

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.

Vorspeisen

Asiatische Reisknödel auf Curry-Kraut
mit Sojagel **12,90**
auch als Hauptspeise **17,80**

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

Suppen

Kürbiscremesuppe **6,10**

Klare Rindsuppe mit unseren hausgemachten

- Frittaten **5,20**
- Kaspressknödel **5,20**
- Fleischstrudel **5,50**
- Semmelstrudel **5,50**

**semriacher
Hof**

Der steirische Klassiker
1/2 Backhendl
auf Vorbestellung
14,50

Unsere hausgemachten fleischlosen Gerichte

Gegrilltes Forellenfilet von der Forellenzucht
Igeler aus Stattegg mit Petersilerdäpfel,
Knoblauchbutter und Marktgemüse **20,90**

Veganes Linsencurry mit Reis und
gerösteten Cashewkernen **15,40**

Spinatknödel auf Ratatouille-Gemüse
mit Parmesan **15,90**

Gnocchi in Kürbisrahmsauce 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 **15,90**

Cordon Bleu vom Schwein mit
Pommes frites und Preiselbeeren **17,40**

Gebackene Schweinsleber mit
Petersilienerdäpfel **15,10**

Grillteller vom Schwein und Huhn mit
Pommes frites und Grillgemüse **17,40**

Saltimbocca vom Huhn auf hausgemachten
Gnocchi mit Parmesan und Marktgemüse **19,90**

Rosa gebratene Beiried mit Steak Fries,
geräuchertem Tomatenrelish und
Pfefferrahmsauce **28,90**

Gebackene Hühnerstreifen auf
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl **14,90**

Schweinsmedaillons im Speckmantel mit
hausgemachten Kroketten,
Pfefferrahmsauce und Gemüse **20,90**

Für unsere Kleinen

„Winnetou“

Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 9,70

„Igelschmaus“

Frankfurter mit Pommes und Ketchup 9,10

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
Vanilleeis und Schlagobers 8,60

Crème brûlée 4,90

Schokobrownie mit Vanilleeis
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, Holunder, 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	
(Naturtrüber 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	3,30
Roter Spritzer	3,30

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