Zum V´fonga

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

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
Grillfleisch gemischt, Cordon Bleu, Frühlingsrolle, Reis, Garnelen,
gebackene Champignons, Gemüse, Pommes frites, verschiedene Saucen

Steak vom Beiried 37,00
mit Grillgemüse und Pommes frites

Cordon Bleu vom Schwein 24,80
Röstkartoffeln und „Granggl"-Marmelade (Preiselbeeren)
Bauern-Art gefüllt mit hausgeräuchertem Speck und Graukäse
Klassiker gefüllt mit Landschinken und Schmelzkäse und Edamer

Grillteller 25,20
Steak von Huhn, Rind, und Schwein
dazu Speck, Pommes frites, Gemüsespieß und eine würzige BBQ-Sauce

Lammstelze 22,80
mit Karottenpüree und Kartoffelgratin

Maishendlbrust mit Bärlauchfülle 22,50
mit Gemüserisotto und Mango-Curry Sauce

Piccata Milanese vom Huhn 19,80
auf Spaghetti mit Tomatensauce

Wiener Schnitzel vom Schwein 18,50
oder **vom Huhn** 19,50
mit Petersilienkartoffeln und „Granggl-Marmelade"

Mariasteiner Burger 17,80
Rindfleisch Patty auf Salat und Crunchparmesan
und einer würzigen BBQ-Sauce
wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites

Chili Cheese Burger 17,80
Rindfleisch Patty auf Salat, geschmolzenem Gouda und Crunchparmesan
wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites

Spaghetti 12,20
mit Bolognese Sauce und frisch geriebenen Parmesan

Zum Abrunden einen Affogato!! 5,30

Zum süßen Ausklang und Eis

Hausgemachter Kaiserschmarrn 17,20
mit Rumrosinen, Walnüssen und Apfelmus

2 Stück Eis-Palatschinken 12,30
mit Vanilleeis und frischen Früchten

„Mariasteinerhof" Joghurt- Früchteeisbecher 8,80
Naturjoghurt , Joghurt-Waldbeereneis Vanille -und Schokoladeneis,
garniert mit frischen Früchten der Saison

„ Heiße Liebe" 8,50
Vanilleeis , Joghurt-Waldbeereis , warme Himbeeren mit einem
Schuss Cognac und Schlagobers

Eiskaffee gerührt 8,50
Vanilleeis mit Kaffee und einem **Schuss haugemachtem Eierlikör** cremig gerührt
garniert mit Schlagobers

Nusseisbecher 8,50
Walnusseis, Haselnusseis, karamellisierte Nüsse,
Haselnusslikör, Schlagobers

Bananensplit 8,50
Vanilleeis, Banane, warme Schokoladensauce
garniert mit Mandelsplittern und Schlagobers

Coupe Dänemark 8,50
Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce ,Schlagobers

Eierlikörbecher
Vanilleeis, hausgemachter Eierlikör, Schlagobers 8,50

Selbstverständlich bereiten wir auch alle Eisbecher ohne Alkohol zu.

Eissortenauswahl für Ihr gemischtes Eis

Vanille	Schokolade
Joghurt-Waldbeere	Erdbeere
Walnuss	Haselnuss

Für`n kloan Hunger oder zur Brotzeit

Saurer Graukäse 12,80
mit roten Zwiebeln und Gebäck

Schinken-Käse Toast 12,50
mit Salatgarnitur

Schweizer Käse- Wurstsalat 14,20
dazu Gebäck

St. Johanner Würstel 8,20
mit Senf frisch geriebenem Kren und Gebäck

„Wallfahrermenü“ 16,20
Nudelsuppe mit Würsteln und Gebäck

Speckplatte 19,20
mit frischem Brot und hausgeräuchertem Speck

Käseplatte 16,50
mit frischem Brot

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.