

Herzlich Willkommen im



Unserem Motto „Genussvoll Erleben“ getreu, ist es unser Bestreben, Sie mit frischen Produkten, 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

Karotten-Ingwer-Suppe	5,10
„Hofkuchl-Pfandl“ <i>Schweinsmedaillons mit hausgemachten Kroketten in Pfefferrahmsauce und Gemüse</i>	18,80
Gefüllte gebratene Hühnerbrust mit hausgemachten Gnocchi und Marktgemüse	17,80
Geröstete Leber mit Petersilienerdäpfel	13,80
Hausgemachte Spinat-Schafkäse-Ravioli in brauner Butter	14,90
„Orange trifft Schokolade“ <i>Brownie, hausgemachtes Eis und Schlagobers</i>	7,20

Vorspeisen

Unser hausgemachtes Rindscarpaccio
gefüllt mit frischen Gartenkräutern **13,90**

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

Hausgemachte Spinat-Schafkäse-Ravioli
in brauner Butter **10,90**

Suppen

Klare Rindsuppe mit unseren hausgemachten

- Frittaten **4,80**
- Kaspressknödel **4,90**
- Fleischstrudel **4,90**
- Semmelstrudel **4,90**

Unsere hausgemachten fleischlosen Gerichte

Gegrilltes Forellenfilet mit Knoblauchbutter
und Petersilienerdäpfel **17,80**

Zucchini-Erdäpfelpuffer auf Sauerrahmdip
mit Marktgemüse **13,40**

Veganes Linsencurry mit bunten
Karotten und Reis **12,90**
wahlweise auch mit gebratenen Garnelen **19,90**

Spinatknödel mit brauner Butter,
Parmesan und Marktgemüse **13,40**

Salate

Grüner Salat **4,30**

Gemischter Salat **5,10**

Erdäpfelsalat nach Omas Rezept **4,30**

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel	13,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	15,90
Grillteller mit Pommes frites und Grillgemüse	15,80
Pariserschnitzel mit Reis	12,90
Rosa gebratenes Hüftsteak mit Zwiebelsafterl und Serviettenschnitte	21,90
Backhendlsalat	13,10
<i>Der steirische Klassiker auf Vorbestellung</i> <i>1/2 Backhenderl</i>	12,50

Für unsere Kleinen

„Winnetou“

Wiener Schnitzel mit Pommes **8,80**

„Igelschmaus“

Frankfurter Würstchen mit Pommes **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 Karamelltarte **7,80**

Selbstgezogener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers **7,60**

Bananensplit **8,20**

Eiskaffee **6,80**

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Säfte

(Kamille+Limette, Lavendel, Hibiskus, Eistee+Zitrone)

1/4 l 2,60

1/2 l 4,10

Limonaden

(Coca Cola, Coke Light, Fanta,

Sprite, Almdudler, Himbeer)

0,33 l 3,30

Fruchtsäfte vom Pendl

(Marille, Johannisbeer, Birne, ACE)

1/4 l 2,60

1/2 l 4,10

Apfelsaft

1/4 l 2,50

1/2 l 3,90

Winzer-Traubensaft

1/4 l 2,60

1/2 l 4,10

Mineralwasser

0,3 l 2,70

Biere vom Fass

Reininghaus Pils	0,5 l	4,50
Reininghaus Pils	0,3 l	3,70
Schladminger Bio-Zwickl	0,5 l	4,70
Schladminger Bio-Zwickl	0,3 l	3,90
Radler	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,70

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	2,70
Roter Spritzer	2,70

Heißgetränke

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,90
Verlängerter	3,20
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,10
Sonnentor-Bio-Kakao	2,90
Kanne Bio-Tee von Sonnentor	2,90