

Karfreitag Gibt's

	EURO
„HUGO“ Prosecco/Holunder/Soda/Minze	7,50
APEROL-MARACUJA-SPRIZZ	7,50
„APEROL-SPRIZZ“ Prosecco/Aperol/Soda	7,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Grießnocker´l oder Pfannkuchenstreifen und Schnittlauchröllchen	3,90
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken, Sauerrahm und Croutons	5,90

Norwegischer Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Senf-Dillsauce und Salatbouquet	13,90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	11,90
Zart gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, Limettenbutter und Petersilienkartoffeln	18,50
Grätenfreies Rotbarschfilet knusprig gebacken mit Remouladensauce und hausgemachten Kartoffelsalat ^{.6,7}	13,80
Kabeljaufilet in Bierteig gebacken, mit Kräuter Dip und hausgemachten Kartoffel-Feldsalat	15,80
Duetto vom Zanderfilet und Seebarschfilet zart gebraten auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90
Schweinelendchen mit frischen Steinpilzen, Champignons, Egerlingen in Kräuterrahmsauce, Spätzle und Salat	18,90

Karfreitag Gibt's

EURO

Frischer Schrobenausener Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln (mit Schale) dazu wahlweise ein kleines Schnitzel „Wiener Art“ dazu wahlweise ein kleines Kalbsfilet (150g)	18,90 7,90 15,90
Münchner Schnitzel mit hausgemachten Kartoffel-Rucolasalat und Kräuter-Dip	15,90
Tagliatelle mit Schrobenausener Spargel in Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Parmesan	15,90
Zwiebelrostbraten vom Steirischen ALMO mit gerösteten Erdäpfeln, vielen knusprigen Zwiebeln und grünen Bohnen	23,90
Das klassische Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, serviert mit Petersilienerdäpfel und gemischten Salat	23,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagobers	7,90
Eismarillenknödel mit frischen Beeren	5,90

Ostersamstag, Ostersonntag, Ostermontag

ab 11:30 Uhr durchgehend warme Küche
um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

Wir wünschen allen
unseren Gästen und Freunden

ein frohes Osterfest
Ihr Steirer Stub'n Team



Getränkekarte

Bier

	Euro	
Augustiner Hell vom Fass	Schnitt/0,50 l	3,80/4,20
Augustiner Dunkel vom Fass	0,50 l	4,20
Augustiner Pils	Fl. 0,30 l	3,90
Augustiner Edelstoff	Fl. 0,50 l	4,20
Augustiner Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Dunkles Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Leichtes Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Alkoholfreies Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Clausthaler Bier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,20
Radler	0,50 l	4,20

Fruchtsaftschorle

Maracujasaft	Orangensaft	Rhabarbersaft	
Mangosaft	Kirschsafft	Kirschsafft	
Schwarzer Johannisbeersaft		Traubensaft	
pure Säfte		0,30 l	4,20
alle Fruchtsaftschorle		0,30/0,50 l	3,80 /4,10

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola „1,3“	Fl. 0,33	3,40
Fanta „3,7“	Fl. 0,33	3,40
Tafelwasser	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,70
Selters Culinaria / Naturell	0,25 / 0,75 l	3,20 / 5,40
Weißer Limo	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Spezi „1,3“	0,30 / 0,50 l	3,50 / 3,90
Apfelsaftschorle	0,30 / 0,50 l	3,60 / 4,10
Schweppes	0,20 l	3,80
Bitter Lemon „2,7“		
Almdudler „3“	0,33 l	3,80

Kaffee und Tee

Kaffee „1“	Tasse / Haferl	2,80 / 3,50
Espresso „1“	klein / groß	2,50 / 3,50
Latte Macchiata „1“		3,80
Cappuccino		3,80
Haferl heiße Schokolade		3,80
Haferl Tee, versch. Sorten		2,90

Brände

Obstler	2cl	3,00
Williams, Kirsche, Marille	2cl	3,30
Hausschnapsel:		
Alte Marille, Alte Williamsbirne, Alte Himbeere, Alte Zwetschke	2cl	4,20

Offener Wein

Heuriger Grüner Veltliner / Zweigelt	0,20 l	5,80
Steirischer Weißwein – gespritzt	0,25 l	3,80
0,50 l	6,50	
Welschriesling „Cuvee“ – trocken	0,20 l	5,80
Spätburgunder Weißherbst – fruchtig	0,20 l	5,80
Steirischer Schilcher – trocken	0,20 l	5,80
Dornfelder - trocken,	0,20 l	5,80
Primitivo Di Manduria	0,20 l	6,20

APEROL-SPRIZZ Prosecco mit Aperol und Soda	0,25 l	7,50
APEROL-MARACUJA-SPRIZZ	0,25 l	7,50
HUGO-SPRIZZ Prosecco mit Hollunder, Soda und Minze	0,25 l	7,50