



Willkommen im Vital-Hotel-Styria

Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstelspieß
mit Back – Kartoffelspalten

Fischstäbchen (A,C,D,G)
mit Kartoffeln

Spaghetti mit Sugo (A,C)

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)
mit Pommes Frites und Preiselbeer-Pfirsich

Vorspeisen



Hauseigener Almenfrischkäse (G)
mit Kürbis Chutney
dazu Vulcanoschinken und Salatgesteck

Räucherheilbutt Rosen (A,C,D,G,M)
auf Honigsenf- und Dillsauce
mit Pestobaguette

Rindercarpaccio (C,G,M)
mariniert mit Rucola
dazu Essigsteinpilze und Parmesanhobel

Veganer Avocado–Tofu–Cocktail (A,C,F,N)
mit Balsamico und Sesamöl
dazu Curry – Toast

Suppen



Kräftige Rindsuppe (A,C,G)
mit Suppennudeln vom Moarhofhechtl,
Leberknödel oder Frittaten

Rucola–Stollenkäsesuppe (A,C,G)
mit Holzofenbrot-Croûtons

Apfel-Curry Rahmsuppe (B)
mit Garnelen

Vegane Apfel-Curry Rahmsuppe (F)
mit Räuchertofu

Salatkompositionen

Vitalsalat Styria

gebratene Putenstreifen mit Tomaten
dazu bunte Blattsalate in Joghurt-, (C,G,M)
Kernöl-, oder Balsamico – Olivenöldressing (O)

Gebackenes Lammkronenkotelette (A,C,G)
mit Rahmgurken und Kartoffelsalat

Gemischte Salatplatte (A,C,G)
mit gebratenem Schafskäse – Kürbiskernpralinen

Zanderstücke in Knoblauchbutter (A,C,D,G)
auf Salatstreifen in Balsamico – Olivenöl
mit Baguette

Hauseigenes Almenrindersülzchen (L)
in Kernölvinaigrette dazu Käferbohnen

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (G,M)

Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl (G,M)

Hauptspeisen



Wiener Schnitzel von der Schweinerose (A,C,G)
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Edelputenmedaillons (A,C,G)
in Stollenkäse – Eierpanade
auf Tomatennudeln und Zucchini

Schweinelendchen Spieß (A,G)
mit Kernölsauce, dazu Lauchduftreis
und Karottenblätter

Bunter Grillteller vom Wild (A,C,G)
mit Kroketten, dazu Cassis-Rotkraut
und Preiselbeerbirne

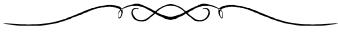
Milchkalbsrücken Schnitte (A,C,G,N)
auf Sauce Stroganoff, dazu Sesamspätzle
und Broccolirosen

Weizer Lammkotelette (G)
im Kräuter – Vulcanospeckhemd
mit Knoblauchjus, dazu Rahmpolenta
und Bohnenbündchen

Ladysteak (150 g) (G,L)
mit Folienerdäpfel in Sauerrahmsauce
dazu Wokgemüse und Pariser Butter

Rinderfiletsteak (250 g) (A,C,G)
in grüner Pfeffersauce, dazu Röstitaler
und Gemüsegarnitur

Fische aus Fluss und Meer



Gebratenes Forellenfilet (D,G)

in Knoblauchbutter, dazu Kräuterkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Saiblingssfilet (A,C,D,G,M,N)

in Leinsamen–Sesambrösel gebacken
dazu bunter Basmatireis und Chili Tatar

Pochierte Alpenlachsstücke (D,L,O)

mit Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln
und frischen Kren

Saltimbocca vom Wolfsbarschfilet (A,D,G)

mit Pestonudeln, dazu Zucchini
und Schmelztomaten

Fleischlose Gerichte



Buchweizenlaibchen (G)

auf Blattspinat mit Tomatenconfit

Spätzle mit Stollenkäsesauce (A,C,G)

dazu Röstzwiebeln

Breite Nudeln vom Moarhofhecht (A,C,G,L)

mit Asiagemüse, dazu Knoblauch- Kräuterrahm
und Trüffel- Kartoffelchips

Veganer Gemüse-Tofu-Spieß (A,F)

mit Quinoa und Sweet Chili

Nachspeisen

Feiner Apfelstrudel (A,C,G,H)
oder **Topfenstrudel** (A,C,G) mit Schlagobers (G)

Ahorn–Kastanien–Eisparfait (A,C,G,H)
mit Waldbeeren und Kleingebäck

Lauwarmes Schwarzbeer Törtchen (A,C,G)
mit Nougatsauce und Schlagobers

Walnuss–Topfenknödel (A,C,G,H)
mit Fruchtmus und Eis

**Fragen Sie nach unserer Eiskarte
mit erfrischenden Kreationen.**

Wir wünschen einen Guten Appetit

Bei allen Angaben sind Irrtümer nicht ausgeschlossen.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team im Restaurant.

Alle Speisen können Spuren von unseren verarbeiteten Allergenen enthalten.

Die 14 Allergene



Getreide (A)



Krebstiere (B)



Eier (C)



Fisch (D)



Erdnüsse (E)



Soja (F)



Milch (G)



Schalenfrüchte (H)



Sellerie (L)



Senf (M)



Sesam (N)



Sulfite (O)



Lupine (P)



Weichtiere (R)

Fleischspezialitäten Familie Ranner und Familie Huber, Fladnitz/T.

Äpfel Herr Pirchheim, Puch bei Weiz

Kräuter Kräuterwerkstatt Familie Schroeder, Hohenau/Passail

Nudeln, Eier Moarhofhechl (Hof des Jahres 2016) Familie Schrenk, Passail

Eier, Kernöl Herr Wilhelm Nagl, Großwiltersdorf/Fürstenfeld

Käsespezialitäten Almenland Stollenkäse, Arzberg/Passail

Hofmolkerei Walcher, Kumberg

Biomilch Frau Anna Übelleitner , Fladnitz/T.

Honig Imkerei Kreiner, Passail