

Lieber Gast!

Was uns unsere Küche auszeichnet –
Verwendung von regionalen Produkten ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfreie und laktosefreie Gerichte, besonders sorgfältig zubereitet vom diätologisch geschulten Küchenteam. Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



Milchprodukte wie Joghurt, Sauerrahm von der Familie Strasser, Hatzendorf

Eisspezialitäten von Haberl-Fink's Delikatessen ,Ilz

Gemüse nach Saison wie Rotkraut, Chinakohl, usw. von der Familie Wiedner, Wetzelsdorf

Erdäpfel aus österreichischer Landwirtschaft

Getreide, wie Dinkel, Buchweizen und Hirse aus biologischem Anbau von der Familie Gangl, Straden

Eier aus Bodenhaltung von der Landwirtschaft Eder, Mühldorf

Steirerkren von der Firma Fruit Partners, Feldbach

Honig von Alois Rauch, Feldbach

Kürbiskernöl von Johann Baumkirchner, Feldbach

Milchprodukte wie Butter, Schlagobers und Topfen aus Österreich mit AMA-Gütesiegel

Rindfleisch und **S**chweinefleisch aus Österreich vom Fleischhof Raabtal, Berndorf

Bio-Fruchtsäfte wie Johannisbeer, Apfel-Ribisel und Apfel-Holler vom „Biofux“, Feldbach

Fruchtsäfte wie Apfel, Apfel-Karotte und Traube vom Obsthof Friedl, Wetzelsdorf

Fischspezialitäten wie Forelle, Saibling und Karpfen von der Teichwirtschaft Kulmer Fische, Birkfeld

Kalbfleisch aus Österreich von der Fleischerei Prenner, Wildon



Gerichte mit diesen Zeichen können auf Wunsch glutenfrei bzw. lactosefrei serviert werden!

Aperitif

„Hugo“ Glas Prosecco mit frischer Minze und Hollerblütensaft	€ 4,00
Martini Bianco	€ 3,50
Campari Orange oder Campari Soda	€ 3,80
Aperol Sprizz mit Prosecco, Orange, Soda und Aperol	€ 4,00

Vorspeise

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Rucola, Parmesanspäne (A,G,M) und Baguette	 	€ 14,90
---	---	---------

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel (A, C, F, L)		€ 3,10
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten (A, C, F, G, L)		€ 3,10
Wiener Suppentopf mit Tafelspitzstreifen, Nudeln und Gemüse (A, C,F, L)	 	€ 5,90



Gerichte mit diesen Zeichen können auf Wunsch glutenfrei bzw. lactosefrei serviert werden!

Fischgerichte

- Forellenfilet natur gebraten mit mediterranem Sommergemüse (A,D)   € 14,50
- Tagliatelle "Gamberetti"
Bandnudeln al dente gekocht mit gegrillten Garnelen
und Shrimps, Tomaten, Knoblauch und Parmesanspäne (A, B, C,F, G, L)  € 12,90

„Frische knackige Salate und mehr...

- Sommersalat – gegrillte Schweinsfiletspitzen mit knackigen Blattsalaten,
Jungzwiebel, Kirschtomaten, Parmesanhobel und Balsamicodressing (G,M)   € 10,90
- Steirischer Backhendlsalat mit grünem Salat, Käferbohnen
und Kartoffelsalat (A, C, G, M)  € 8,80
- Gemischter oder grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl,
Joghurtdressing oder Olivenöl – Balsamicodressing (A, C, E, G, H, L, M) € 3,50

Wählen Sie zu unseren Salatgerichten:

- Getoastetes Knoblauchbrot (A, E, F, G, H, M) € 1,50
- Glutenfreies Gebäck (F, N) € 1,50



Gerichte mit diesen Zeichen können auf Wunsch glutenfrei bzw. lactosefrei serviert werden!

„Glyx-Gerichte“ aus unserer Vollwertküche

Gemüsewok mit Cashewnüssen, Hühnerfilet und Basmatireis (C,F, H, L, M, N)   € 11,90

„Steak & Salad“ – kleines Filetsteak vom Premiumrind
mit knackigen Blattsalaten, Kirschtomaten und Balsamicodressing (M)   € 17,90

Hausgemachte Vollkorn-Getreidebratlinge mit Dinkel, Hafer, Buchweizen und Gemüse
auf bunter Salatvariation mit Joghurt-Kräuterdip (A, C, E, F, G, H, L, N) € 8,80

Info: Bei den Glyx- Gerichten achten wir besonders auf ein ausgewogenes Verhältnis von:

- magerem Eiweiß aus Getreide, Milchprodukten, Fleisch, Ei und Hülsenfrüchten
- hochwertigen Ölen, sparsam verwendet (Olivenöl, Rapsöl)
- komplexen Kohlenhydraten mit hohem Ballaststoffanteil und
- Gemüse mit hohem Anteil an sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien

Ihre Vorteile:

- lang anhaltende Sättigung,
- weniger Heißhungerattacken auf Süßes
- bessere Leistungsfähigkeit im Beruf und Alltag



Gerichte mit diesen Zeichen können auf Wunsch glutenfrei bzw. lactosefrei serviert werden!

„Pfeiler´s Klassiker stets beliebt“

„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ mit Bratkartoffeln und Gemüse (A, F, L, M)   € 11,90

Grillteller – zart gegrillte Steaks vom Schwein
und Huhn mit frischem Röstgemüse und Pommes Frites (A, E, L, M)  € 11,90

Gordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites (A, C, E, H, M)  € 10,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln (A, C, E, H, M)  € 8,20

Hausplatte für 2 oder mehrere Personen
Gegrilltes und Gebackenes vom Schwein und Hühnerbrust mit Pommes Frites,
Reis, buntem Röstgemüse und verschiedenen Saucen zum dippen (A, C, E, H, L, M)  € 24,90

Rindsgulasch (A, F, L, M)   € 7,80



Gerichte mit diesen Zeichen können auf Wunsch glutenfrei bzw. lactosefrei serviert werden!

Dessert

Topfen-Nougatknödel mit cremigem Vanilleeis (A, C, G, H, N)	€ 5,90
Ella`s Sachertorte mit Schlagobers (A, C, E, G, H)	€ 3,20
Flüssiger Schokoladekuchen mit Erdbeersorbet und Schlagobers (A, C, E, G, H)	€ 5,90
Mohn-Nuss-Becher Cremiges Mohn-Marzipaneis- und Snickerseis, verfeinert mit hausgemachten Krokantnüssen, lauwarmer Milkschokolade und Schlagobers (A, E, G, H)	€ 5,90
Heiße Liebe Cremiges Vanilleeis mit Warmen Himbeeren und Schlagobers (A, C, G, H) 	€ 5,90
Glyx-Eisbecher mit Joghurt-Marilleneis und Joghurt-Kirscheis, dazu cremig gerührtes Bauernjoghurt, frische Früchte und hausgemachtes Knusper-Krokantmüsli (A, C, G, H)	€ 5,90
Eiskaffee Cremiges Vanilleeis mit lauwarmen espressokaffee und Schlagobers (A, C, G, H) 	€ 4,90
Bananensplit Cremiges Vanilleeis, Banane, lauwarmer Milkschokolade, geröstete Mandelsplitter und Schlagobers (A, C, G, H)	€ 5,90



Gerichte mit diesen Zeichen können auf Wunsch glutenfrei bzw. lactosefrei serviert werden!