

Wochenmenüplan – 17.-20.06.2026

11:30 bis 14:30 Uhr

Sonntag bis Dienstag geschlossen

MITTWOCH – 12,90 Euro

Gemüsecremesuppe

Urdl-Burger

Pommes frites oder Gemischter Salat

DONNERSTAG – 12,90 Euro

Leberspätzlesuppe

Hühnercurrygeschnetzeltes, Basmatireis

Blattsalat

FREITAG – 12,90 Euro

Karfiolcremesuppe

Seelachsfilet in Dillrahmsauce

Petersilienkartoffeln, Grüner Salat

SAMSTAG – 18 Euro

Kaspessknödelsuppe

Schweinsmedaillons gebacken

Erbsenreis, Preiselbeeren, Gemischter Salat

Alternative Menüs Mittwoch–Freitag – 12,90 Euro

inkl. Menüsuppe und Menüsalat

- **Rote-Rüben-Risotto**, Zucchini, Schafskäse
- **Hausgemachte Mohnnudeln**, Apfelmus

Schnitzelmenü - Mittwoch–Freitag – 12,90 Euro

inkl. Menüsuppe und Menüsalat

- **Schweinswienerschnitzel**
mit Reis, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln

Pizzamenü – Mittwoch-Freitag – 16,90 Euro

inkl. Menüsuppe und Menüsalat

- **Margherita**, Prosciutto, Salami mild oder scharf

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

Kokos-Kürbis-Suppe

mit Shrimps 6,90 Euro

Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten oder Fleischstrudel 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

vom Kalb, Preiselbeeren, Beilage nach Wahl 24 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

Saltimbocca vom Maishendl

auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Ofentomaten 22 Euro

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Lachsfilet

auf Quinoa-Avocado-Salat
mit Paprika, Oliven, Mango 18,50 Euro

Calamari gegrillt

Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln 22 Euro

Frisches Lachsforellenfilet gebraten

Kulmer, Birkfeld
Rote-Rüben-Risotto 24 Euro

Zanderfilet gebacken

Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar 17,50 Euro

VOM GRILL

Filetsteak ca. 250g

Whiskey-Pfeffer-Sauce, Grillgemüse
Potato Dippers 35 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

Hausgemachte Mohnnudeln

Apfelmus 13,50 Euro

Rote Rüben Risotto

Zucchini, Schafskäse 13,50 Euro

Gebackener Karfiol

Sauce Tartar 12,50 Euro

Gebackener Emmentaler

Sauce Tartar 12,50 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 Krauthauptelsalat

mit Kartoffeln und Ei 6,20 Euro

Vogersalat

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

Vogersalat mit Kartoffeln 6,50 Euro

Gemischter Salat 5,50 Euro

Käferbohnenalat mit Zwiebel oder Rettich* 5,90 Euro

Grüner Salat, Kartoffelsalat 5,20 Euro

Extra Portion Kernöl 1,20 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

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Cheesecake „San Sebastian“

glutenfrei, besonders cremig, mit frischer Erdbeersauce
6,50 Euro

Dessert im Glas

laut Tagesangebot aus der Vitrine
6,90 Euro

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 Getränkekarte.**

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