

Kirchenwirt Hitzendorf

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon 4,20

mit hausgemachten Frittaten oder Fleischstrudel

Schwammerlsuppe 5,40

Diverse Beilagenänderungen 2,00



Salat

Gemischter oder Grüner Salat 5,20

mit Steirischem Kernöldressing
Kürbiskernöl, Fam. Schulz, Hammer & Spath Hitzendorf

BIO Erdäpfel (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

Calamari vom Grill 18,80

mit Rosmarinerdäpfel, fein garniert

 **Blue Label Zertifikat** (garantiert ohne Antibiotika)

Gegrilltes Schweinsfilet 24,80

von Tierwohl, an Schwammerlsauce, dazu Erdäpfelkrapferl

Steirischer Zwiebelrostbraten 24,80

an gustiöser Zwiebelsauce mit Serviettenrolle
Steirisches BIO Rind (Preis im Wald, Winklern bei Oberwölz)

“Moosbacher“ Cordon bleu 17,80

dazu Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

Cordon bleu (Tierwohl), Moosbacher Käse (Berglandmilch Voitsberg)
in Kürbiskernpanier, BIO Erdäpfel (Pischler Hitzendorf)

Gegrilltes Schweinskotelette fein garniert 17,80

von Tierwohl, mit Marktgemüse und Steak Pommes

Schnitzel von der Schweinskarreerose 14,50

von Tierwohl, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel von der Maishendlbrust 15,50

von Wech Bauerngeflügel St. Andrä, 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

Kärntner Nudel fein garniert 15,80

mit Mozzarella- Tomatenfülle, dazu Kräuterpesto