

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Gebeizter Pfefferlachs
mit Zitronen-Kaviarschaum
und Buchweizen-Blinis
14,50€*

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Kapern-Creme und Anti-Pasti-Gemüsen
in hellem Balsamico
15,50€*

Unsere Salate „Voller Vitamine“ ...

*Knackige Pflücksalate
mit Kirschtomaten, Paprika, Karotten und Gurke
in Himbeerdressing*

*mit gebackenem Ziegenkäse,
Walnüssen und Tannenhonig*

*Klein (Vorspeise) 8,00€
Groß (Hauptspeise) 14,50€*

mit Scampis 16,00€

Hölter's Heimatküche

Suppenküche

*Essenz vom Wildgeflügel
mit Kräuterravioli und Gemüsestreifen
6,50€*

*Cremesüppchen von Edelpilzen
mit gebratenen Kräuterseitlingen
7,50€*

*Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen
und steirischem Kernöl
7,50€*

Vegetarisch...

*Spinatknödel
auf Tomatenschaum
mit glacierten Gemüsen
und Parmesan
15,50€*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus dem Weltmeer

*Lachsschnitte
auf Blattspinat in Hummerschaum,
gebratene Garnele
und Tomaten-Risotto
23,50€*

*Steinbuttfilet
in Limetten-Pfeffersauce,
glacierte Gemüse
und kleinen Kartoffeln
25,50€*

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

Ländliches Schweineschnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

15,50€

oder in Champignonkräutersauce

oder in Paprikasauce

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

16,50€

Hölter's Krüstchen

Zwei Schweineschnitzel mit Pilzkräutersauce

auf Toast, Spiegelei und Salatgarnitur

16,00€

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree,

mit glacierten Apfelscheiben,

Schmorzwiebeln und Rotweinjus

18,50€

Schweinemedallions

in Rotwein-Zwiebelsauce

mit Rahmwirsing und Drillingen

19,50€

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

*Medaillons von der Geflügelbrust
in Parmesankruste, Tomaten-Basilikumsauce
auf Linguine
23,50€*

*Barbarie Entenbrust
auf Portweinsauce mit feinen Gemüsen
und Gnocchis
26,50€*

*Duo vom Lammkarree und der Lammhüfte
unter der Kräuterkruste auf Rosmarin-Jus,
Kartoffelgratin und Speckböhnchen
27,50€*

*Geschmorte Rehkeule
in Kirsch-Pfeffersauce
mit glacierten Gemüsen
und Kartoffel-Talern
22,50€*

*Rumpsteak
in Rotwein-Kräuterjus,
Bratkartoffeln und Kräuterseitlingen,
Kirschtomaten
25,50€*

Hölter's Heimatküche

Leckerer für den süßen Zahn

*Kokos-Mandeltörtchen
mit Cassis-Sorbet
und Orangen-Vanilleschaum
8,50€*

*Früchteteller
mit verschiedenen Sorbets und Saucen,
Caipirinha-Schaum
8,50€*

*Auswahl von steirischen Bergkäsen
mit Früchtebrot
und Feigenkompott
15,50€*