



Wochenmenüplan – 10. – 13.12.2025

11:30 bis 14:30 Uhr

Sonntag bis Dienstag geschlossen

MITTWOCH - 12,90 Euro

Tropfteigsuppe

- I **Gekochtes Rindfleisch**, Erbsensauce, Röstkartoffeln
- II Penne All'arrabbiata, Blattsalat
- III Wienerschnitzel v. Schwein, Beilage nach Wahl; Blattsalat

DONNERSTAG - 12,90 Euro

Broccolicremesuppe

- I Paprikageschnetzeltes vom Schwein, Nudeln, Gemischter Salat
- II Gemischtes gebackenes Gemüse, Sauce Tartare
- III Wienerschnitzel v. Schwein, Beilage nach Wahl; Gem. Salat

FREITAG – 12,90 Euro

Hühnernudelsuppe

- Seehechtfilet in Curcumasauce, Couscous, Grüner Salat
- II Schwammerlgulasch, Semmelknödel
- III Wienerschnitzel v. Schwein, Beilage nach Wahl; Grüner Salat

SAMSTAG – 18 Euro

Tirolerknödelsuppe **Glacierter Kalbsbraten** Petersilienkartoffeln, Haussalat

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.

WEIHNACHTSURLAUB

Restaurant: 21.12.2025 - 13.01.2026

Hotel: 23.12.2025 - 06.01.2026



Wochenempfehlungen

Rindsfiletspitzen in Pfefferrahmsauce

Bandnudeln, Broccoli 29 Euro

Surf & Turf

Kleines Filetsteak, gegrillte Garnelen Ofenkartoffeln mit Sourcream, Gemüse 39 Euro

Branzinofilet gebraten

Safranrisotto, Blattspinat 22 Euro

3-erlei Schweinsmedaillons gebacken

Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln 19 Euro

Kastanieneisteller

Kastanienpüree, cremiges Eis, Schlagobers, Weichseln, Schokosauce 8,50 Euro

Kastanienreis

Kastanienpüree, Weichseln, Schlagobers, Schokosauce 6,90

Dessert im Glas

verschiedene Sorten aus der Vitrine 6,90 Euro



VORSPEISEN

Beef Tartar vom Cult Beef garniert, getoastetes Brot

120 g 15,90 Euro 200 g 21,90 Euro

Vogerlsalat

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

Haussalat

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch und Ei 6,90 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe

5,50 Euro

Kürbisrahmsuppe vegan und glutenfrei

5,50 Euro

Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 4,90 Euro



HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut

½ halbes Hendl 13,50 Euro, 1 ganzes Hendl 27 Euro

Hausplatte

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein, Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante 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 14,90 Euro



VOM GRILL

Filet-Pfeffer-Steak

Pfefferrahmsauce, Gemüse, Kroketten 38 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

Kürbislasagne

Bunter Blattsalat 14,90 Euro

Ofenkartoffeln

Röstgemüse, Sourcream 13 Euro

Gemischtes gebackenes Gemüse

Sauce Tartar 13 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

Backhendlsalat*

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat 16,90 Euro

Steirischer Bauernsalat*

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

Haussalat*

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch und Ei 6,90 Euro

Vogerlsalat*

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

Vogerlsalat mit Kartoffeln 6,50 Euro

Gemischter Salat* 5,50 Euro Käferbohnensalat mit Zwiebel oder Rettich* 5,50 Euro Grüner Salat, Kartoffelsalat* 4,90 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 42 Euro Torte für ca. 14-16 Personen 55 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 Getränkekarte.

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