

# 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

---

Tomatencremesuppe	5,80
„Hofkuchl-Pfandl“ <i>Schweinsmedaillons mit hausgemachten Krokettten in Pfefferrahmsauce und Gemüse</i>	19,20
Gefüllte gebratene Hühnerbrust mit hausgemachten Gnocchi und Marktgemüse	18,90
Geröstete Leber mit Petersilienerdäpfel	14,20
Hausgemachte Topfen-Erdbeerknödel	7,50
„Orange trifft Schokolade“ <i>Schokobrownie, hausgemachtes Orangen-Weiße- Schokoladeneis und Schlagobers</i>	7,50

# Vorspeisen

Unser hausgemachtes, veganes Gemüsetartare  
mit selbst gebackenem Weißbrot **12,90**

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

Hausgemachte Edelpilz-Ravioli  
in brauner Butter und Parmesan **12,90**

# 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 **14,20**

Veganes Linsencurry mit bunten  
Karotten und Reis **14,20**  
*wahlweise auch mit gebratenen Garnelen* **22,90**

Spinatknödel mit brauner Butter,  
Parmesan und Marktgemüse **14,20**

Edelpilz-Ravioli  
in brauner Butter und Parmesan **17,20**

## Salate

Grüner Salat **4,60**

Gemischter Salat **5,30**

Erdäpfelsalat nach Omas Rezept **4,60**

# Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	14,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	16,50
Grillteller vom Schwein und Huhn mit Pommes frites, Grillgemüse und Ragout	16,90
Pariserschnitzel mit Reis und Preiselbeeren	14,10
Rosa gebratene Beiried ( <i>Entrecôte</i> ) mit Zwiebelsafterl und Serviettenschnitte	27,50
Gebackene Hühnerstreifen auf gemischtem Salat	13,80
<i>Der steirische Klassiker auf Vorbestellung</i> <i>1/2 Backhenderl</i>	14,00

# Für unsere Kleinen

„Winnetou“

Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 8,90

„Igelschmaus“

Frankfurter mit Pommes und Ketchup 7,90

*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

# 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, Johannisbeer, Birne, ACE) **1/4 l 2,90**  
**1/2 l 4,10**

Apfelsaft **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 mit frisch gepresster Zitrone **1/4 l 2,20**  
**1/2 l 3,10**

## Biere vom Fass

Reininghaus Pils	0,5 l	4,60
Reininghaus Pils	0,3 l	3,80
Schladminger Bio-Zwickl	0,5 l	4,80
Schladminger Bio-Zwickl	0,3 l	4,00
Radler	0,5 l	4,60
Radler	0,3 l	3,80

## Flaschenbiere

Camba Bavaria Jager-Weiße	0,5 l	4,70
Weihenstephaner Hefe-Weizen	0,5 l	4,70
Puntigamer	0,5 l	4,20
Gösser Stiftsbräu Dunkel	0,5 l	4,40
Weihenstephaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,70
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	4,70
Bier-Weinhybrid		
<i>noom-Brauerei x rebenskunst x Thirsty Heart</i>	0,375 l	14

# Wein

*Das gesamte Weinangebot finden Sie in unserer gut sortierten und internationalen Weinkarte!*

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