

Wochenmenüplan – 06.05. – 09.05.2026

11:30 bis 14:30 Uhr

Sonntag bis Dienstag geschlossen

MITTWOCH – 12,90 Euro

Legierte Griessuppe

- I **Berner Würstl**, Pommes, Zwiebelragout; Gemischter Salat
- II **Gnocchi**, Schafskäse, Spinat, getrocknete Tomaten; Gem. Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Gem. Salat

DONNERSTAG – 12,90 Euro

Tirolerknödelsuppe

- I **Züricher Geschnitzeltes vom Huhn**, Basmatireis, Grüner Salat
- II **Mohnnudeln mit Apfelmus**
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Grüner Salat

FREITAG – 12,90 Euro

Französische Zwiebelsuppe

- I **Seelachs in Kurkumasauce**, Couscous, Wurzelgemüse, Gem. Salat
- II **Gemisches gebackenes Gemüse**, Sauce Tartare, Gem. Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Gem. Salat

SAMSTAG – 18 Euro

Fleischstrudelsuppe

Glacierter Kalbsbraten

Erbsenreis; Grüner Salat mit Kartoffelsalat

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Mittwoch bis Freitag: Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je € 2,50
Änderungen von Suppe oder Beilage 1 Euro Aufpreis ab 2. Änderung.

Frischer Marchfelder Spargel

Spargelrahmsuppe

6,90 Euro

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln, Röstzwiebel

24 Euro

Spargelrisotto

mit gebratenem Lachsforellenfilet

Kulmer, Birkfeld 26 Euro

mit gegrillter Maishendlbrust 22 Euro

mit Spargel in Sesampanade 17 Euro

Weißer Spargel

Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln 18 Euro

+ Rohschinken 6 Euro

+ 2 Stück Schweinsmedaillons 11 Euro

Spargelnudeln

Rigatoni mit weißem und grünem Spargel
in cremiger Sauce, Parmesan, Kresse 17 Euro

Monatspizza „IL CAPO“

scharfe Salami, Thunfisch, Kapern,
Nduja (scharfe Streichsalami)

16,50 Euro

Dessert im Glas

verschiedene Sorten aus der Vitrine 6,90 Euro

VORSPEISEN

Beef Tartar vom Cult Beef
garniert, getoastetes Brot

120 g 16,50 Euro

200 g 22,50 Euro

Vogerlsalat

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck
7,90 Euro

Grazer Krauthauptelsalat*

mit Kartoffeln und Ei
6,20 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe

5,50 Euro

Kürbisrahmsuppe vegan und glutenfrei

5,50 Euro

Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel
5,20 Euro

HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut

½ halbes Hendl 13,90 Euro, 1 ganzes Hendl 27,80 Euro

Hausplatte

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikanten Saucen
ab 2 Personen, pro Person 17,90 Euro

Wienerschnitzel

vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl 16,90 Euro
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl 17,50 Euro

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Preiselbeeren, Pommes frites 17,90 Euro

Urdl's Chickenbox

Gebackene Maishendlbruststreifen

Pommes oder Wedges, Knoblauchsauce,
Preiselbeeren 17,90 Euro

Gekochter Tafelspitz

Röstkartoffeln, Wurzelgemüse,
Schnittlauchsauce, Apfelkren 22 Euro

Feinschmeckertopf

Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein
in Schwammerlrahmsauce, Spätzle,
Preiselbeeren 21,50 Euro

Zanderfilet gebacken

Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar 17,50 Euro

Unser beliebtes Rindsgulasch

mit 2 Semmeln 12,90 Euro, mit Spätzle 15,50 Euro

VOM GRILL

Hauspfeiß

Hühnerbrust und Pute am Spieß
Potato Dippers, garniert, Dipsaucen 18,50 Euro

Grillteller

Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel,
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter 19,50 Euro

Urdl-Burger

200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl,
Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce;
Homestyle fries 16,90 Euro

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle

Röstzwiebel, Bergkäse, Grüner Salat 15 Euro

Gemischtes gebackenes Gemüse

Sauce Tarte 13 Euro

Orientalischer Kichererbseneintopf

Gemüse, hausgemachtes Pizzabrot 13,50 Euro

Gebackener Emmentaler

Sauce Tartar 12,50 Euro

BEILAGEN

**Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges,
Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,90 Euro**

**Süßkartoffel-Pommes frites, Broccoli mit Mandelsplitter; 4,50 Euro
Knoblauchsauce, Burgersauce, Kräuterbutter, Preiselbeeren 2 Euro
Pfefferrahmsauce 3 Euro**

SALATE

Caesar Salad

Salatherzen mit Caesar Dressing, Cherrytomaten,
Parmesanspäne, gebackenes Ei, Croutons 10,50 Euro
mit gebackenen oder gegrillten Maishendlstreifen 17,50 Euro

Backhendlsalat*

Gebackene Streifen vom österreichischen Maishendl,
auf gemischtem Salat 17,50 Euro
auch gegrillt möglich

Grazer Krauthäuptelsalat*

mit Kartoffeln und Ei 6,20 Euro

Vogerlsalat*

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck 7,90 Euro

Vogerlsalat mit Kartoffeln 6,50 Euro

Gemischter Salat* 5,50 Euro

Käferbohnenalat mit Zwiebel oder Rettich* 5,90 Euro

Grüner Salat, Kartoffelsalat* 5,20 Euro

* mit Kürbiskernöl

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Torten und Strudel aus der Vitrine

pro Stück 4,5 Euro Heidelbeerstrudel 5 Euro

Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Angebot

Ganze Torten, diverse Sorten

Torte für ca. 10 Personen 45 Euro

Torte für ca. 14-16 Personen 59 Euro

- Topfen mit Früchten
- Joghurt mit Früchten
- Sacher
- Schoko-Kirsch
- Schokomousse
- Tiramisu
- Malakoff
- Himbeer-Tiramisu
- Himbeer-Mohn - glutenfrei
- Apfel-Tiramisu
- Banane
- Kokos-Pfirsich
- Kürbiskern-Schokomousse –
auf Wunsch glutenfrei

Dekorierte Festtagstorten auf Bestellung, Gestaltung nach Wunsch

ab 6 Euro/Person – je nach Aufwand

**Andere Desserts finden Sie auch
auf unserer Dessert- und Getränkearte.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service.