

Kirchenwirt Hitzendorf

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon 5,40

mit hausgemachten Frittaten oder Fleischstrudel

Knoblauchcremesuppe 6,80

Diverse Beilagenänderungen 2,00



Salat

Gemischter oder Grüner Salat 5,80

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

Steirisches BIO Rind, vlg. Preis im Wald Winklern bei Oberwölz
Maishendl, Wech Bauernhofgeflügel St. Andrä
Lachsforellen, Fischzucht Pichler Oberwölz
BIO Erdäpfel, Fam. Pischler & Schmer Hitzendorf
Prämiertes Kürbiskernöl, Fam. Schulz, Pentscher & 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 österreichische Produkte höchster Qualität!



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



Kirchenwirt
Hitzendorf

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

Steirischer Tafelspitz 24,80



dazu geröstete Erdäpfel und Apfelkren
Steirisches BIO Rind (Preis im Wald, Winklern bei Oberwölz)

„Moosbacher“ Cordon bleu 18,80



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

Naturgebratenes Lachsforellenfilet 24,80



dazu Galagemüse und Petersilerdäpfel
Fischzucht Pichler Oberwölz, BIO Erdäpfel (Pischler Hitzendorf)

Gegrilltes Schweinskotelette fein garniert 18,80



von Tierwohl, mit Galagemüse und Steak Pommes

Schnitzel von der Schweinskarreerose 15,80



von Tierwohl, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel von der Maishendlbrust 16,80



von Wech Bauerngeflügel St. Andrä, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren

Steirischer Backhendlsalat 16,80



gebackene Maishendlstreifen von Wech Bauerngeflügel St. Andrä, an buntem Salatteller mit Steirischem Kernöldressing

hausgemachte Rotkraut-Knödel (Vegi) 17,80

Erdäpfelknödel mit Apfel– Nüssen– Rotkrautfülle, an Kurkumasauce, fein garniert

Guten Appetit Wünscht das Team vom Kirchenwirt