URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

Wochenmenüplan 24. - 27. April 2024

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH - 12 Euro

Steirische Rahmsuppe

I **Grillkotelett,** Djuvecreis, Kräuterbutter, Blattsalat

II **Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Sourcream,** Blattsalat

III **Wienerschnitzel v. Schwein,** Beilage nach Wahl, Menüsalat

DONNERSTAG – 12 Euro

Semmelschnittensuppe

I **Gekochtes Rindfleisch,** Zucchinigemüse, Röstkartoffeln

II **Spinatspätzle,** Grüner Salat

III **Wienerschnitzel v. Schwein,** Beilage nach Wahl, Menüsalat

FREITAG – 12 Euro

Selleriecremesuppe

I **Seehechtfilet in Kurkumasauce,** Basmatireis, Juliennegemüse
Gemischter Salat

II **Mediterrane Nudelpfanne mit Feta**, Gemischter Salat

III **Wienerschnitzel v. Schwein,** Beilage nach Wahl; Menüsalat

SAMSTAG – 16 Euro

Frittatensuppe
Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce
Rösti, Gemischter Salat

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Mi-Fr 11:30–14:30

Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je 2 €

Änderungen von Suppe oder Beilage 1 Euro Aufpreis ab 2. Änderung.

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

Frischer Spargel
aus der Steiermark

Spargelcremesuppe
5,50 Euro

***

Spargel mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln
17,50 Euro

mit Rohschinken + 5 Euro

Schweinsmedaillon gegrillt
Spargel, Sauce Bearnaise, Kartoffelpüree
23 Euro

Pochiertes Kabeljaufilet
Spargelrisotto, Krustentierschaumsauce
23 Euro

Spargelrisotto mit gebackenem Spargel
15 Euro

Spargelsalat
mit Quinoa und Cherrytomaten
14 Euro

***

Schoko-Tarte
mit Himbeeren und Vanilleeis
6 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

VORSPEISEN

Beef Tartar
vom österreichischen Biorind, 150g
17,9 Euro

Schafskäse im Speckmantel
vom Pogerhof/Geistthal/Weststeiermark

auf buntem Blattsalat mit Senf-Honig-Balsamico-Dressing

9 Euro als Vorspeise
12 Euro als Hauptspeise

Vogerlsalat
Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck
7,5 Euro

Grazer Krauthäuptelsalat
Kartoffeln, Ei
5,50 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe
5,20 Euro

Kürbisrahmsuppe **vegan und glutenfrei**
5,20 Euro

Rindsuppe
mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel
4,70 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut
½ halbes Hendl 12,5 Euro, 1 ganzes Hendl, 25 Euro

Hausplatte
Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante Saucen
ab 2 Personen, pro Person, 17,50 Euro

Wienerschnitzel
vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl, 15 Euro
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl, 16 Euro

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein
Preiselbeeren, Pommes frites, 16,50 Euro

Gekochtes Rindfleisch vom Hüferschwanzl
Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln, 17,50 Euro

Feinschmeckertopf
Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein
in Schwammerlsauce, Spätzle, 19 Euro

Rindsgulasch – nach Omas Rezept
mit Butterspätzle 13,50 Euro, mit 2 Semmeln 11,50 Euro

Forellenfilet gebacken
Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 15 Euro

VOM GRILL

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

Filetsteak ca. 250g
Pfefferrahmsauce, Kroketten, Broccoli
35 Euro

Grillteller
Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel, Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter, Knoblauchsauce, 18 Euro

Urdl-Burger
200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl, Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce; Homestyle fries, 16,50 Euro

Classic Cheeseburger
Brioche Bun, Tomate, Gurke, Cheddar, Zwiebel
Pommes frites, 16 Euro

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinatspätzle
Champignons, Röstzwiebel, 11 Euro

Kichererbsencurry vegan
Basmatireis, 12 Euro

Gebackener Emmentaler
Sauce Tartar, 9,5 Euro groß / 7 Euro klein

BEILAGEN

Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges, Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites, Broccoli mit Mandelsplitter; 4 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

SALATE

Backhendlsalat*

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat
14,50 Euro

Caesar Salad

Blattsalat mit Caesar Dressing, Cherrytomaten, Parmesanspäne, Weißbrot

mit gebratene Maishendlbrust oder Falafelbällchen
15 Euro

Vogerlsalat*
Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck, 7,50 Euro

Vogerlsalat*
mit Kartoffeln, 6,50 Euro

Gemischter Salat*

Käferbohnensalat mit Zwiebel oder Rettich*

4,90 Euro

*** mit unserem Kernöl-Hausdressing**

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Torten und Strudel aus der Vitrine

diverse Sorten 4,3 ausgenommen Heidelbeerstrudel 5

Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro

bitte fragen Sie unser Serviceteam

Ganze Torten, diverse Sorten

ca. 10 Stück pro Torte 39

- 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 5,50 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.