

Steirische Kulinarik „Das Murtal isst“
Styrian cuisine “The Murtal eats”

AT FIRST
APPETISERS AND SALADS

Carpaccio vom Almenlandochsen mit Vogerlsalat
und Asmonte (Steirischer Parmesan)
(LA)(NÜ)(SE)(SF)(SD)(E)(SJ)

**Carpaccio from Almenland oxen with lamb's lettuce
and Asmonte (Styrian Parmesan)**

Appetiser € 12.80
Main course € 16.80

Vorspeisenvariation
Carpaccio vom Rind, geräucherte Entenbrust, Räucherforellentartar
(LA)(SD)(FI)

Appetiser assortment

Beef carpaccio, smoked duck breast, smoked trout
€ 14,50

Räucherforellentartar mit Wurzelgemüse
(SD)(SE)(FI)

Smoked trout with root vegetables
€ 9,80

Eierschaumterrine auf Roten Rüben Carpaccio
mit gebratenen Shrimps und Vogerlsalat
(LA)(G)(KT)(SD)(E)

**Egg terrine on beetroot carpaccio
with roast shrimps and lamb's lettuce**
€ 9,80

Vogerlsalat mit geröstetem Speck
und gebratenen Erdäpfel mit Kernöl mariniert
(SD)(SJ)(G)(SE)(E)(LA)(SF)

**Lamb's lettuce with roasted bacon
and roasted potatoes marinated with kernel oil**
€ 7,90

Gemischter Salat oder Grüner Salat
(G)(SE)(SD)(E)(LA)(SF)(S)

Mixed salad or green salad
€ 4,50

Styrian kernel oil from Grangl in Weißkirchen € 1.00

Knoblauchbrot auf Wunsch
(G)(LA)(E)(SJ)

Garlic bread on request
€ 2,50

Zu den Salaten und Vorspeisen servieren wir Weißbrot und Schwarzbrot gratis dazu.
With salads and appetisers we serve white bread and brown bread for free
(G)(LA)(E)(SJ)

H
U
B
E
R
T
S
U
S

SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel
(G)(SE)(SD)(E)(LA)(SF)(SJ)

Hearty beef broth with bacon dumplings

€ 4,20

Kräftige Rindsuppe mit Lungenstrudel
SD)(G)(E)(LA)(SJ)(SE)(SF)

Hearty beef broth with lungenstrudel

€ 4.50

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl
(SD)(G)(E)(LA)(SJ)(SE)(SF)

Hearty beef broth with semolina dumplings

€ 4.00

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
(SD)(G)(E)(LA)(SJ)(SE)(SF)

Hearty beef broth with pancakes

€ 4.00

Steirische Wurzelsuppe mit pochierem Ei
(LA)(G)(SE)(E)(SJ)(SF)(SD)

Styrian root soup with poached egg

€ 5.20

Steirische Kernölschaumsuppe mit Brotcroutons
(LA)(G)(SE)(E)(SJ)(SF)(SD)

Styrian kernel oil cream soup with croutons

€ 5.20

IN BETWEEN

MAIN COURSES

BAKED CLASICS OF THE AUSTRIAN CUISINE

Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
(G)(E)(SJ)(LA)(NÜ)(SD)

**Viennese schnitzel with young pig
with parsley potatoes and cranberries**

€ 12.90

Extra charge for chicken € 1.50

Cordon Bleu mit Reis und Preiselbeeren
(SD)(G)(E)(SJ)(SE)(SF)(LA)

Cordon Bleu with rice and cranberries

€ 13.90

Extra charge for chicken € 1.50

Gebackene Rosmarinhendlbrust mit Erdäpfelsalat –Vogelersalat
(G)(E)(NÜ)(SJ)(SD)(SE)(SF)(LA)

Baked rosemary chicken breast with potato salad – lamb's lettuce

€ 13,90

H
U
B
E
R
T
S
U
S

HOF

IN BETWEEN

AUSTRIAN BEEF CUISINE

Filetsteak vom Almochsen
mit gebratenem Gemüse, Folienkartoffel und Sauerrahmdip
(SD)(SE)(G)(LA)(SF)(E)

Filet steak of Alpine oxen
with baked vegetables, baked potatoes and sour cream dip

200 g € 31,90
300 g € 42,50
„Ladysteak“ 150 g € 26,90

Rumpsteak mit hausgemachtem Rosmarin-Zwetschken-Chutney
Bauernpommes, Kräuterbutter und gebackenen Zwiebelringen serviert am Brett
(SD)(LA)(FI)(SE)(SF)(E)(G)

Rump steak with home-made rosemary plum chutney
Farmer's fries, herb butter and baked onion rings served on the tray
200 g € 25.90

„Ochsenpaillard“
Kurzgebratenes vom Almochsenfilet mit Käferbohnen Rosmarinzwiebel und Kartoffelpüree
(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)

“Ox paillard”
Quick fried alpine ox filet with runner beans Rosemary onions and mashed potatoes
€ 22,50

Kalbsrückensteak mit Radicchio-Risotto und Pecorino
(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)
Veal steaklets with radicchio risotto and pecorino
€ 24.90

Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren, Apfelkren und Röstkartoffeln
(SD)(SE)(LA)
Cooked boiled beef with horseradish bread, sauce
Apple horseradish and roast potatoes
€ 18.50

Rindsroulade mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Kürbissafterl
(SE)(SD)(SF)(G)(LA)
Beef olive with celery-mashed potatoes and pumpkin sauce
€ 16.40

Steirisches Bierfleisch vom Rindsfilet mit Kräuternudeln im Pfandl serviert
(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)
Styrian beer meat from beef filet served with herb noodles in a skillet
€ 18,90

Rindsgulasch mit Kasknödel und Spiegelei
(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)
Beef goulash with cheese dumpling and fried egg
€ 12.90

FISH

„Zweierlei vom Steirischen Wurzelsaibling“
(FI)(LA)(G)(SD)(SE)(E)(SF)(SJ)

“Two types of Styrian root Arctic char”

St. Johanner Arctic char fillets roasted and poached
with root vegetables, salted potatoes and brown butter
€ 17.90

Steirisches Forellenfilet gebraten mit Risotto und Erbsenschaum
(FI)(SE)(SD)

Styrian trout fillet roasted with risotto and creamed peas
€ 16,90

VEGETARIAN

Spinatknödel mit brauner Butter und Asmonte (Steirischer Parmesan) mit grünem Salat
(G)(E)(LA)(SD)(SE)(SF)

Spinach dumpling with brown butter and Asmonte (Styrian Parmesan) with green salad
€ 9.90

Krautfleckerl mit grünem Salat
(G)(E)(LA)(SD)(SE)(SF)

Cabbage pasta bake with green salad
€ 9,90

ATER

SWEET TEMPTATIONS

„Moccareien“ Dessertvariation
(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)

“Mocca” dessert variation

Coffee–nut strudel, coffee-creme brûlée, coffee–panna cotta ,
White home-made mocca ice cream
€ 10,80

Gebackene Apfelknödel mit Weintraubenkompott und Rumrosinen
(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)

Baked apple dumpling with grape compote and rum raisins
(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)
€ 6,80

H
U
B
E
R
T
S

LATER

SWEET TEMPTATIONS

Kürbiskernparfaitspitz mit Hippen und Preiselbeer-Vanilleschaum
Pumpkin seed parfait spitz with cowberry-vanilla cream

(LA)(E)(SD)
€ 6,80

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Vanilleeis
(NÜ)(E)(SJ)(G)(LA)

Sweet cut-up pancake with raisins with stewed plums and vanilla ice cream

Waiting time around 20 minutes

€ 8,80

Hausgemachte Mehlspeisen von unserer Konditorin sehen Sie in der Vitrine.

Home-made pastries from our confectioner, see in the display case.

(LA)(E)(G)(SD)

Declaration obligation for foodstuffs:

G Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or modified strains and products derived thereof

KT Crustaceans and products

E Eggs and products derived thereof

FI Fish and products

EN Peanuts and products derived thereof

SJ Soya beans and products

LA (Lactose) Milk and products

NÜ Nuts, hazelnuts, walnuts, cashewnuts, pekans, macadamia and Queensland nuts as well as pistachios, almonds, pine nuts and products derived thereof

SE Celery and products

SF Mustard and products

SeS Sesame seeds and products

SD Sulphur dioxide and sulphites, For finished goods (E220 dry fruits, nuts, dried fish, meat and fish substitutes, dried tomatoes, starch flour, sago, potato products) garlic and all alliums, and products

LU Lupines and products derived thereof

WT Molluscs such as snails, shells, squids as well as products derived thereof