

Herzlich Willkommen im



Unserem Motto „Genussvoll Erleben“ getreu, ist es unser Bestreben, Sie mit frischen, hausgemachten Speisen, liebevoll und in Handarbeit zubereitet, zu verwöhnen. Wir legen großen Wert darauf, unsere Lieferanten und ihre Produkte persönlich zu kennen und beziehen unsere Lebensmittel vorrangig von einheimischen Bauern und Produzenten. Verbringen Sie schöne und erholsame Stunden in unserem Restaurant und genießen Sie die Zeit bei uns.

**Küchenöffnungszeiten Restaurant „Hofkuchl“
Montag – Sonntag sowie an Feiertagen von 11:30 bis 20:00**

Schönen Aufenthalt & guten Appetit

**Sandra und Sylvia Loidolt, Markus Scheucher und das
Team des Semriacherhofs**

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren geschulten Servicemitarbeitern.



Die Küchenchefin empfiehlt

Kürbiscremesuppe	5,90
„Hofkuchl-Pfandl“ <i>Schweinsmedaillons mit hausgemachten Kroketten in Pfefferrahmsauce und Gemüse</i>	19,80
Gekochter Kalbstafelspitz, Spinat-Erdäpfel-Taler, Kohlrabigemüse und Kren	28,90
Geröstete Schweinsleber mit Petersilienerdäpfel	14,70
Selbstgezogener Topfen-Heidelbeerstrudel	4,90
Schokobrownie mit Vanilleeis und Schlagobers	7,50

Vorspeisen

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln in brauner Butter und Parmesan **13,90**

Handgeschnittenes Beef Tartare mit Trüffelmayonnaise, Senfkaviar und hausgemachtem Weißbrot **18,90**

Dünn geschnittener Kalbstafelspitz (Vitello-Tonnato-Art) mit Thunfischcreme und hausgemachtem Weißbrot **18,90**

Suppen

Klare Rindsuppe mit unseren hausgemachten

- Frittaten **4,80**
- Kaspressknödel **4,90**
- Fleischstrudel **5,10**
- Semmelstrudel **5,30**

Unsere hausgemachten fleischlosen Gerichte

Gegrilltes Forellenfilet mit Knoblauchbutter
und Petersilienerdäpfel 18,90

Zucchini-Erdäpfelpuffer auf Sauerrahmdip
mit Marktgemüse 14,60

Veganes Linsencurry mit bunten
Karotten und Reis 14,60
auch mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen 22,90

Gnocchi in Kürbisrahmsauce
mit Marktgemüse 16,80

Kärntner Kasnudeln in brauner Butter
und Parmesan 17,80

Salate

Grüner Salat 4,60

Gemischter Salat 5,30

Erdäpfelsalat nach Omas Rezept 4,60

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel
„Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren 14,80

Cordon Bleu vom Schwein mit
Pommes frites und Preiselbeeren 16,80

Grillteller vom Schwein und Huhn mit
Pommes frites, Grillgemüse und Ragout 16,90

Gefüllte Hühnerbrust mit hausgemachten
Gnocchi und Marktgemüse 19,90

Rosa gebratene Beiried (*Entrecôte*)
mit Zwiebelsafterl und Serviettenschnitte 27,50

Gebackene Hühnerstreifen auf
gemischtem Salat 13,90

Der steirische Klassiker auf Vorbestellung
1/2 Backhenderl 14,00

Für unsere Kleinen

„Winnetou“

Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 9,50

„Igelschmaus“

Frankfurter mit Pommes und Ketchup 8,90

Gerne bereiten wir jedes Gericht auf der Karte auch als kleine Portion zu.

Desserts

Frische Palatschinken mit hausgemachter
Marillenmarmelade *pro Stück* 3,10

Crème brûlée mit Karamellkuchen
und Vanilleeis 7,90

Selbstgezogener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers 7,90

Bananensplit 8,60

Eiskaffee 6,90

Affogato 4,50

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte BIO-Säfte	1/4 l	3,10
(Kamille+Limette, Holunder, Lavendel, Hibiskus)	1/2 l	4,30

Limonaden	0,33 l	3,50
(Coca Cola, Coke Light, Fanta, Sprite, Almdudler, Himbeer)		

Fruchtsäfte vom Pendl	gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	
(Marille, Johanisbeer, Birne, ACE)	1/4 l	2,90
	1/2 l	4,10

Naturtrüber Apfelsaft vom Pendl	1/4 l	2,70
	1/2 l	3,90

Winzer-Traubensaft	1/4 l	2,90
	1/2 l	4,10

Mineralwasser von Steirerquell	0,3 l	2,80
	0,75 l	4,40

Soda	1/4 l	1,80
	1/2 l	2,70

Alle Getränke mit frischer Zitrone + 0,50

Biere vom Fass

Reininghaus Pils	0,5 l	4,70
Reininghaus Pils	0,3 l	3,90
Schladminger Bio-Zwickl	0,5 l	4,90
Schladminger Bio-Zwickl	0,3 l	4,10
Radler	0,5 l	4,70
Radler	0,3 l	3,90

Flaschenbiere

Weihenstephaner Hefe-Weizen	0,5 l	4,90
Puntigamer	0,5 l	4,50
Gösser Stiftsbräu Dunkel	0,5 l	4,90
Weihenstephaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	4,90

Bier-Weinhybrid

<i>noom-Brauerei x rebenskunst x Thirsty Heart</i>	0,375 l	14
--	---------	----

Wein

*Das gesamte Weinangebot finden Sie in unsere großen und gut sortierten Weinkarte! Diese ist wie eine Einladung zu einer genussvollen Reise in die schönsten Weinbaugebiete. Hinter jeder Auswahl steht die Leidenschaft und das Handwerk der Winzer und ist von uns mit Bedacht gewählt worden. Lassen Sie sich gerne von uns beraten und wir finden den für Sie perfekten Wein, der nicht nur Ihren Geschmack trifft, sondern auch den Moment veredelt. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle unsere Weine mit dem **Coravin-System** auch glasweise zu genießen.*

Weißer Spritzer	2,90
-----------------	------

Roter Spritzer	2,90
----------------	------

Heißgetränke

Espresso	2,90
----------	------

Doppelter Espresso	4,20
--------------------	------

Verlängerter	3,40
--------------	------

Cappuccino	3,90
------------	------

Latte Macchiato	4,40
-----------------	------

Sonnentor-Bio-Kakao	3,40
---------------------	------

Kanne Bio-Tee von Sonnentor	3,40
-----------------------------	------