

Kulinarische Empfehlungen zum Sommerbeginn

„Steirische Tapas“ - Kleine Köstlichkeiten zum Genießen

Vulcano Köstlichkeiten - Schinken, Pfeffersalami, Käse
Steirerkren und Gebäck € 5,90 (A)
(auch glutenfrei möglich)

Schafskäsepralinen mit Tomatenpesto und mariniertem Nussblatt-Rucola € 4,90 (E,G,H)
(vegetarisch und glutenfrei)



Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und Parmesanhobel € 4,90 (G,L,M,O)
(vegan, laktosefrei und glutenfrei möglich)



Geröstete Hühnerleber mit Eierschwammerl auf getoastetem Brot mit Cocktaildip
und Krenn´s marinierten Blattsalaten € 11,90 (A,G)
(laktosefrei und glutenfrei möglich)

„Kulmer“ Forellenfilet natur gebraten auf
sommerlichen Gemüsenudeln mit Zitrone und Kapern 15,90 (A,D,G,L,O)

Homemade Dinkelburger mit „Vulkanland Pulled Pork“, Coleslow,
Tomaten, BBQ-Sauce und Ofenerdäpfelspalten € 12,90 (A,G,L,M)



Flüssiger Schokoladekuchen mit Fink´s Erdbeersorbet
und Schlagobers € 6,50 (C,G)
(jetzt neu glutenfrei)

Topfen-Nougatknödel mit cremigem Vanilleeis, Beerensalsa und Schlagobers € 6,50 (A,C,G,H)

Liebe Gäste, bei Unverträglichkeiten gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und beraten Sie gerne!



Kulinarische Empfehlungen zum Sommerbeginn

Steirische Tapas“ - Kleine Köstlichkeiten zum Genießen

Mini-Dinkelburger mit Käferbohnen-Gemüsepatty, hausgemachtem BBQ-dip,
knackigem Salat und Tomatenscheiben € 4,90 (A)
(vegan, laktosefrei)



Bauernhendl-Brüstchen auf Schwammerlrisotto mit Sonnentomaten
und Krenn´s Zucchini vom Grill € 15,90 (G,L,M,O)
(glutenfrei und laktosefrei möglich)

Geröstete Eierschwammerl mit Ei, dazu Krenn´s marinierte Blattsalate mit
Kürbiskernöl und getoastetem Gebäck € 12,90 (A,C)
(glutenfrei und laktosefrei möglich)

Schweinsmedaillons in Eierschwammerlsauce mit
Mandelbällchen und Grillgemüse € 15,90 (A,C,G,L,M,O)



Erdbeertiramisu mit Fink´s Holunderblütensorbet und Schlagobers € 6,50 (A,C,G)

Topfen-Kirschstrudel mit Schlagobers € 4,90 (A,C,G)

Heidelbeer-Vanilletarte mit Fink´s Heidelbeersorbet € 6,50 (A,)
(laktosefrei und vegan)



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich und die frische, saisonale Zubereitung wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel (A,C,G,L,M)	€ 3,50
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten (A,C,G,L,M)	€ 3,50
Kräftiger Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse (A,L,M)	€ 5,90

„Frische knackige Salate und mehr...“

Steirischer Backhendlsalat vom Bauernhendl mit grünem Salat, Käferbohnen, Kartoffelsalat, steirischem Kürbiskernöl und Knusperkernen (A,C,H) (laktosefrei möglich)	€ 10,80
Herrentoast – gegrilltes Filet vom Bauernhendl mit Spiegelei, dazu bunte Salatvariation mit Joghurt-Cocktaildip (A,C,G,) (laktosefrei möglich)	€ 9,80
Gemischter oder grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl, Joghurtdressing oder Olivenöl – Balsamicodressing (laktosefrei und glutenfrei möglich)	€ 3,90

„Glyx-Gerichte“ aus unserer Vollwertküche“

Sommersalat mit Grillkäse- und Gemüse aus der Pfanne, Avocado, und Hausdressing (G) glutenfrei möglich – low carb	€ 11,90
Polenta-Frischkäsebratlinge auf Ratatouillegemüse mit Rucola und Parmesanspäne (C,G) glutenfrei und laktosefrei möglich	€ 11,90
Steirischer Nudelwok mit Filet vom Bauernhendl und knackigem Gemüse (A,F,L,M) (vegan und laktosefrei möglich)	€ 11,90

„Pfeiler´s Klassiker stets beliebt“

Pfeiler`s Steirerpfandl – Schweinsfiletspitzen vom Vulkanlandschwein in Champignonrahmsauce mit Spätzle und Gemüse (A,C,G,L,M,O)	€ 13,90
Raabtaler Rinderfiletsteak mit kräftiger Pfeffersauce, hausgemachten Mandelbällchen und Grillgemüse (A,C,L,M,O) (laktosefrei möglich)	€ 28,90
Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln Wurzelgemüse und Apfelkren (A,L,M) (auch glutenfrei und laktosefrei möglich)	€ 14,90
„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ vom Raabtalrind mit Bratkartoffeln und Gemüse (A,L,M) – (laktosefrei möglich)	€ 14,90
Grillteller – zart gegrillte Steaks vom Vulkanlandschwein und Bauernhendl mit frischem Röstgemüse und Pommes Frites (glutenfrei und laktosefrei möglich)	€ 13,90
Gordon bleu vom Vulkanlandschwein oder Bauernhendl mit Pommes Frites (A,C,G)	€ 11,90
Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersierdäpfel (A,C) - laktosefrei	€ 10,90
Rindsgulasch (A) - laktosefrei	€ 8,80
Hausplatte für 2 oder mehrere Personen Gegrilltes und Gebackenes vom Vulkanlandschwein und Bauernhendl mit Pommes Frites, Reis, buntem Röstgemüse und verschiedenen Saucen zum dippen(A,C,G)	€ 29,80