



UNSER WOCHENKARTE

Apfel-Selleriecremesuppe 4,¹⁰



KNACKIG FRISCHE SALATE

Knusprige Bauernente mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel 15,⁹⁰

Wildragout mit Wurzelgemüse, Rotkraut und Kräuterspätzle 14,⁸⁰

Schweinsmedaillons mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Kroketten und Grillgemüse 14,⁹⁰

Lachsforellenfilet auf Rote Rüben Risotto mit Basilikumpesto 16,⁹⁰

Calamari gegrillt mit Braterdäpfel, Grillgemüse und Kräuterdip 15,⁵⁰

Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse, Basilikumpesto und Asmonte 9,⁵⁰

News vom Wirten

Freitag 23. März – Schmerzhafter Freitag ab 08:00 Uhr geöffnet!

Ostersonntag ab 09:00 Uhr geöffnet

Ostermontag von 09:00 bis 15:30 Uhr geöffnet

Genussgutscheine vom Breitenfelderhof!

Das perfekte Geschenk fürs Osternest!



AUF GEHT'S

Beef Tatar vom steirischen Ochsen / klassisch oder scharf	
I TRAU MI	4, ⁹⁰
FÜR MÄDLS	9, ⁹⁰
FÜR BUBEN	13, ⁵⁰
Wiener Schneck ½ Dutzend mit Kräuterbutter überbacken	9, ⁹⁰



A SUPPERL GEHT IMMER

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Einlage	3, ⁸⁰
Bouillon mit Ei und einem Schuss Sherry --- Weckt Bären aus dem Winterschlaf!	4, ²⁰



KNACKIG FRISCHE SALATE

Backhenderl Salat auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl	10, ⁸⁰
Bunter Salatteller mit gebratener Hühnerbrust	9, ⁵⁰
Vogerlsalat mit knusprigem Speck, Erdäpfel und gerösteten Kürbiskernen	7, ⁹⁰
Steirischer Käferbohnenalat mit rotem Zwiebel und Kürbiskernöl	4, ⁵⁰
Gemischter Salat frische Saisonsalate	3, ⁹⁰
Knackige Blattsalate	3, ⁷⁰
Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat	3, ⁰⁰

Wir servieren unsere Salate mit Hausdressing und Kernöl

1 Stück Kaisersemmel	0, ⁹⁰
1 Stück Kornspitz, Mohnweckerl oder Salzstangerl	1, ²⁰
1 Stück Laugenbrenze groß	2, ⁰⁰




SCHNITZEL-What else

Schnitzel vom Vulkanlandschwein	10, ³⁰
Wirtenschnitzel – gefüllt mit Bergbaron, Steirischem Rohschinken und Thymian	11, ⁵⁰

*Zu unserem Schnitzel servieren wir wahlweise
Reis, Petersilerdäpfel oder Pommes*


DARUM GEHT ZUM WIRTEN

Steirisches Backhendl mit unserem Erdäpfel-Jägersalat <i>Der Bieressig von Gölles ist das Geheimnis! Psst! Nicht verraten</i>	12, ⁵⁰
Grillteller Hühnerfilet, Schweinsfilet, Beiried - mit Kräuterbutter und Cocktailsauce, dazu Pommes und Gemüse	16, ⁵⁰


OGSTOCHEN HAMMA

Geröstete Leber vom Jungbullen mit Petersilerdäpfel	9, ⁵⁰
Gebackene Leber vom Jungbullen mit Erdäpfelsalat	9, ⁹⁰
Riesling Kalbsbeuscherl mit gebratenen Serviettenknödel	9, ⁹⁰ / 12 ⁹⁰


SAMSTAG / SONNTAG / FEIERTAG

Unser berühmtes Bratl vom Vulkanlandschwein

Brüstl oder Schopf

mit Braunschweigerkraut und Serviettenknödel

kostet a Schweinegöd

dazua a Gemischtes von de Bayern 3,10

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN INFORMIERT SIE GERNE UNSER GESCHULTES PERSONAL



JAUSENZEIT

Kernöl Eierspeis 3 Eier / Zwiebel / Kürbiskernöl Eier vom Wolfgang vulgo Eggmann und des Kernöl vom Franz Bauer / Was soll da schief gehen?	5, ³⁰
Frankfurter mit Senf und Kren	3, ⁹⁰
Würstel mit herzhaftem Gulaschsaft	4, ⁷⁰
Weisswürstel mit Hausmachersenf	4, ⁷⁰
Schinken-Käse Toast	3, ⁵⁰
Käsetoast	3, ⁵⁰
Finger Schnitzel	7, ⁹⁰
Ham and Eggs mit 3 Eier	5, ³⁰



FÜR UNSERE NASCHKATZEN

Hausgemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade 4, ⁹⁰	1 Stück 2, ⁵⁰ / 2 Stück
Schoko-Nusspalatschinken	5, ⁵⁰
Eispalatschinke mit frischen Früchten und Schokoladensauce	6, ⁹⁰
Mehlspeisen – Einfach fragen, was da ist!	



FÜR DIE, DIE KEINE NACHSPEIS MEHR WOLLEN

Wirten Kombi Espresso mit einem kleinen Mousse	4, ⁹⁰
Steirer Kombi Espresso und a Kugel Vanilleeis	3, ⁵⁰
Lady Kombi Espresso und ein Haselnusslikör	5, ⁵⁰
Gentleman Kombi Espresso und eine Alte Zwetschke von Gölles	6, ⁸⁰
Karibik Kombi Espresso und Rum aus Barbados / 20-jähriger Plantation	6, ⁸⁰
Gölles Kombi Espresso und ein Brexit Whisky vom Gölles David	5, ⁵⁰
Bitter Kombi Espresso und einen Rossbacher – Die Kraft der drei Pferde	5, ³⁰

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN INFORMIERT SIE GERNE UNSER GESCHULTES PERSONAL



BREITENFELDERHOF

FRISCH VOM FASS

Puntigamer	0,2l 2, ⁵⁰	0,3l 2, ⁹⁰	0,5l 3, ⁵⁰
HB Traunstein Fürstenquell	0,2l 2, ⁵⁰	0,3l 2, ⁹⁰	0,5l 3, ⁵⁰
Gemischtes (1/3 Dunkles – 2/3 Helles)	0,2l 2, ⁵⁰	0,3l 3, ¹⁰	0,5l 3, ⁷⁰
Gösser Naturradler Zitrone	0,2l 2, ⁵⁰	0,3l 2, ⁹⁰	0,5l 3, ⁵⁰
Soda-Radler		0,3l 2, ⁷⁰	0,5l 3, ³⁰

FLASCHENBIER

Reininghaus Jahrgangspils			0,33l 3, ⁷⁰
Meisterwerke Weizen			0,33l 3, ⁷⁰
HB Traunstein Weißbier			0,5l 3, ⁷⁰
HB Traunstein 1612er Zwickl			0,33l 3, ⁵⁰
HB Traunstein „Altbayrisch Dunkel“			0,5l 3, ⁷⁰
HB Traunstein Weißbier alkoholfrei			0,5l 3, ⁵⁰
Gösser Naturgold alkoholfrei		0,33l 2, ⁹⁰	0,5l 3, ⁵⁰

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola light, Almdudler, Frucade			0,33l 2, ⁹⁰
Keli Mix Cola-Orange, Himbeere, Zitrone, Maracuja			0,33l 2, ⁹⁰
Keli Orangensaft			0,25l 2, ⁵⁰
<i>Fruchtsäfte vom Obsthof Jansel</i>			
Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Hollersaft			0,25l 2, ⁵⁰
Pfirsichnektar, Marillennektar (Wagner)			0,25l 2, ⁸⁰
	<i>mit Soda 0,3l 2,¹⁰ / 0,5l 3,¹⁰ mit Quellwasser 0,3l 1,⁸⁰ / 0,5l 2,⁷⁰</i>		
Holunderblütensaft mit Quellwasser / mit Soda		0,5l 2, ⁰⁰	0,5l 2, ⁹⁰
Soda mit frischem Zitronensaft		0,25l 1, ⁸⁰	0,5l 2, ⁹⁰
Steirerquell still oder prickelnd		0,33l 2, ¹⁰	0,75l 3, ⁵⁰

KAFFEE

Verlängerter			2, ³⁰
Espresso / Kleiner Brauner			2, ¹⁰
Großer Espresso / Großer Brauner			3, ³⁰
Melange			2, ⁷⁰
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch / Schlagobers / Rum			3, ²⁰ / 3, ⁹⁰ / 4, ⁸⁰
Tee in der Tasse (Alpenkräuter, Pfefferminze, Wild Berry, Darjeeling)			2, ³⁰

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN INFORMIERT SIE GERNE UNSER GESCHULTES PERSONAL



BREITENFELDERHOF

Grüß Gott im Breitenfelderhof zur Riegersburg!

Schön, dass sie bei uns sind. Wir haben uns der klassischen österreichischen Kulinarik versprochen. Regionale Produzenten und Lieferanten sind der Grundstein unserer Küche.

Wir wünschen einen guten Appetit!

*Christina und Thomas Zalud
Ihre Gastgeber*

UNSERE LIEFERANTEN UND FREUNDE

*Eier aus Freilandhaltung – Familie Kienreich, Lembach, Breitenfeld
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Kürbiskerne, Käferbohnen – Franz Bauer, St. Kind
Steirisches Geflügel – Gölles, Großwilfersdorf
Salate und Gemüse der Saison – Heinz Wagner, St. Kind
Äpfel – Gerald Wagner, St. Kind
Schweinefleisch – Vulkanlandschwein – Fleischhof Raabtal, Kirchberg an der Raab
Premium Rindfleisch aus der Steiermark
Säfte und Nektar – Obstbau Jansel, Lembach, Breitenfeld
Butter, Milch, Schlagobers, Sauerrahm, Topfen – aus Österreich mit AMA Gütesiegel*

JETZT GEHT'S LOS - START MA MIT AN GLASERL

Rosé Frizzante vom Daschütz aus Kirchberg/Wagram	0,75l 23,00	0,1l 3,50
„Rotes Blut“ vom Posch Richard aus Krennach	0,75l 23,00	0,1l 3,50
Schlumberger Sparkling Jahrgangssekt	0,75l 28,00	Piccolo 0,2l 9,00
Schlumberger Sparkling Rose	0,75l 28,00	
Schlumberger DOM	0,75l 35,00	
Moët Grand Vintage 2008 – toller Sprudel aus der Champagne	0,75l 79,00	
Veuve Clicquot Rose – ein Traum in Rosa	0,75l 85,00	
Campari Orange oder Soda		5 cl 3,50
Cynar „Der klassische Artischocken Amaro mit Soda“		4 cl 3,90
Martini Bianco oder Dry		1/16l 3,90
Taylor's White Port		1/16l 4,50
Sherry Manzanilla		1/16l 4,50

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN INFORMIERT SIE GERNE UNSER GESCHULTES PERSONAL



„Herrengedeck“ – A Pfiff Punti mit einem Gesslberger vom Gölles

5,⁷⁰

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN INFORMIERT SIE GERNE UNSER GESCHULTES PERSONAL