

## Zum U'fonga

**Klare Rindssuppe**<sup>A/G/L</sup> 6,20  
mit Frittaten<sup>A/C/G</sup>, Griessnockern<sup>C/G</sup>, Nudeln<sup>A/C</sup> oder Pressknödel<sup>A/C/G</sup>

**Kürbiscremesuppe**<sup>A/G/L</sup> 6,20  
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube

## Salate

**Pressknödel auf gemischter Salatplatte**<sup>A/C/G/L/M/O</sup> 17,20

**Steirer -Wiener Salat**<sup>A/C/G/L/M/O</sup> 19,20  
Hühnerbrustfilet in Kürbiskernpanade und Backhendl auf bunte Blattsalate,  
dazu Preiselbeeren

**Gemischter bunter Salatteller**<sup>L/M/O</sup> 6,50

## Traditionell und Vegetarisch

**Dreierlei Tiroler Schutzkrappfen**<sup>A/C/G/H/L/M/O</sup> 14,20  
3 Sorten mit Graukäse, Spinat und Steinpilzen gefüllt  
geschwenkt in brauner Bärlauch-Butter, dazu gehobelter Parmesan

**Nudeln mit Ziegenkäse**<sup>A/C/G/H/L/O</sup> 14,90  
mit Olivenduett und Cherrytomaten in Limettensauce

## Aus dem Wasser

**Knoblauch Garnelen**<sup>A/D/G</sup> 21,30  
auf Nudelnest vom Geflügelhof Huber  
in Limettensauce mit Cherry Tomaten

## Für`n richtigen Hunger

<b>Cordon Bleu</b>	22,30
<i>Röstkartoffeln und „Granggl“-Marmelade (Preiselbeeren)</i>	
<b>Bauern-Art</b> <sup>A/C/G/H/L/M/O</sup> gefüllt mit hausgeräuchertem Speck und Graukäse	
<b>Klassiker</b> <sup>A/C/G/H/L/M/O</sup> gefüllt mit Landschinken und Schmelzkäse	
<b>Steak vom Beiried</b> <sup>A/C/G/L</sup>	42,50
<i>mit Gemüse und Pommes frites</i>	
<b>Grillteller</b> <sup>A/C/G/L</sup>	24,50
<i>Huhn, Rind, Schwein und Speck, dazu Pommes frites und Gemüse</i>	
<b>Rinderroulade</b> <sup>A/C/G/L</sup>	19,80
<i>mit Vichy Karotten und Nudeln vom Geflügelhof Huber in Mariastein</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <sup>A/C/G</sup>	17,80
<b>oder vom Huhn</b>	18,80
<i>mit Petersilienkartoffeln und „Granggl“-Marmelade“</i>	
<b>Mariasteiner Burger</b> <sup>A/C/G</sup>	16,20
<i>Rindfleisch Patty auf Salat und Crunchparmesan und einer würzigen BBQ-Sauce wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	
<b>Chili Cheese Burger</b> <sup>A/C/G</sup>	16,20
<i>Rindfleisch Patty auf Salat, geschmolzenem Gouda und Crunchparmesan wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	

*Zu jedem Gericht empfehlen wir noch einen Salatteller*

## Zum süßen Ausklang und Eis

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> <sup>A/C/G/H/O</sup> mit Rumrosinen, Walnüssen und Apfelmus	16,20
<b>Eis-Palatschinken</b> <sup>A/C/G/H</sup> mit Vanilleeis und frischen Früchten	9,20
<b>„Mariasteinerhof“ Joghurt- Früchteeisbecher</b> <sup>G/H</sup> Naturjoghurt , Joghurt-Waldbeereis Vanille -und Schokoladeneis, garniert mit frischen Früchten der Saison	8,80
<b>„ Heiße Liebe “</b> <sup>G/H</sup> Vanilleeis , Joghurt-Waldbeereis , warme Himbeeren und Schlagobers	8,50
<b>Eiskaffee gerührt</b> <sup>G/C</sup> Vanilleeis mit Kaffee und einem Schuss Eierlikör cremig gerührt	8,50
<b>Nusseisbecher</b> <sup>G/H/P/E</sup> Walnusseis, Haselnusseis, karamellisierte Nüsse, Haselnusslikör, Schlagobers	8,50
<b>Bananensplit</b> <sup>G/H</sup> Vanilleeis, Banane, warme Schokoladensauce garniert mit Mandelsplittern und Schlagobers	8,50
<b>Coupe Dänemark</b> <sup>G</sup> Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce ,Schlagobers	8,50

## Eissortenauswahl für Ihr gemischtes Eis

Vanilleeis	Schokoladeneis	Joghurt-Waldbeereis
Walnusseis	Erdbeereis	Haselnusseis

## Für'n kloan Hunger oder zur Brotzeit

<b>Saurer Graukäse</b> mit roten Zwiebeln und Gebäck <sup>A/C/G</sup>	12,50
<b>Schinken-Käse Toast</b> <sup>A/C/G</sup> mit Salatgarnitur <sup>O</sup>	12,30
<b>Schweizer Käse- Wurstsalat</b> <sup>A/G/M/O</sup> dazu Gebäck <sup>A/C/G</sup>	14,20
<b>St. Johanner Würstel</b> <sup>A</sup> mit Senf <sup>M</sup> frisch geriebenem Kren <sup>O</sup> und Gebäck <sup>A/C/G</sup>	8,20
<b>„Wallfahrermenü“</b> Nudelsuppe <sup>A/C/G/L</sup> mit Würsteln <sup>A</sup> und Gebäck <sup>A/C/G</sup>	16,20
<b>Speckplatte</b> <sup>A/C/G/O</sup> mit frischem Brot <sup>A/C/G</sup> und Speck aus dem hauseigenen Räucherofen	18,40
<b>Käseaufschnitt</b> <sup>A/C/G/O</sup>	16,50

*Der Speck, Wildschinken und Räucherlachs werden bei uns nach dem hauseigenen Rezept von Wirt Thomas gebeizt und geräuchert. Alle Gerichte und Beilagen sind hausgemacht! Unsere Nudeln stammen vom Geflügelhof Huber in Mariastein.*

