

## ALS APERITIF

<b>Wermut</b>	Hausgemacht	1 Glas	4,50
<b>Jahrgangspils</b>	Reininghaus Brauerei	1 Glas	3,60
<b>Muskateller</b> <small>Südsteiermark</small>	Weingut Sattlerhof	1 Glas	4,00
<b>Schilcher Frizzante</b>	Weingut Peter Söll	1 Glas	4,40
<b>Muskateller Frizzante</b>	Weingut Firmenich	1 Glas	4,40

## ERFRISCHENDES UND HAUSGEMACHTES

<b>Apfelsaft</b>	aus eigenen Streuobst-Äpfeln	¼ Liter	2,30
<b>Pfirsichnektar</b>	Familienbetrieb Obsthof Klapsch	¼ Liter	2,80
<b>Holunderblütensaft</b>	Limonade, hausgemacht	½ Liter	3,80
<b>Waldmeister-Zitrone</b>	Limonade, hausgemacht	½ Liter	3,80
<b>Rosmarin-Limetten</b>	Limonade, hausgemacht	½ Liter	3,80
<b>Orange-Minze</b>	Limonade, hausgemacht	½ Liter	3,80
<b>Thronprinz</b>	Apfelsider von Alexander Sattler und Jürgen Trummer	0,33l	3,80

## TAGESEMPFEHLUNGEN

<b>Rote Wildfanggarnele</b> mit Koriander-Gurkensalat als Vorspeise	12,50
<b>Schwammerlrisotto</b> mit Asmonte	18,50
<b>Ragout vom Kranachbergerreh</b> mit Spätzle	14,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffel	17,50
<b>Schoko-Zwetschkenkuchen-</b> mit Vanilleeis	4,80



### WIRTSCHAUS-ABENDMENÜ

Abends ab 18.00 Uhr

#### **Lauwarmer Gemüsesalat**

mit Frischkäse

----

#### **Kürbiscremesuppe**

mit Erdäpfelgrammel-Nockerl

----

#### **Gegrillte Beiriedschnitte mit Selleriepüree**

und Steinpilzen

----

#### **Kürbiskernparfait mit Beerenragout**

Menü 36,00

## Herzlich Willkommen im Wirtshaus am Sattlerhof

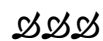
Hannes Sattler & das Sattlerhof-Team



### DIE FAMILIE

### ZWEI BRÜDER, EINE LEIDENSCHAFT

Der Name Sattlerhof ist ein Versprechen.  
Er steht für höchste Qualität und außergewöhnlichen  
Genuss. Hinter diesem Namen steht das,  
was ihn auszeichnet: eine Familie und zwei Brüder  
– Willi und Hannes Sattler –  
die den unterschiedlichen Betrieben am Sattlerhof ihren  
besonderen Charakter verleihen.



### WIRT UND LANDWIRT BITTEN ZU TISCH

Unser Motto: frisch gekochtes Essen, regional und saisonal  
In enger Zusammenarbeit mit der heimischen  
Landwirtschaft wird das Beste aus der Bauernküche kredenzt – ergänzt mit leichten,  
kreativen Gerichten je nach Lust und Laune.

**Wir wünschen eine schöne Zeit bei uns im Wirtshaus!**



## VORSPEISEN UND SUPPEN

<b>Gamlitzer Schafkäse</b> mit Paradeisern und Wildkräutern	8,50
<b>Bunter Sommersalat</b> mit gebratenen Beiriedstreifen	14,50
<b>Klare Rindsuppe</b> mit Frittaten oder Grießnockerl	3,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Erdäpfelgrammel-Nockerl	5,50



## HAUPTSPEISEN

**Steirisches Backhendl** aus dem Sulmtal, frisch zubereitet  
Wartezeit ca. 30 min

½ Backhendl	10,50
Ganzes Backhendl	19,00

### Beilagen

Portion Petersilerdäpfel	2,90
Gemischter Salat	3,90
Blattsalat mit Kernöl	3,90

<b>Wienerschnitzel vom Schwein</b> mit Petersilerdäpfel	10,50
<b>Filet vom Vulkanland-Schwein</b> mit Eierschwammerlsauce und Spätzle	18,50
<b>Gegrillte Beiriedschnitte</b> mit Rosmarinerdäpfel und Rotweinschalotten	23,50
<b>Bio-Seesaiblingsfilet</b> gebraten mit Petersilerdäpfel und Zitronenbutter	18,50

---

Informationen über unsere Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie sehr gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

## NACHSPEISEN

<b>Vanilleeis</b> mit Kernöl	5,20
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	5,50
<b>Spagatkrapfen</b> mit Preiselbeerobers	5,20
<b>Kürbiskernparfait</b> mit Beerenragout	6,50
<b>Zisch-Frisch</b> - 3-erlei Sorbets	6,50

## KÄSE

### Von der Fromagerie zu Riegersburg, Österreichs 1. Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt.

*Diese Fromagerie ist eine Käsekunst/Affinage Manufaktur und beschäftigt sich zum einen mit der Reifung von österreichischem Käse zur Blüte (Affinage) und zum anderen mit der Veredelung dieser thermisierten und aus Rohmilch erzeugten Käsespezialitäten.*

<b>4 Stück</b> gereifter Käse*	7,80
* Angebot je nach Reife der Käse	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kinderwiener</b> mit Pommes Frites	8,50
---------------------------------------	------

## DIE LIEFERANTEN UNSERES VERTRAUENS

<b>Hendl aus dem Sulmtal</b>	Posch / Heimschuh
<b>Kürbiskerne / Honig</b>	Familie Rainer / Gamlitz
<b>Kürbiskernöl</b>	Familie Sommer / Kirchbach
<b>Essig</b>	Weingut Sattlerhof/ Gamlitz
<b>Eier Bio</b>	Familie Moser / Eibiswald
<b>Erdäpfel &amp; saisonales Gemüse</b>	Familie Predl / Allerheiligen
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Familie Schautzer / Gamlitz
<b>Frischfleisch</b>	Fleischerei Prenner / Wildon
<b>Kräuter &amp; Wildkräuter &amp; Gemüse</b>	aus dem heimischen Garten
<b>Schafkäse</b>	Familie Draxler / Oberlupitscheni
<b>Käse</b>	Fromagerie / Riegersburg
<b>Apfelsaft, Pfirsichnektar, Äpfel</b>	Familie Klapsch / Gamlitz
<b>Limonaden hausgemacht</b>	Restaurant Sattlerhof

---

Alle Preise in € inkl. Mwst.