

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

Bärlauchcremesuppe	5,90
Leberröllchensuppe	5,10
Schweinsmedaillons im Speckmantel mit hausgemachten Krokette, Pfefferrahmsauce und Gemüse	19,80
Hausgemachte Edelpilz-Tortellini mit brauner Lauchbutter und Parmesan	17,80
Geröstete Schweinsleber mit Petersilienerdäpfel	14,90
Erdäpfelnudeln in Butterbrösel mit Apfelmus	7,90

Vorspeisen

Unser hausgemachtes, veganes Gemüsetartare
mit hausgemachtem Brot **14,90**

Hausgemachte Edelpilz-Tortellini mit brauner
Lauchbutter und Parmesan **13,90**

Handgeschnittenes Beef Tartare mit
Trüffelmayonnaise, gebackenem Dotter und
hausgemachtem Brot **19,90**

Suppen

Klare Rindsuppe mit unseren hausgemachten

- Frittaten **5,10**
- Kaspressknödel **5,10**
- Fleischstrudel **5,40**
- Semmelstrudel **5,40**

Unsere hausgemachten fleischlosen Gerichte

Gegrilltes Forellenfilet von der Forellenzucht
Igeler aus Stattegg auf Bärlauchrisotto **19,90**

Vegane Bandnudeln in veganer Paprikasauce
und Marktgemüse **15,10**

Spinatknödel in brauner Butter mit
Marktgemüse und Parmesan **15,90**

Gnocchi in Bärlauch-Rahm-Sauce mit
Marktgemüse und Parmesan **16,50**

Salate

Grüner Salat mit Kürbiskernöl **4,70**

Gemischter Salat mit Kürbiskernöl **5,40**

Erdäpfelsalat nach Omas Rezept **4,70**

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	15,20
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	17,10
Grillteller vom Schwein und Huhn mit Pommes frites und Grillgemüse	17,10
Gefüllte Hühnerbrust mit hausgemachten Gnocchi und Marktgemüse	19,90
Rosa gebratene Beiried (<i>Entrecôte</i>) mit Zwiebelsafterl, Serviettenschnitte und Marktgemüse	28,50
Gebackene Hühnerstreifen auf gemischtem Salat mit Kürbiskernöl	14,50
<i>Der steirische Klassiker auf Vorbestellung</i> 1/2 Backhenderl	14,50

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* 3,30

Selbstgezogener Apfelstrudel mit
hausgemachtem Zimt-Eis und Schlagobers 8,40

Schokobrownie mit hausgemachtem
Popcorn-Eis und Schlagobers 8,10

Bananensplit 8,60

Eiskaffee 7,40

Affogato 4,50

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte BIO-Säfte 1/4 l 3,20
(Kamille+Limette, Isabella-Traube,
Lavendel, Hibiskus) 1/2 l 4,40

Limonaden 0,33 l 3,70
(Coca Cola, Coke Light, Fanta, Sprite,
Almdudler, Himbeer)

Fruchtsäfte vom Pendl gespritzt mit Soda
oder Leitungswasser
(Naturrüber Apfel, Marille,
Johannisbeere, Birne, ACE) 1/4 l 2,90
1/2 l 4,20

Winzer-Traubensaft 1/4 l 3,10
1/2 l 4,40

Mineralwasser von Steirerquell 0,3 l 2,90
0,75 l 4,70

Soda 1/4 l 1,90
1/2 l 2,80

Alle Getränke mit frischer Zitrone + 0,50

Biere vom Fass

Reininghaus Pils	0,5 l	4,90
Reininghaus Pils	0,3 l	4,10
Schladminger Bio-Zwickl	0,5 l	5,20
Schladminger Bio-Zwickl	0,3 l	4,30
Radler	0,5 l	4,90
Radler	0,3 l	4,10

Flaschenbiere

Weihenstephaner Hefe-Weizen	0,5 l	4,90
Puntigamer	0,5 l	4,70
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 **3,10**

Roter Spritzer **3,10**

Heißgetränke

Espresso **2,90**

Doppelter Espresso **4,30**

Verlängerter **3,40**

Cappuccino **3,90**

Latte Macchiato **4,40**

Sonnentor-Bio-Kakao **3,60**

Kanne Bio-Tee von Sonnentor **3,60**