

Kirchenwirt Hitzendorf

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon 4,20
mit hausgemachten Frittaten oder Fleischstrudel

Knoblauchcremesuppe 5,40



Salat

Gemischter oder Grüner Salat 5,20
mit Steirischem Kernöldressing
Kürbiskernöl, Fam. Schulz, Hammer & Spath Hitzendorf

BIO Kartoffel (Pischler Hitzendorf)
Kürbiskernöl, Fam. Schulz, List, Hammer & Spath Hitzendorf
Gemüse und Salate, Fam. Langmann Rohrbach
Eier aus Freilandhaltung, Fam. Lackner Hitzendorf

Bei uns erwartet Sie bodenständige Küche, aus besten regionalen Produkten von Bauern aus der Region, sowie österreichisch Produkte höchster Qualität!



„Tierwohl kontrolliert BIO“: biologischer Landbau, gentechnikfreie Futtermittel, artgerechte Haltung und Züchtung

Bei Fragen zu Speisen welche bei Ihnen Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, wenden sie sich bitte an das Personal!
Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr.

Hauptspeisen

Naturgebratenes Forellenfilet 18,80
dazu Marktgemüse und Petersilkartoffel,  (Fischzucht Pichler Wölzer Tauern), BIO Kartoffel, (Pischler Hitzendorf)

Gegrilltes Schweinskotelette fein garniert 17,80
von Tierwohl,  mit Marktgemüse und Steak Pommes

***„Moosbacher“ Cordon bleu** 17,80
dazu Petersilkartoffel und Preiselbeeren
Cordon bleu (Tierwohl), Moosbacher Käse (Berglandmilch Voitsberg) in Kürbiskernpanier, BIO Kartoffel (Pischler Hitzendorf)

Schnitzel von der Schweinskarreerose 14,50
von Tierwohl, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren

Steirischer Backhendlsalat 15,50
gebackene Maishendlstreifen von Wech Bauerngeflügel St. Andrä,   an buntem Salatteller mit Steirischem Kernöldressing

Vegetarisch

hausgemachte Teigtaschen 14,80
mit Kräuterdip
mit Käse und Gemüse gefüllt und im Ofen gebacken



„Tierwohl kontrolliert BIO“: biologischer Landbau, gentechnikfreie Futtermittel, artgerechte Haltung und Züchtung

Guten Appetit und Gesundheit Wünscht das Team vom Kirchenwirt