

Zum U'fonga

Klare Rindssuppe 6,80
mit Frittaten, Grießnockerl, Nudeln oder Pressknödel

Bärlauchcremesuppe 6,80
mit kleinen Markknödel

Salate / Vegetarisch / Vegan

Steirer -Wiener Salat 19,80
Backhendl in Kürbiskernpanade auf bunten Blattsalaten dazu Preiselbeeren

Pressknödel auf gemischter Salatplatte 17,20

Frühlingsrolle auf gemischter Salatplatte 18,20
dazu Sauerrahmdip

Gemischter Salatteller 6,80

Traditionell und Vegetarisch

Dreierlei Tiroler Schlutzkrapfen 17,20
3 Sorten mit Graukäse, Spinat und Steinpilzen gefüllt
geschwenkt in brauner Butter, dazu gehobelter Parmesan

Spaghetti 16,20
in feiner Ziegenkäserahmsauce, verfeinert mit zweierlei Oliven
und Cherrytomaten

Spaghetti 12,20
mit Tomatensauce und frisch geriebenen Parmesan

Spinatknödel 14,60
in feiner Gorgonzolasauce

Vegetarischer Burger mit Kaspressknödel 17,80

Aus dem Wasser

Zanderfilet gegrillt 22,50
mit Gemüserisotto und Sauce Hollandaise

Für'n richtigen Hunger

Mariasteinerhof Platte für 2 Personen	56,00
<i>Grillfleisch gemischt, Cordon Bleu, Frühlingsrolle, Reis, Garnelen, gebackene Champignons, Gemüse, Pommes frites, verschiedene Saucen</i>	
Steak vom Beiried	37,00
<i>mit Grillgemüse und Pommes frites</i>	
Cordon Bleu vom Schwein	24,80
<i>Röstkartoffeln und „Granggl“-Marmelade (Preiselbeeren)</i>	
<i>Bauern-Art gefüllt mit hausgeräuchertem Speck und Graukäse</i>	
<i>Klassiker gefüllt mit Landschinken und Schmelzkäse und Edamer</i>	
Grillteller	25,20
<i>Steak von Huhn, Rind, und Schwein</i>	
<i>dazu Speck, Pommes frites, Gemüsespieß und eine würzige BBQ-Sauce</i>	
Rinderroulade	22,80
<i>mit Rotweinrotkraut und Reis</i>	
Maishendelbrust mit Bärlauchfülle	22,50
<i>mit Gemüserisotto und Mango-Curry Sauce</i>	
Piccata Milanese vom Huhn	19,80
<i>auf Spaghetti mit Tomatensauce</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein	18,50
oder vom Huhn	19,50
<i>mit Petersilienkartoffeln und „Granggl“-Marmelade“</i>	
Mariasteiner Burger ^{A/C/G}	17,80
<i>Rindfleisch Patty auf Salat und Crunchparmesan</i>	
<i>und einer würzigen BBQ-Sauce</i>	
<i>wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	
Chili Cheese Burger ^{A/C/G}	17,80
<i>Rindfleisch Patty auf Salat, geschmolzenem Gouda und Crunchparmesan</i>	
<i>wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	
Spaghetti	12,20
<i>mit Bolognese Sauce und frisch geriebenen Parmesan</i>	

Zum Abrunden einen Affogato!! 5,30

Zum süßen Ausklang und Eis

Hausgemachter Kaiserschmarrn	17,20
<i>mit Rumrosinen, Walnüssen und Apfelmus</i>	
2 Stück Eis-Palatschinken	12,30
<i>mit Vanilleeis und frischen Früchten</i>	
„Mariasteinerhof“ Joghurt- Früchteeisbecher	8,80
<i>Naturjoghurt , Joghurt-Waldbeereneis Vanille -und Schokoladeneis, garniert mit frischen Früchten der Saison</i>	
„ Heiße Liebe“	8,50
<i>Vanilleeis , Joghurt-Waldbeereis , warme Himbeeren mit einem Schuss Cognac und Schlagobers</i>	
Eiskaffee gerührt	8,50
<i>Vanilleeis mit Kaffee und einem Schuss hausgemachtem Eierlikör cremig gerührt garniert mit Schlagobers</i>	
Nusseisbecher	8,50
<i>Walnusseis, Haselnusseis, karamellisierte Nüsse, Haselnusslikör, Schlagobers</i>	
Bananensplit	8,50
<i>Vanilleeis, Banane, warme Schokoladensauce garniert mit Mandelsplittern und Schlagobers</i>	
Coupe Dänemark	8,50
<i>Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce ,Schlagobers</i>	
Eierlikörbecher	8,50
<i>Vanilleeis, hausgemachter Eierlikör, Schlagobers</i>	

Selbstverständlich bereiten wir auch alle Eisbecher ohne Alkohol zu.

Eissortenauswahl für Ihr gemischtes Eis

<i>Vanille</i>	<i>Schokolade</i>
<i>Joghurt-Waldbeere</i>	<i>Erdbeere</i>
<i>Walnuss</i>	<i>Haselnuss</i>

Für'n kloan Hunger oder zur Brotzeit

Saurer Graukäse <i>mit roten Zwiebeln und Gebäck</i>	12,80
Schinken-Käse Toast <i>mit Salatgarnitur</i>	12,50
Schweizer Käse- Wurstsalat <i>dazu Gebäck</i>	14,20
St. Johanner Würstel <i>mit Senf frisch geriebenem Kren und Gebäck</i>	8,20
„Wallfahrermenü“ <i>Nudelsuppe mit Würsteln und Gebäck</i>	16,20
Speckplatte <i>mit frischem Brot und hausgeräuchertem Speck</i>	19,20
Käseplatte <i>mit frischem Brot</i>	16,50

Der Speck, Wildschinken und Räucherlachs werden bei uns nach dem hauseigenen Rezept von Wirt Thomas gebeizt und geräuchert. Unsere Nudeln stammen vom Geflügelhof Huber in Mariastein.

