



Gervus beim Hofwirt

Herzlich willkommen in unserem schönen steirischen Wirtshaus! Wir sind stolz auf eine fast 750 Jahre alte Geschichte, und dass wir vor mehr als 300 Jahren den ersten Gast bewirten durften. Was wir aus der Vergangenheit mitgenommen haben, ist die wunderbare Kulisse eines barocken Baues, der stolz auf die Nachbarschaft der Abtei Seckau ist und der mit viel Bedacht, Tradition und Geschichte ehrt – mit einem Ziel: Sie zu verwöhnen. Mit steirischen Köstlichkeiten und Produkten von regionalen Partnern.

Wenn Sie gut gegessen haben, laden wir Sie ein auf einen kleinen Rundgang. Die lange, spannende Geschichte unseres Hauses hat nämlich beeindruckende Spuren hinterlassen. Die große Holzterappe führt Sie zu den Suiten, denen wir originalgetreu zu neuem Glanz verholfen haben. Lassen Sie sich Zeit, die Stuckdecken zu bestaunen, jede erzählt eine eigene Geschichte über Liebe und Himmelmächte, die uns alle, auch HEUTE noch, verzaubern...

Vielleicht bringt der spannende Rundgang durch unser Haus Sie auch auf die Idee, länger zu bleiben und mit Ihrer Familie und Freunden ein Fest zu feiern. Weil das Leben ist ein Fest...

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag von 09.00 bis 19.00 Uhr

Frühstück von 09.00 bis 11.00 Uhr

Nachmittagskarte von 14.00 bis 18.00 Uhr

Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr (Sonntags bis 19.00 Uhr)

Montag & Dienstag Ruhetag



Hofladen

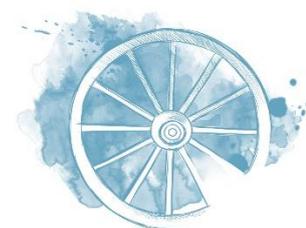
Ein richtiger Saustall war das alte Gebäude gleich hinter unserem Haus. Heute ist es ein Schmuckstück und unser ganzer Stolz: Der Hofladen. Der Duft von selbst gebackenem Brot aus dem großen Holzofen weist Ihnen den Weg zu allerlei schönem Handwerk, hausgemachten Säften und vielen anderen Köstlichkeiten von Produzenten aus der Nachbarschaft.

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 09:30 bis 18:00 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten auf Anfrage.





VORSPEISEN

von unseren Partnern und hausgemacht...

Gebeizte Lachsforelle

auf knusprig gebratenem Spargel-Sprossensalat D,G,P,O,L

€ 11,50

Carpaccio vom Almochsen

mit Rucola, eingelegtes Gemüse und Kürbiskernbrot A, G, M,O,P,L

€ 14,60

Klassisches Rindertartar

mit getoastetem Weißbrot & Butter A,G,M,O,C

€ 15,40

SALATE

Bunter Blattsalat

oder gemischter Salat M,O,C

mit Joghurtdressing oder wahlweise Essig-Ölmarinade

€ 4,50

€ 4,50

Steirische Hühnerstreifen

in der Kürbiskernpanade gebacken, mit Blattsalat und Kernöl A,C,G,O

€ 11,80



SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch kredenzt...

Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl A,C,F,G,M,L

€ 4,70

Murtaler Krensuppe

mit Röstbrot aus dem Holzofen A,O,G,L,M

€ 4,80

Fenchelcremesuppe G,L,M,P,O

mit Tranchen vom kaltgeräucherten Seesaibling aus der Fischerei Ausseerland D,G,L,M,P,O

€ 5,80

€ 6,50



HAUPTSPEISEN

mit dem Hauptaugenmerk auf das Beste unserer steirischen Heimat...

Hirschrücken vom Authaler Wild

mit Bauernkräpfen, Speck-Zwetschken und Kürbis A,C,M,P,O

€ 25,90

Geschmortes vom Rind

mit Selleriecreme und Saubohnen A,C,F,L,G,M,P,O

€ 17,50

Lammragout aus der eigenen Zucht

mit Urgetreide-Risotto und Sauergemüse A,G,L,M,P,O

€ 15,50

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren A,C,G

€ 15,50

Steirisches Backhendl

mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren M,O,C,A,L

€ 14,50

Gebratenes Seckauer Bachforellenfilet

mit Tomaten-Mangold, Dill-Heurigen und Zitronen-Kräuterbutter G,D,O,P

€ 21,50

Hausgemachte Rote Rüben Knödel

mit steirischer Krensauce und Apfel-Birnenragout A,C,G,L,M,P,O

€ 13,50

FÜR ZWISCHENDURCH ODER ZUM TEILEN HOFWIRT GENUSS TIP

Steirische Brettljause

mit allerlei steirischen Spezialitäten aus der Region M,A,C,G

€ 9,80



HAUSGEMACHTES BROT ...

Brotkorb mit Butter

€ 2,00

Dreierlei Aufstriche mit Brotkorb A,C,E,F,G,H,M,N

pro Person € 2,90



DAFÜR SIND WIR BEKANNT...

auf Vorbestellung (24 Stunden)

Aufgesetzte Henn für 2 Personen

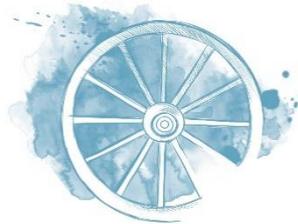
im Ganzen gefülltes Steirerhuhn
auf Erdäpfeln im Sud, im Ofen gebacken A,C,G,L,O,M,F

pro Person € 21,90

Sous Vide gegarte Beiried im Ganzen für 2 Personen

mit saisonalem Gemüse und Ofenerdäpfeln G,O,L,P

pro Person € 26,50



SO SÜSS

zum Abschluss...

Erdbeerknödel

auf Himbeer-Rhabarberragout und Sauerrahmeis A,C,G

€ 9,20

Hausgemachte Sorbetvariation

mit frischen Beeren und Hippen A,C,G

€ 6,50

Hofwirttorte A,C,G,H,O

€ 4,20

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

mit Schlagobers A,H,G

€ 3,80

oder Vanilleeis A,H,G

€ 4,80

Tagesblechkuchen

€ 3,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
unser tägliches Sorbet, Kuchen- und Tortenangebot.

Für unsere kleinen Gäste
mit Liebe zubereitet



Suppen

Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel oder Grießnockerl A,C,F,G,M,L

€ 3,50

Hauptspeisen

Kinderwiener vom Schwein oder Huhn

mit Petersilienerdäpfel A,C,G

€ 7,50

Spaghetti

mit Sauce Bolognese A,C,L,M

€ 7,50

Naturschnitzerl vom Huhn

mit Erbsenreis A,G,L

€ 7,90

Zum Nachtisch

Eiskasperl A,C,G

€ 4,50

Eispalatschinke A,C,G

€ 4,90

Palatschinke

mit Marillenmarmelade A,C,G

€ 2,90

**Danke, dass Sie bei uns waren, wir freuen uns aufs nächste Mal,
Ihr Hofwirt-Team!**



EIS

Hofwirtbecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Zitroneneis, Joghurt, frische Früchte, Schlagobers A, C, G, H, O

€ 6,90

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers A, C, G

€ 6,50

Bananensplit

Vanilleeis, Bananen, Schokosauce, Schlagobers A, C, G, H

€ 6,50

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Schlagobers A, C, G

€ 5,00

Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagobers, Schokosauce, Mandelsplitter A, C, G, H

€ 6,20

Hofwirt Eiskaffee

3 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers A, C, G

€ 4,90





**Ohne regionale Partner wären wir nicht der Hofwirt...
Deshalb stellen wir Ihnen gerne unsere Produzenten vor,
ohne die unsere Karte nicht so herzlich ehrlich steirisch wäre...**



KULINARIUM STEIERMARK fordert einerseits regionale Identität durch die Belebung und Wertschätzung heimischer Produkte sowie von traditionellen Rezepten und fördert andererseits qualitative Partnerschaften zwischen steirischen Gastronomen und ihren umliegenden Bauern und Produzenten.

Frischer Most...

...kommt bei uns vom Kühbreinhof. Die Familie Kargl setzt auf biologischen Anbau traditionsreicher Apfelsorten, die mit größter Sorgfalt angebaut und verarbeitet werden – zum WOHL!

Unsere Fische...

... aus der Seckauer Forellenzucht Hoffelner und der Fischerei Ausseerland kommen aus reinem Quell-, Trink- und Bachwasser und sind schlicht – ein Gedicht! Nur, wenn 's Fischerl artgerecht und im Sinne der Natur gelebt hat, kann es so gut schmecken!

Unser Wild...

... ob Reh, Rot- oder Gamswild, kommt aus der eigenen Jagd im Authal, wo es sich Zeit seines Lebens zwischen Wald, Wiesen und Almflächen vom Besten, was die Natur zu bieten hat, gelabt hat.

Das Schnapserl...

... liefern uns die Mönche der Abtei Seckau, die seit 1994 nur das Beste destillieren und dafür schon mehrfach ausgezeichnet wurden.

Glückliche Hühner...

... liefern gute Eier. Das ist bekannt. Burgi und Herbert Herk, Bauersleut' aus Überzeugung, lassen ihren Hendln das ganze Jahr richtig viel Auslauf und füttern nur feinstes Körndl.

Milch ist nicht Milch...

... deshalb haben wir unseren Partner auch hier sorgfältig ausgewählt. Die Familie Madl aus Seckau ist mehrfach mit dem „Kasermädl in Gold“ ausgezeichnet.

Ein gutes Steirisches Hendl...

... darf sich nur so nennen, wenn wirklich alles passt. Darauf schaut das Unternehmen „Steirerhuhn“ akribisch genau – und hat deshalb unser vollstes Vertrauen.

Fleisch...

... besser gesagt Steirerfleisch, darf sich nur nennen, wenn es von „Steirerglück“ unter die Fittiche genommen wurde und im natürlichen Kreislauf der Natur gelebt hat.



Verehrte Gäste!

Allergeninformationsverordnung

Die neue EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Speisen- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“	
Kurzbezeichnung	Buchstaben
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R