäpfeln, Semmelkren, Apfelkren und Schnitt-  
lauchsaUCE  
oder  
Steirerwok (vegan)

---

Buchteln mit warmer Vanillesauce

---

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 38,50**

## Menü-Handwerk 2

---

Tatare von der Rote Rüben

---

„Hochzeitssuppe“  
Kräftige Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen  
oder  
Steirische Mostsuppe

---

Rinderbackerl  
mit Polenta und geschmorten Wurzelgemüse  
oder  
Gebratenes Filet vom Mürtaler BIO Saibling auf Paradeisrisotto

---

Nougatknödel  
mit Krübbiskernkruste und Beerenragout

---

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 45,50**



## Menü-Pracht 1

---

„Steirisches Surf & Turf“  
Beef Tatare vom Pöllauer Ochsen mit poeliertem BIO-Saibling

---

Pastinakenrahmsuppe  
mit Zanderstrudel

---

Rücken vom Weizer Berglamm  
mit Lauch-Rosmarin-Muffin, Ratatouillegemüse und Thymiansaftl  
oder  
Kalbsrostbraten  
mit geschmorten Romanesco und gelbe Rüben auf Erdäpfelpüree

---

Variation von der Zartbitterschokolade

---

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 60,50**

## Menü-Pracht 2

---

Ziegenkäse – Apfel - Amaranth

---

Steinpilzrahmsuppe

---

Filet vom Pöllauer Ochsen  
mit geschmortem Kürbis, Erdäpfelgratin und Rotweinsauce  
oder  
Filet vom Mürtaler BIO Barsch  
mit geschmortem Fenchel und Erdäpfelpüree

---

Dessert im Martiniglas

---

**Preis pro Person inkl. Gedeck € 58,50**



## Getränkepauschalen

Pauschale 1, Mineralwasser, diverse Bauernsäfte, Bier, Kaffee, Tee

Pauschale 2, Mineralwasser, diverse Bauernsäfte, Bier, Weiß- und Rotwein (gemäß unserer Auswahl), Kaffee, Tee

Pauschale 3, Mineralwasser, diverse Bauernsäfte, Bier, Weiß- und Rotwein (gemäß unserer Auswahl), Sektempfang, Kaffee, Tee

Preis p.P.	2 Stunden	3 Stunden	4 Stunden	5 Stunden
Pauschale 1	€ 15,00	€ 18,00	€ 21,00	€ 24,00
Pauschale 2	€ 18,00	€ 21,00	€ 24,00	€ 28,00
Pauschale 3	€ 21,00	€ 24,00	€ 27,00	€ 31,00

## Aperitif / Sekt / Champagner

Steirischer Kir Royal	0,1l	€ 5,00		
Apfelfrizzante	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Uhudlerfrizzante	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Sauvignon Blanc Frizzante	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Prosecco Valdobbiadene	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Schlumberger Brut	0,1l	€ 6,50	0,75l	€ 39,00
Jean Vesselle Brut			0,75l	€ 69,00
Moet Chandon Brut			0,75l	€ 95,00
Moet Ice Imperial			0,75l	€ 115,00
Ruinart Blanc de Blanc			0,75l	€ 115,00
Laurant Perrier Rosé			0,75l	€ 115,00



## Longdrinks

### Gin

Blue Gin, Reisetbauer Oberösterreich	4cl	€ 5,00
Sloe Gin, Reisetbauer Oberösterreich	4cl	€ 5,00
Tanqueray Gin, London Dry	4cl	€ 5,00
Monkey 47, Schwarzwald	4cl	€ 6,50
Gin Mare, Spanien	4cl	€ 5,50
Pimms No1, London	4cl	€ 5,00

### Vodka

Axberg, Reisetbauer Oberösterreich	4cl	€ 5,00
Belvedere Vodka, Polen	4cl	€ 5,50
Absolut Vodka, Schweden	4cl	€ 4,50
Grey Goose Vodka, Frankreich	4cl	€ 5,50

### Rum

Havanna 3y, Kuba	4cl	€ 5,00
Ron Zacapa 23y, Guatemala	4cl	€ 6,00

### Whisk(E)Y

Makers Mark, Kentucky	4cl	€ 5,00
Fever-Tree diverse Tonic's	0,2l	€ 3,50
Fever-Tree Ginger Ale	0,2l	€ 3,50
Fever-Tree Bitter Lemon	0,2l	€ 3,50
Fever-Tree Ginger Beer	0,2l	€ 3,50

### Steirische Premium Schnäpse

	2cl	€ 4,50
--	-----	--------

## Cocktails/Longdrinks

Moscow Mule, Pimms Cup, Cuba Libre, Caipirinha, Planters Punch	2cl/4cl	€ 9,00
Gin Tonic	2cl/4cl	€ 4,50 / € 8,00
Screw Driver	2cl/4cl	€ 4,50 / € 8,00
Vodka Red Bull	2cl/4cl	€ 4,50 / € 8,00

## Alkoholfrei

Fruit Punch, Ipanema		€ 6,00
----------------------	--	--------

## Bier

Fassbier Trumer	0,3l	€ 3,20
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33l	€ 3,60

## Softgetränke

Mineralwasser		
Steirerquelle still   prickelnd	0,25l	€ 2,50
Steirerquelle still   prickelnd	0,75l	€ 5,60

## Säfte

Regionale Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,00
Regionale Fruchtsäfte	0,70l	€ 9,00

## Limonaden & Prickelndes

Coca Cola   Coca Cola Light   Fanta   Sprite   Almdudler	0,33l	€ 3,00
Feve-Tree Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer	0,2l	€ 3,50
Red Bull	0,25l	€ 4,00

Gerne mixen wir  
Ihnen auch auf Wunsch  
Ihren Lieblingscocktail  
oder kreieren einen  
neuen für Ihre  
Veranstaltung!

## Heissgetränke

Espresso klein	€ 2,50
Espresso groß	€ 3,50
Verlängerter	€ 3,00

## Oft gefragt ... (Zusatzleistungen)

Espresso Pads	Stk.	€ 2,20
Portion Sonnentorte	Stk.	€ 2,80
Obstkorb klein/mittel/gross	€ 25,00 / € 35,00 / € 45,00	
Plunder süß oder pikant	Stk.	€ 3,00
Blechkuchen	Stk.	€ 3,00
Belegtes Brötchen	Stk.	€ 2,90
Obstplatte geschnitten	pro Person	€ 3,50
Steirisches Chili (auch Vegan möglich)	pro Person	€ 6,50
Mini Leberkäsesemmel Buffet (ab 20 PAX)	pro Person	€ 7,50
Salatbuffet (ab 20 PAX)	pro Person	€ 5,20
Kleiner gemischter Salat im Glas	pro Person	€ 3,50
Torte	Auf Anfrage	
Käsebuffet/platte (ab 20 PAX)	pro Person	€ 11,00
Stoppelgeld	pro geöffnete Flasche	€ 11,00

## Mitarbeiter Stundensätze (Verrechnung ab 0.00 Uhr)

Logistik	Std.	€ 29,00
Servicemitarbeiter	Std.	€ 33,00
Küchenmitarbeiter	Std.	€ 38,00
Cateringleiter	Std.	€ 46,00
Umbestuhlung	Verrechnung nach Aufwand	

## Leihinventar

Holz knecht mit Holz	€ 90,00
Prosciutto Maschine	€ 90,00
Eiswagen	€ 45,00
Feuerkorb mit Holz	€ 24,00
Stehtisch mit Husse	€ 24,00
Ambiente Licht	Auf Anfrage



## Weißweine

### Steiermark

2015	Welschriesling, Weingut Posch	€ 24,00
2017	Gelber Muskateller, Weingut Gross	€ 31,00
2017	Gelber Muskateller, Weingut H. Sabathi	€ 32,00
2015	Gelber Muskateller Senauberg, Weingut Sattlerhof	€ 42,00

2017	Sauvignon Blanc, Weingut Posch	€ 26,00
2016	Sauvignon Blanc Weingut Hannes Sabathi	€ 33,00
2016	Sauvignon Blanc, Weingut Kowald	€ 26,00
2006	Sauvignon Blanc Fassreserve, Weingut Gross	€ 85,00
2016	Sauvignon Blanc Grassnitzberg, Weingut Tement	€ 42,00

2017	Weissburgunder, Weingut Posch	€ 26,00
------	-------------------------------	---------

2016	Morillon, Weingut Kowald	€ 26,00
------	--------------------------	---------

2016	Steirischer Spiegel (SB/RS), Weingut Polz	€ 28,00
------	---	---------

2015	Grauburgunder Hollerberg Reserve, Weingut Posch	€ 36,00
------	---	---------

### Wachau

2016	Grüner Veltliner Rotes Tor, Weingut Hirtzberger,	€ 32,00
2016	Grüner Veltliner Steinfeder, Weingut Knoll	€ 31,00
2016	Grüner Veltliner Federspiel, Weingut FX Pichler	€ 42,00
2016	Riesling Smaragd, Weingut Knoll, Wachau	€ 42,00



GENUSSHANDWERK

genusshandwerk.com | 2018

### Kremstal

2015	Grüner Veltliner Fucking Terro(i)r, BIO Weingut Zöller, Halbtrocken	€ 34,00
2016	Grüner Veltliner Höhlgraben Alte Reben, Weingut Malat	€ 39,00
2015	BIO Roter Veltliner, Weingut Zöller, Kremstal	€ 32,00

### Kamptal

2016	Riesling Urgestein, Schloss Gobelsburg	€ 31,00
2016	Grüner Veltliner Ried Lamm, Schloss Gobelsburg Magnum 1,5l	€ 98,00

### Neusiedlersee

2015	BIO Grüner Veltliner Manila, Naturwein Weingut Zöller	€ 38,00
2015	Chardonnay Reisbühel Weingut Leberl N. See	€ 38,00

### International

2016	Riesling Weingut Dr Loosen, Mosel Deutschland	€ 36,00
------	---	---------

### Rosé

2016	Rosé - Cuvée Marie Christine, Chateau de L'Aumérade Frankreich	€ 38,00
------	---	---------

## Rotweine

### Steiermark

2015	Zweigelt Selection, Weingut Posch	€ 24,00
2015	Cuveé Terravin, Weingut Posch	€ 34,00
2015	Merlot, Weingut Kowald	€ 29,00
2015	K3 Cuveé (ZW/RÖ/M), Weingut Kowald	€ 36,00

### Mittelburgenland

2015	BIO Blaufränkisch DAC, Weingut Weninger	€ 29,00
------	---	---------

### Neusiedlersee

2015	BIO Blaufränkisch Manila, Naturwein Weingut Nittnaus	€ 38,00
2015	BIO Cuveé Heideboden Rot, Weingut Nittnaus	€ 34,00
2015	Pöckl Admiral (Sy,M,CS,BF)	€ 49,00
2014	Wild Boys of Batonnage	€ 159,00

## Schaumweine

### Frizzante/Prosecco

Apfelfrizzante	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Uhudlerfrizzante	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Sauvignon Blanc Frizzante	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00
Prosecco Valdobbiadene	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 27,00

### Sekt

Schlumberger Brut	0,75l	€ 39,00
-------------------	-------	---------

### Champagner

Jean Vesselle Brut	0,75l	€ 69,00
Moet Chandon Brut	0,75l	€ 95,00
Moet Ice Imperial	0,75l	€ 115,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	€ 115,00
Laurant Perrier Rosé	0,75l	€ 115,00



## Menüvorschläge, individuell zur Auswahl

### Vorspeisen

Brotsalat mit Rindfleisch und Steirer Kren	€ 8,-
Tatar von der Roten Rübe	€ 9,-
Unser Gabelbissen Bio- Saibling - Buttermilch – Gurke	€ 14,50
Vitello Forello Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherforellen- Limettensauce	€ 14,50
Ziegenkäse - Apfel – Amaranth	€ 9,-
Steirisches Surf & Turf Beef Tatar vom Pöllauer Ochsen – Mürztaler Bio-Saibling	€ 16,50



### Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel, Griesnockerl, Kräuterfrittaten oder Fleischstrudel	€ 3,50
Saure Rahmsuppe	€ 4,00
Oststeirische Mostsuppe mit Schaumkrone	€ 5,00
Steirische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Nudeln und Suppengemüse	€ 5,00
Kokos – Kürbissuppe (vegan) mit Kernöl	€ 5,00
Hendl – Einmach- Suppe	€ 4,50
Steinpilzrahmsuppe mit Erdäpfelknödel	€ 5,00
Pastinakenschaumsuppe mit Zanderstrudel	€ 5,50



## Fischgerichte

---

„Steirapaella“ mit Edelfischfilets und Flusskrebserl	€ 17,-
Gebratenes Welsfilet mit Quinoaerdäpfelpüree	€ 14,50
Filet vom Mürztaler Bio-Saibling mit Paradeisrisotto	€ 24,00
Filet vom Mürztaler BIO Barsch mit geschmortem Fenchel und Erdäpfelpüree	€ 24,00

## Fleischgerichte

---

Knusperbraten vom Schwein mit Semmelknödel, Sauerkraut und Natursaftl	€ 11,50
Geschmortes Paprikahendl mit Butternocken und gewürzten Sauerrahm	€ 12,50
Apfellandschnitzel Schweinsrückensteak, Apfel und Käse und Erdäpfel	€ 12,50
Gefüllte Hendlbrust im Speckmantel mit buntem Rollgerstl und Petersiliensauce	€ 14,50
Klassischer Tafelspitz Geröstete Erdäpfeln, Spinat, Semmelkren, Schnittlauchsauce und Apfelkren	€ 21,00
Saftiges Filet vom Schwein auf Steinpilzrahmnudeln, geschmorter Paradeis und Portweinjus	€ 15,50
Geschmortes Rinderbackerl mit Roqufort Polenta und geschmortes Wurzelgemüse	€ 19,00



Rücken vom Weizer Berglamm mit Paradeispoletna	€ 29,00
Filet vom Pöllauer Ochsen, 350g mit geschmorten Kürbis und Erdäpfelgratin	€ 32,-
Kalbsrostbraten an Erdäpfelpüree, geschmorten Romanesco, Schalotten und Pilze	€ 18,00

## Vegetarisch

---

Erdäpfel – Pilz – Strudel mit Petersiliensauce	€ 14,50
Naaser Schafskäselasagne mit Spinat und Paradeiser	€ 14,50

## Vegan

---

Veganes Steirer Chili	€ 6,50
Steirerwok Kürbisnudel – Wokgemüse – Kürbiskerne	€ 13,50

## Dessert

---

Besoffene Liesl	€ 4,50
Lauwarmer Apfelstrudel	€ 5,00
Buchteln mit Vanillesauce	€ 5,00
Genusshandwerk's Eiswagen	pro Kugel € 1,30
Topfen Nougatknödel mit Kürbiskernbrösel und Fruchtspiegel	€ 8,5
Griesflammerie	€ 5,50
Flambierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus	€ 8,50
Variation von der Zartbitterschokolade	€ 14,50

## Kaltes Fingerfood im Glaserl

Käferbohnsalat – Rettich - Kernöl	€ 2,80
Rote Rüben Tatare	€ 3,00
Räucherfischmousse – Dillgurken	€ 3,00
Kernölterine – Hausgeseichtes – Asmonte	€ 3,00
Pöllauer Ziegenkäse – Paradeis – Kernölpesto	€ 3,50
Beef Tatare – Pfeffermayonaise	€ 4,50

## Warmes Fingerfood im Glaserl

Saure Rahmsuppe	€ 1,90
Hendel – Einmachsuppe	€ 2,00
Kokos Kürbissuppe (vegan)	€ 2,00
Steinpilzrahmsuppe	€ 2,00
Veganes Steirer Chili	€ 2,50
Spinatknödel mit Paradeissauce	€ 4,40
Wels mit buntem Rollgerstl und geschmorter Paradeis	€ 4,50
Faschierte Laibchen von Lamm mit Paprikagemüse	€ 4,50
Paprika – Hendl mit Erdäpfel	€ 4,50
Butterschnitzerl mit Erdäpfelpüree	€ 4,50
Rinderbackerl mit Polenta	€ 5,00



## Dessert im Weckglas

Griesflammerie	€ 2,60
Tiramisu vom Steirischen Apfel	€ 3,00
Mousse von der Dunklen Schokolade mit Chiliweichseln	€ 3,00
Nougatmousse	€ 3,00
Topfen Fruchtcreme	€ 2,60
Kokos Panna Cotta (vegan)	€ 2,80
Weißer Schokocreme	€ 3,00

