



## MUSTER.von allem

Für kulinarische Genießer servieren wir unsere Jause  
in mehreren Gängen.  
(geringfügige Änderungen vorbehalten):

13,00  
pro Person  
ab 2 Personen

- Steirischer Räucherfisch auf Blattsalat  
Sterzterrine mit Speck u. Zwiebel
- hausgemachtes Rindfleischsuzl  
marinierter Schafkäse  
Käferbohnen
- Schinkenplatte mit Hauswürstel, Käse und Gemüse  
Aufstriche
- Dessertvariation



## MUSTER.traditionelles

<b>Brettjause</b> (A,C,L,M,G) dünn aufgeschnittener, gekochter Schinken und luftgetrocknetes Geselchtes, Hauswürstl, Brüstl, Aufstriche, Gemüse, Ei, Kren u. Käse	6,00
<b>Schäferjause</b> (A,C,G,L,M,O) Kulinarische Köstlichkeiten vom südsteirischen Lamm (Fam. Fröhlich) mit Kräuter-Kren-Aufstrich und Garnierung	9,50
<b>Luftgetrockneter Rohschinken</b> (A,C,F,M) mit Butter oder Kräuter-Kren-Aufstrich und Garnierung	6,00
<b>Hauswürstl</b> (A,C,F,G,L,M) luftgetrocknetes, dünn aufgeschnittenes Würstl, mit Verhackert, Gemüse, Ei und Kren mit Kräuter-Kren-Aufstrich und Garnierung	vom Schwein 3,50 vom Lamm 4,00
<b>Schweinsbrüstl</b> (A,C,M) mit Bratenfett, Gemüse, Essiggurkerl, Ei, Senf und Kren	5,50
<b>Belegtes Schinkenbrot</b> (A,C,G,M) garniert mit Gemüse, Ei, Kren u. Käse	3,00



## MUSTER.traditionelles

<b>Sterzterrine</b> (A,G,O) auf mariniertem Blattsalat, garniert mit Speckstreifen und gerösteten Zwiebelringen	4,80
<b>Marinierter Teller</b> (A,C,G,H,L,O) Gekochtes Rindfleisch, Käferbohnen, Presswurst, Schafkäse, Eier, Gemüse, mariniert mit Kräutern, Zwiebel, Essig und Kürbiskernöl	7,50
<b>Presswurst</b> (A,C,O) mit Zwiebel, Kräutern, Essig und Kürbiskernöl	5,50
<b>Mageres Rindfleischsulzerl</b> (A,L,F,M,O) im Glas serviert mit Kernöl-Apfelessig-Zwiebel-Marinade, Salat und Ei	6,00
<b>Aufstrichteller</b> (A,C,G,H) Topfenaufstriche, Streichwurst, Bratenfett, Verhackert, dazu Gemüse	4,50
<b>Aufstrichbrot nach Wahl</b> (A,C,G,H) Leberaufstrich, Verhackert, Bratfett, Butter, Kürbiskern, Gemüse-Topfen	2,00



## MUSTER.fleischlos

<b>Steirischer Räucherfisch</b> <small>(A,D,G,H,O)</small> Forelle (Schlein) und Bio-Karpfen (Gut Hornegg) auf Blattsalat mit gedünsteten Äpfeln, gerösteten Nüssen und hausgemachtem Weißbrot	7,50
<b>Gemüseteller</b> <small>(A,C,G,H,L,O)</small> je nach Saison verschiedenes Gemüse u. Salate, Käferbohnen, Ei, Schafkäse, mariniert mit Kräutern, Essig und Kürbiskernöl	6,00
<b>Käferbohnen</b> <small>(A,C,O)</small> mit Zwiebel, Kren, Essig und Kürbiskernöl	4,00
<b>Schwarzer oder weißer Rettich</b> <small>(A)</small> hauchdünn aufgeschnitten mit Kürbiskernöl	2,80



## MUSTER.käse

<b>Marinierter Schafkäse</b> (A,G,O) mild, würziger Schafkäse von Peter Draxler mit Tomaten, Kräutern, Essig und Kürbiskernöl	6,80
<b>Käsebrod</b> (A,C,G,H) garniert mit Weichkäse, Gemüse- und Obstgarnierung	4,50
<b>Käsevariation</b> (A,C,G,H) Bio-Rohmilch-Käsesorten der Hofkäserei Deutschmann mit Butter, garniert mit Obst und Gemüse	9,50
<b>Steirerkas-Brod</b> (A,C,H) Butterbrod mit originalem Ennstaler Steirerkäse	1,80

## MUSTER.süßes

Unsere Mehlspeisen und Desserts variieren nach Saison.  
Bitte fragen Sie nach unserer heutigen Auswahl.

peisenvariationen design regionalitätstypisch traubensaft speck essig  
andschneidung keil für gulas brettl geschmack presswurst ambiente sinnesfreude  
gabel schüssel sessel kerze genuss köstlichkeiten steirisch  
parkplatz aromatisch fein ausgewähl  
MUSTER.johanna tradition zweigelt küche hausgemacht breittlause  
pfel behaglichkeit sämpling brotzeit lecker nachschmecken  
spielplatz schmackhaft

***Achtung Hinweis für Allergiker:  
EU-Lebensmittelinformationsverordnung,  
Kennzeichnung der Allergene!***

***Allergeninformation laut Code-Empfehlung***

- A - Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel,...
- B - Krebstiere
- C - Ei (Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnuss
- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (=Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren dieser/anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.