



## VORSPEISEN UND SALATE

### **Carpaccio vom Almenlandochsen Pinienkernen und Asmonte**

(Steirischer Parmesan)

(LA)(SE)(SF)(SD)

Als Vorspeise € 12,80

Als Hauptspeise € 16,80

### **Gebratener Schafkäse im Speckmantel mit bunten Blattsalaten und Apfelstücken**

(SD)(SF)(SJ)

€ 10,50

### **Räucherfischvariation mit Vogerlsalat Pesto und Pumpernickel**

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

€ 12,50

### **Kalbsleber Pralinen im Kürbismantel auf Rotweinäpfel mit Preiselbeer-Ingwersauce und Vogerlsalat**

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

€ 10,90

### **Gemischter Salat oder Grüner Salat**

(G)(SE)(SD)(E)(LA)(SF)

€ 4,90

Steirisches Kernöl vom Grangl aus Weißkirchen € 1,00

### **Knoblauchbrot**

(G)(LA)(E)(SJ)

€ 2,50

### **Jourgebäck**

(G)(LA)(E)(SJ)

€ 1,00 / pro Stück



## SUPPEN

### **Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel**

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

€ 4,90

### **Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl**

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

€ 4,50

### **Kräftige Rindsuppe mit Frittaten**

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

€ 4,30

### **Knoblauchcremesuppe mit Croûtons**

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

€ 4,90

### **Steirische Kernölschaumsuppe mit Croûtons**

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

€ 5,50

## **HAUPTSPEISEN**

### GEBACKENE KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

### **Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren**

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

€ 12,90

Aufpreis für Huhn € 1,50

### **Cordon Bleu mit Reis und Preiselbeeren**

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

€ 13,90

Aufpreis für Huhn € 1,50

### **Gebackene Rosmarinhendlbrust mit Erdäpfelsalat -Vogelersalat**

(G)(E)(SJ)(SD)(SE)(SF)(LA)

€ 14,90



## ÖSTERREICHISCHE RINDFLEISCHKÜCHE

### Filetsteak vom Almochsen

mit gebratenem Gemüse, Folienkartoffel und Sauerrahmdip

(SD)(SE)(G)(LA)(SF)(E)

200 g € 34,50                      300 g € 43,50

„Ladysteak“ 150 g € 27,90

### Steirisches „Surf & Turf“

Filetsteak und gebratenes St. Johanner Saiblingsfilet

Rosmarin-Speckkartoffel und Bohnengemüse

(SD)(FI)(SE)(G)

€ 37,50

### Rumpsteak

mit Steakhouse-Pommes, panierten Zwiebelringen

und hausgemachtem Zwetschken-Rosmarin Chutney, am Brett serviert

(SD)(E)(G)(SE)

200 g € 25,90

### „Ochsenpaillard“

Die Spezialität des Hauses

Kurzgebratenes vom Almochsenfilet mit Käferbohnen

Rosmarinzwiebel und Erdäpfelpüree

(SD)(LA)(SE)(SF)

€ 24,90

### Rindsroulade

mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Kürbissafterl

(SE)(SD)(SF)(G)(LA)

€ 16,90

### Gekochter Tafelspitz vom Almochsen

mit Semmelkren, Apfelkren und Röstkartoffeln

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

€ 18,50

### Steirisches Bierfleisch vom Rindsfilet

mit Kräuternudeln im Pfandl serviert

(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)

€ 18,90



## VOM SCHWEIN

**Pulled Pork**  
mit Ofenerdäpfel BBQ Sauce und Räuchercreme

(SJ)(SD)(LA)(SE)

€ 12,50

## FISCHGERICHTE

**Zweierlei vom „Steirischen Wurzelsaibling“**

Grundlseer Saiblingsfilets gebraten und pochiert  
mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfel und brauner Butter

(FI)(LA)(SD)(SE)

€ 19,20

**Gebratenes St. Johanner Forellenfilet „ Müllerin“**  
mit Gemüsegröstl und Petersilschaum

(FI)(LA)(SD)(G)

€ 19,50

**Piccata vom Zander**  
auf Grande Styriano Risotto mit glacierten Tomaten

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

€ 17,90

## VEGETARISCH

**Spinatrisotto mit Schafskäse**

(LA)(SD)(SE)(SF)

€ 11,50

**Rahmige Tagliatelle mit roten Rüben und Rucola**

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

€ 10,50

**„Knödel-Trilogie“**

Spinatknödel, Rote Rübenknödel und pikante Topfenknödel  
Kräutersauce und Tomatenragout

(G)(E)(LA)(SD)(SE)(SF)

€ 12,90



# DIE VEGANE SEITE

## Suppe/ Vorspeisen/ Salate

### **Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe**

(SD)(SJ)

€ 5,50

### **Gebratener Spinat mit Knoblauch,**

**Rosinen und Pinienkernen** (SD)(NÜ)

Als Vorspeise € 6,90 Als Hauptspeise € 9,90

### **Mango-Avocado-Blattsalat mit Sesam**

**mariniert mit Balsamico und Olivenöl** (SE)(SeS)

Als Vorspeise € 8,90 Als Hauptspeise € 10,90

### **Caesar Salad mit Cashew-Dressing, Oregano-Croûtons und Tofu**

(NÜ)(G)(SD)(SJ)

Als Vorspeise € 8,90 Als Hauptspeise € 10,90

## Hauptspeisen

### **Linguini mit Basilikum-Petersilienpesto**

**mit Erbsen, Tomaten und Pinienkernen** (G)(NÜ)(SD)

€ 11,90

### **Frittierte Safranreisbällchen mit Erbsenfüllung**

**auf Tomatensauce** (SD)(SJ)(NÜ)(SeS)

€ 12,50

### **Pad Thai**

Grillgemüse mit scharf gebratenem Kurkuma-Tofu

und Reismudeln (SD)(NÜ)(SJ)(SeS)

€ 12,90

### **Mac and Cheese mit Champignons**

(NÜ)(G)(SD)(SF)

€ 12,90

### **Karfiol-Curry-Crunch** (NÜ)(SeS)

€ 12,50

### **Linsen-Dal** (SD)(NÜ)(SeS)

€ 9,90

### **Spaghetti mit Zucchini-Tomaten-Oliven-Sugo** (G)(SD)

€ 11,90

### **Feines veganes Dessert nach Tagesangebot** (SJ)(NÜ)

€ 6,80

Man sollte seinen Versuchungen nachgeben,  
wer weiß, ob sie wiederkommen.

### Dessert

#### „Fête Blanche“ Dessertvariation Schokorausch

Weißer Schokolade- Strudel /Weißer Schokolade- Creme Brûlée/ Eierlikör-Panna Cotta  
Weißes hausgemachtes Schokoladeeis  
(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)  
€ 12,80

#### „Apfelallerlei“ -Das Beste vom Steirischen Apfel

Apfelstrudel/Gebackener Apfelknödel/  
Hausgemachtes Apfelsorbet/ Topfen-Apfel-Mousse  
(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)  
€ 10,80

#### Himbeerparfait im Baumkuchenmantel mit Lavendelschaum

(LA)(E)(SD)(G)  
€ 7,80

#### Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Vanilleeis

(E)(SJ)(G)(LA),  
Wartezeit ca. 20 Minuten  
€ 10,50  
(Kleine Portion € 8,50)

#### Schokomousetörtchen mit Campari-Orangen

(G)(E)(LA)(SD)  
€ 6,80

#### Hausgemachte Mehlspeisen

von unserer Konditorin sehen Sie in der Vitrine.  
(LA)(E)(G)(SD)(NÜ)

### Käse schließt den Magen

#### Käseteller mit regionalen Käsesorten von der OM und der Hofmolkerei Tax

Erzherzog Johann, Murtaler geräuchert, Peter Rosegger, Schafcamembert,  
Rotes Schaf, unser hausgemachtes Chutney, Butter und Gebäck  
(LA)(E)  
€ 14,50



## Deklarationspflicht bei Lebensmittel:

**G** Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme und daraus hergestellte Erzeugnisse

**KT** Krebstiere und Erzeugnisse

**E** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

**FI** Fisch und Erzeugnisse

**EN** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**SJ** Sojabohnen und Erzeugnisse

**LA** (Laktose) Milch und Erzeugnisse

**NÜ** Schalenfrüchte, Hasel-,Wal-,Cashew-,Pekan-,Macadamia-, und Queensland Nuss sowie Pistazie, Mandel, Pinienkerne und daraus hergestellte Erzeugnisse

**SE** Sellerie und Erzeugnisse

**SF** Senf und Erzeugnisse

**SeS** Sesamsamen und Erzeugnisse

**SD** Schwefeldioxid und Sulfite, bei Fertigprodukten (E220 Trockenfrüchte, Nüsse, Trockenfisch, Fleisch-und Fischersatz, getrocknete Tomaten, Stärke, Sago, Kartoffelprodukte) Knoblauch und alle lauchartigen Erzeugnisse

**LU** Lupinen und daraus hergestellte Produkte

**WT** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

**Hotel-Restaurant Hubertushof**

Bahnhofstraße 81

8740 Zeltweg

Tel. 0043-(0)3577-22315

Fax : DW 31

[www.hotelhubertushof.at](http://www.hotelhubertushof.at)



**Unsere Speisekarten wurden mit dem Lodenstoff der Lodenfabrik Leichtfried  
aus Möbersdorf gefertigt.**

**Aus der Region für Sie auf den Teller!**

**Regionalität ist uns wichtiger, denn je.  
Manchmal sind die Geheimnisse der guten Küche ganz einfach :**

**Die besten Rohprodukte frisch aus unserer Nähe  
und mit Liebe und gutem Gewissen zubereitet.**

Ein Teilauszug unserer Lieferanten aus unserer Region, Steiermark und Österreich

Erdäpfel und Kernöl - Familie Grangl vlg. Starzinger aus Großfeistritz  
Eier- Geflügelhof der Familie Kaltenegger-Felfer aus Fohnsdorf  
Joghurt - Biohof der Familie Feeberger aus Fohnsdorf  
Milch, Käse, Molkereiprodukte- Obersteirische Molkerei aus Spielberg  
und Hofmolkerei Tax aus Köflach  
Käferbohnen Familie Sattler, vlg. Peterbauer aus Baierdorf  
Forellen- Fischzucht der Familie Leitner, St. Johann am Tauern  
Saibling – Fischerei Ausseerland  
Rindfleisch- Firma Schirrhofer, Kaindorf bei Hartberg  
Kürbis – Biohof Mosauf der Familie Kaltenegger aus Weißkirchen  
Gemüse –Platzl Markt Zeltweg – Gutes vom Bauernhof  
Murtaleis aus St. Georgen ob Judenburg  
Diverse saisonale Lieferanten aus unserer Region

**Danke, dass Sie bei uns zu Gast sind.  
Wir wünschen Ihnen ein paar wunderschöne, genussvolle Stunden  
und freuen uns, dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.**

**Lassen Sie es sich so richtig gut gehen bei uns,  
jeder schöne Augenblick ist Balsam für die Seele.**

**Ihre Gastgeber  
Sigrid und Michael Ranzmaier-Hausleitner  
Küchenchef Thomas Guggenberger  
mit dem gesamten Hubertushof-Team**

**Wir sind für Sie da!**

**Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.**

(Johann Wolfgang von Goethe)