

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Tafelspitzcarpaccio mit lauwarmer Krensaucce auf Blattsalat ^{GLFM}	€ 12,90
„Beeriger“ Rote – Rübensalat mit Brombeer-Walnußdressing, Waldbeeren und gebackenem Kürbis ^{ACGLFM}	€ 10,80
Beef Tatar (140g) vom Murtaler Weiderind mit Ei, Pfefferoni, Kapern, Senfkaviar, Mini-Salat, Butter und Toast ^{ACGM}	€ 18,90
als Hauptgang (220g)	€ 27,80

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Kaspressknödel Leberknödel oder Grammelstrudel ^{ACGLFM}	€ 4,50
Steinerkässuppe mit Schwarzbrotcroutons und Murtaler Kürbiskernöl ^{AGL}	€ 5,70
Pastinaken Birnensuppe mit Maroni-Strudel ^{ACGM0}	€ 5,80

Salate

Vogelersalat mit Speck, Erdäpfel und Murtaler Kürbiskernöl	klein	€ 8,90
	groß	€ 10,90
bunter Salat	klein	€ 4,50
	groß	€ 5,90
grüner Salat	klein	€ 3,90
	groß	€ 4,90
mit Murtaler Kürbiskernöl von Familie Trettenbrein aus Spielberg		€ 0,90
hausgemachtes Knoblauchbaguette ^{AG}		€ 2,80

Hauptspeisen

„Burgpfandl“ ^{ACGLMO}	€ 13,90
Geschneitztes Schweinefilet in Champignonrahmsauce auf Spätzle, mit Käse überbacken	mit Hendlfleisch € 14,50



Murtaler Cordon bleu von der Pute in Kürbiskernpanier gefüllt mit Bauernschinken und Spielberger Käse dazu Petersilerdäpfel ^{ACG}	€ 16,60
Steirischer Backhendlsalat mit Murtaler Kürbiskernöl gegrillt oder in Kürbispanier ^{AC}	€ 13,90 € 14,90
Deftiger Schweinsbraten vom Schopf mit Natursafterl, dazu Sauerkraut und Semmelknödel ^{ACGLM}	€ 12,90
Wiener Schnitzel von der Pute aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel ^{ACG}	€ 14,50
Natur- oder Champignonrahmschnitzel von der Pute mit Butterreis ^{AGOLM}	€ 13,90
Medaillons vom Schweinefilet überbacken mit Steirerkäse, dazu Speckbohnen und Erdäpfelgratin ^{GLMO}	€ 17,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Erdäpfelgratin ^{GLMO}	€ 16,90
Traditioneller österreichischer Tafelspitz mit Wurzelgemüse dazu Rösterdäpfel, Apfeln und Schnittlauchsauce ^{ACGLM}	€ 19,50
Klassischer Zwiebelrostbraten vom Murtaler Weiderind mit Speckbohnen und Rösterdäpfel ^{AGLMO}	€ 18,90
Deluxe „Spechti“ Burger mit Crispers, ^{ACGMNO} Rinderpatty, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Speck, Barbecuesauce und Schnittlauchsauce	€ 15,10
mit Hühnerpatty	€ 15,10
Grillteller ^{CGM6} Schweinskarree, Rinderbeiried, Hendlbrust und Würstchen mit Pommes frites, Gemüse Kräuterbutter und Cocktailsauce	€ 15,80
„Spechtplatte“ ab 2 Personen ^{ACGM} pro Person	€ 18,60
Gegrilltes Schweinskarree, gegrillte Hendlbrust, Wiener Schnitzel, Pommes frites, Reis und Gemüse	
Cremiges Risotto mit frischen Schwammerln, Rucola und Parmesan ^{ACGOLM}	€ 12,50
Rotkrautstrudel mit Püree vom eingelegten Kürbis und gebratenen Maroni ^{ACGM}	€ 11,70
Gemüsewok „asiatische Art“ mit Reis ^{AFN}	€ 12,90
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter auf cremigen Schwammerlrisotto dazu buntes Gemüse ^{ADGHLMO}	€ 18,90
Rinderfiletsteak (220g) in der Cashew – Honig- Chili Kruste mit Trüffelpüree und gebratenen Pilzen ^{ACGHLMO}	€ 45,40
Ladysteak vom Rinderfilet (180g) in der Cashew- Honig- Chili Kruste mit Trüffelpüree und gebratenen Pilzen ^{ACGHLMO}	€ 36,90
Rib Eye Steak (220g) mit Balsamicoknoblauch, Cherrytomaten und Rucola dazu Gitter Pommes ^{LMO}	€ 27,60



Winterzeit mit Genuss im „Specht“

„Unser spechtiges Winterfest“

Vorspeise

„Beeriger“ Rote – Rübensalat mit Brombeer-Walnuss Dressing,
Waldbeeren und gebackenem Kürbis ^{ACGGHIM}
€ 10,80

Suppe

Pastinaken Birnensuppe mit Maroni Strudel ^{ACGO}
€ 5,80

Sorbet

Mandarinensorbet mit WEzzante ^O
€ 5,60

Hauptspeisen

Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkraut und Maroni Buchteln ^{ACFGHMO}
€ 19,90

oder

Filet von der Lachsforelle mit Hummersauce
dazu Sous Vide Gemüse und wildem Reis ^{ABDGHMO}
€ 19,50

oder

Geschmorter Kalbsbraten vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse
und getrüffeltem Rahmpolenta ^{GLHMO}
€ 20,10

Dessert

Winterliche Dessertvariation ^{ACGHIO}
€ 9,00





STEAK BOWL BY KG

€ 30,90

Steak Bowl by KG Fitness & Fashion^M

Rinderfilet, Radieschen, Mais,
Kidneybohnen, Jungzwiebel, Süßkartoffeln
Honig-Senf-Marinade^M
€30,90



CRISPY CHICKEN BOWL BY KG

€ 14,90

Crispy Chicken Bowl by KG Fitness & Fashion^{ACH}

Crispy Hühnerstreifen, Reis, Rucola,
Cherrytomaten, Avocado, Cashewkerne,
Feigen-Senf-Marinade^M
€14,90

KG
Kevin Goel
FITNESS & FASHION



HALLOUMI BOWL

€ 16,90

Halloumi Bowl^{FGH}

Gegrillter Halloumi, Mango, Süßkartoffeln,
Buchweizenrisotto, Sojabohnen,
Cherrytomaten, Cashewkerne
Kürbiskern-Knoblauch-Marinade^N
€16,90



LACHSFORELLEN BOWL

€ 18,90

Lachsforellen Bowl^{DHN}

Lachsforellenfilet, Avocado, Kichererbsen,
Mango, Cherrytomaten, schwarzer Sesam
Ingwer-Austern-Marinade^{AFR}
€18,90



JOGHURT-HIMBEER BOWL

€ 8,90

Joghurt-Himbeer Bowl^{GH}

Joghurt, Bananen,
Himbeeren, Granola,
Kokoschips, Minze
€8,90

MARINADEN

Pro Bowl ist eine Marinade inklusive,
je zusätzlicher Marinade €1,50

- Honig-Senf-Marinade^M
- Feigen-Senf-Marinade^M
- Ingwer-Austern-Marinade^{AFR}
- Kürbiskern-Knoblauch-Marinade^N
- Tomaten Salsa



fit for life - Gesund in die Zukunft

Gesunde & bewusste Ernährung stehen im Mittelpunkt eines positiven Lifestyles. In Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef und KG Fitness & Fashion haben wir für euch verschiedene Bowls kreiert. **Enjoy it!**

AUCH ZUM MITNEHMEN

Vegane Karte

Vorspeise

„Beeriger“ Rote – Rübensalat mit Brombeer-Walnuss Dressing,
Waldbeeren und gegrillten Kürbis ^{ACHM}

€ 10,80

Suppe

Süßkartoffel – Kokossuppe mit Zitronengras ^{FHNO}

€ 5,90

Hauptspeisen

Purple Curry mit Soba Nudeln, Pilzen
Sojabohnen, Junglauch und Tomaten ^{ANF}

€ 13,80

Gemüse Wok „asiatische Art“ mit Reis ^{AFN}

€ 12,90

Veganer Burger ^{AHM}

Vollkornbun, Avocado-Quinoa-Patty, Tomaten, Rucola, Radieschen, Senfkaviar,
Orangen- Dattel Sauce dazu Mini-Salat

€ 15,30

Pizza Marcello Speciale ^A

Tomatensauce, veganer Käse, Lauch, Mais, Zucchini, Karotten, Oliven und
Knoblauchrand

€ 13,40

Dessert

Mangosorbet und Erdbeereis mit Himbeerragout, Kokochips
und Amaranthpops ^H

€ 7,50

Avocado – Kokosparfait mit Cheesecake
und Aronia – Kakaopesto ^{AFH}

€ 8,80

Info Vegane Torte auf Vorbestellung

Pizzen

hausgemacht und ofenfrisch

Alle unsere Pizzen werden mit Oregano und Knoblauchrand serviert

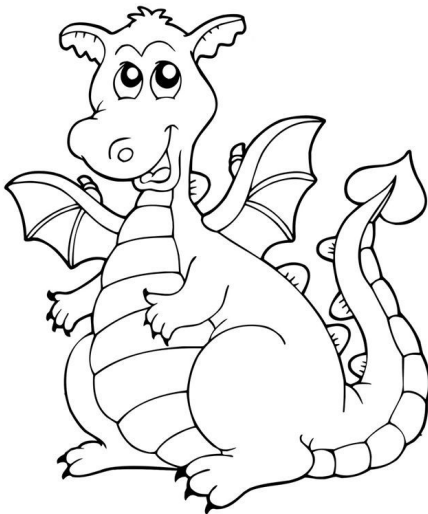
Gerne bieten wir ihnen all unsere Pizzen auch in klein an – € 1,00

Margherita ^{AG}	€ 8,90
Tomatensauce, Mozzarella	
Quattro Formaggi ^{AG}	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Spielberger Käse, Gorgonzola, Parmesan	
La Base ^{AG}	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola	
Chefpizza ^{ACG}	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Bauernschinken, Speck, Champignons, Zwiebel, Pfefferoni, Spiegelei	
Spinaci ^{AG}	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Zwiebel, Knoblauch	
Salami ^{AG}	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Prosciutto ^{AG}	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken	
Capricciosa ^{AG}	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Champignons	
Diavolo ^{AG}	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Speck, Jalapenos	
Rustica ^{AG}	€ 13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Speck, Mais, Zwiebel	
Hawaii ^{AG}	€ 13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Ananas	
Verdura ^{AG}	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Lauch, Mais, Zucchini, Karotten, Oliven	
Steirerpizza ^{AG}	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Steirerkäse, Bauernschinken, Zwiebel	
Fantastica ^{ACG}	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni, Spiegelei	
Calzone ^{ACG}	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Champignons, Spiegelei	
Genusspizza ^{AG}	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Murtaler Schinkenspeck, Rucola	
Salsiccia Piccante ^{AG}	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos	



Für unsere kleinen Gäste

„ritter rüdiger“ wiener schnitzel von der putte mit pommes frites ^{ACG}	€ 5,90
„sissy“ portion pommes frites	€ 2,40
„prinzessin lillifée“ nudel mit tomatensauce ^{ACG}	€ 4,90
„froschkönig“ gebackene hühnerstreifen mit reis ^{ACG}	€ 5,90
„verrücktes würstchen“ frankfurter mit curly fries	€ 5,90
„drachenburger“ rindfleischpatty, briochbun, cheddar, ketchup dazu curly fries ^{ACG}	€ 6,60



Was Süßes geht immer

Bratapfel Crumble mit Vanillemousse im Glas ^{ACGH}	€ 7,70
Parfait vom Elisen Lebkuchen mit heißer Glühweinbirne ^{ACGH}	€ 7,90
Winterliche Dessertvariation ^{ACGH}	€ 9,00
Marzipan Brownie mit Orangenschaum und Zwetschkensalami ^{ACGH}	€ 7,80
Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce ^{ACGH}	€ 6,50

Hausgemachte Torten und Kuchen finden Sie in unserer Tortenvitrine

Informationen über eventuelle weitere Zutaten in unseren Torten, Kuchen und Schnitten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

Torten für Ihre Feier

Torten zu besonderen Anlässen fertigen wir gerne nach Ihrem Wunsch!

Alle Torten und Kuchen werden in unserem Haus selbst gefertigt.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen.