

Kulinarische Empfehlungen im Winter

Carpaccio vom Rind mit Rucola, geschmorten Tomaten
Kapernbeeren, Balsamicodressing und Gebäck € 10,90 (A)
(laktosefrei und glutenfrei möglich)

Sauvignon Blanc Platzer 1/8 l € 3,70

☞☞☞

Knoblauchcremesuppe € 4,50 (G,L,M,O)
(glutenfrei möglich)

☞☞☞

Gegrilltes „Kulmer Forellenfilet“ mit cremigem Junglauch, Babyofenkartoffeln
und Rosmarintomaten € 15,90 (A,D,G)
(glutenfrei möglich)

Geschmorte Backerl vom Vulkanlandschwein mit Erdäpfelpüree
und Brokkoliröschen € 13,90 (G,L,M,O)
(laktosefrei möglich)

Grauburgunder, Weingut Tropper 1/8l € 3,90

☞☞☞

Spekulatiustiramisu mit Amarettokirschen und Fink´s Joghurt-Kirscheis € 6,90 (A,C,G,H)

Flüssiger Schokoladekuchen mit Erdbeersorbet und Schlagobers € 6,90 (C,G)
(glutenfrei möglich)

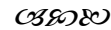
Bratapfel-Eisbecher – Fink´s Bratapfelsorbet,
Vanille- und Mohn-Marzipaneis mit hausgemachtem Bratapfelragout, Nusskrokant,
Karamellcreme und Schlagobers € 6,90 (A,C,G,H)
(glutenfrei möglich)



Kulinarische Empfehlungen im Winter

Geröstete Hühnerleber auf Toast mit Cocktailsauce und
mariniertem Voglersalat € 10,90 (A,G,M)
(glutenfrei möglich)

Platzer´s Voglersalat mit knusprigem Speck,
gebratenen Erdäpfel und steirischem Kürbiskernöl € 6,90
(glutenfrei und laktosefrei möglich)



Medaillons vom Vulkanlandschwein mit Parmesan-Polentakruste,
dazu Spinat-Schafskäsestrudel und winterliches Grillgemüse € 15,90 (A,C,G,L,M,O)
(glutenfrei und laktosefrei mit anderer Beilage möglich)

Gemüsewok mit Eiernudeln, Bauernhühnerfilet und frischen Sprossen € 14,90 (A,F,L,M,N)
(laktosefrei und vegetarisch möglich)

Filetsteak vom Premium-Raabtalrind mit kräftiger Pfeffersauce,
Steak-Pommes und Grillgemüse (A,L,M,O) laktosefrei und glutenfrei mit anderer Beilage möglich
250 g € 32,--, 180g € 28,--

Merlot, Weingut Winkler Hermaden 1/8l € 3,90



Traminer, Weingut Krispel € 3,90

Marzipan-Topfennockerl mit Bratapfelragout
und cremigem Vanilleeis € 6,90 (A,C,G,H)

Maronieisbecher

Fink´s Maroni- Schokoladen und Zwetschkenröstereis,
dazu lauwarmer Milkschokolade, Rumbeeren und Schlagobers € 6,90 (A,C,G,H)



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“

Glyx-Salatbowl mit Grillkäse, Avocado, Walnüssen und Grillgemüse dazu Haus- und Joghurtdressing (G) glutenfrei möglich, vegetarisch	€ 11,90
Buchweizencreperöllchen gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat auf Ratatouillegemüse (A,C,G) vegetarisch	€ 10,90
Quinoa-Nussbratlinge mit winterlichem Grillgemüse, frischen Sprossen und Joghurtdip (A,C,G,H,L) vegetarisch	€ 10,90

„Pfeiler´s Klassiker stets beliebt“

Pfeiler`s Steirerpfandl – Schweinsfiletspitzen vom Vulkanlandschwein in Schwammerlsauce mit Spätzle und Gemüse (A,C,G,L,M,O)	€ 13,90
Gekochter Tafelspitz vom Raabtalrind mit Röstkartoffeln, Gemüse und Apfelkren (A,L,M) (glutenfrei und laktosefrei möglich)	€ 15,90
„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ vom Raabtalrind mit Bratkartoffeln und Gemüse (A,L,M) – (laktosefrei möglich)	€ 15,90
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
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel (L,M)	€ 7,80
Rindsgulasch (A) - laktosefrei	€ 9,20
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

Zu Fragen zu den Zutaten und Allergenen stehen wir gerne zur Verfügung!