Herbstzeit mit Genuss im „Specht“

„Unser spechtiger Wilder Oktober“

Suppe

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen [L] Vegan
€ 6,90

Hauptspeisen

Ragout vom Hirsch mit Preiselbeer-Birne und Butterspätzle [ACGLO]
€ 20,90

Gebackenes Hirschschnitzerl in Kürbiskernpanier
mit Preiselbeer-Birne und Trüffelpüree [ACG]
€ 23,90

Hirschkalbsrückensteak mit Honig-Balsamico-Jus
dazu Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut und Serviettenknödel [ACGLO]
€ 44,90

Wildburger mit Pommes frites dazu Kernölmayonnaise [ACGMO]
180g Wildpatty, Brioche-Bun, Camembert, Rucola,
Rotkrautsalat und Preiselbeer-Mayo
€ 24,50

Rotkrautstrudel mit Püree vom Hokkaidokürbis und glacierten Maroni [ACG]
€ 15,90

Vogerl- und Erdäpfelsalat mit gebackenen Hirschschnitzelstreifen [ACGLM]
€ 21,90

Filetsteak (220g) vom Weiderind mit Kräuterbutter [G] € 44,90
Ladysteak (180g) vom Weiderind mit Kräuterbutter [G] € 37,90
Garstufen: rare, medium-rare, medium oder well done

Beilagen zum Steak nach Wahl
Erdäpfelgratin [G] / buntes Gemüse [G] / Speckbohnen jeweils € 4,00
Trüffelpüree € 4,00
Pommes frites € 3,00
Pfefferrahmsauce [GLO] € 2,90

Dessert

Hausgemachter Kürbis-Cheesecake mit Beerenspiegel [ACGO]
€ 9,90

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Bruschetta [AO] Focaccia (Pizzateig) mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch Vegan		€ 9,50
Beef Tatar (140g) vom Murtaler Weiderind dazu getoastetes Brioche und Butter [ACGM]		€ 20,90
	als Hauptgang (220g)	€ 29,50
Vitello Tonnato vom heimischen Kalb mit Thunfischcreme [CDO]		€ 14,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel [ACGL]		€ 5,50
Steirerkässuppe mit Schwarzbroteroutons und Murtaler Kürbiskernöl [AFGL]		€ 6,90

Salate

Spielberger Backhendlsalat in Kürbiskernpanier mit Murtaler Kürbiskernöldressing [ACGLM]		€ 15,90
Steirischer Vogerlsalat mit Schinken, Erdäpfel und Kürbiskernöldressing [M]		€ 10,90
bunter Salat mit Olivenöldressing [GLM]		€ 4,50
grüner Salat mit Olivenöldressing [M]		€ 4,10
mit Kürbiskernöldressing [M]		€ 0,90
Knoblauchbaguette [AG] nach Art des Hauses		€ 3,90
Jour Gebäck – auch glutenfrei erhältlich (Allergene auf Anfrage)	per Stk.	€ 1,00
1 Scheibe Butterbrioche getoastet [ACG]		€ 1,50
1 Scheibe Toastbrot getoastet [A]		€ 1,50
Ketchup / Mayonnaise / Senf	pro Portion	€ 0,70
Preiselbeeren	pro Portion	€ 1,70

Hauptspeisen

„Burgpfandl“ ACGLO Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce auf Spätzle, mit Käse überbacken		€ 15,90 mit Hendlfilet € 16,90
Murtaler Cordon bleu vom Schwein in Kürbiskernpanier gefüllt mit Bauernschinken und würzigem regionalen Käse dazu Petersilerdäpfel ACG		€ 18,90
Knuspriger steirischer Schweinsbraten vom Bauch mit Natursafterl, Sauerkraut und Serviettenknödel ACGL		€ 15,90
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein mit Petersilerdäpfel ACG		€ 16,90
Schnitzel nach Wiener Art vom Huhn mit Petersilerdäpfel ACG		€ 18,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Kroketten AGLO		€ 19,90
Klassischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind dazu Speckbohnen und Braterdäpfeln ALO		€ 21,90
“Favorite” Burger mit Pommes frites dazu Kernölmayonnaise ACGO 180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Murtaler Bauchspeck, Balsamico-Zwiebeln und Cocktailsauce Gerne können Sie ihren Burger Medium oder Durch bestellen		€ 18,80
Murtaler Grillteller CG Schweinskarree, Rinderbeiried, Hendlbrust und Würstchen mit Pommes frites, buntes Gemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce		€ 19,90
„Spechtplatte“ ab 2 Personen ACG Gegrilltes Schweinskarree, gegrillte Hendlbrust, Schnitzel Wiener Art, Pommes frites, Reis, buntes Gemüse, Preiselbeeren, Cocktailsauce und Kräuterbutter	pro Person	€ 19,90
Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter auf Pilzrisotto ADGO		€ 20,90
Beiriedsteak (220g) vom Weiderind mit Kräuterbutter G *Garstufen: rare, medium-rare, medium oder well done*		€ 29,90
Beilagen zum Steak nach Wahl		
Erdäpfelgratin G		€ 4,00
Pommes frites		€ 3,00
buntes Gemüse G		€ 4,00
Speckbohnen		€ 4,00
Pfefferrahmsauce GLO		€ 2,90
Ketchup / Mayonnaise CM / Senf M	jeweils	€ 0,70
Preiselbeeren		€ 1,70

Bowls

Basic Bowl AEFHMN Vegan € 14,90
Avocado, Pflücksalat, Vogerlsalat, geröstete Nüsse,
Granatapfel, Sojabohnen, Tomaten, Zucchini, Pilze und Cous Cous

Pimp your Bowl

Geräucherter Tofu F	€	7,90
Gebratene Garnelen B	€	11,80
Hühnerfiletstreifen	€	9,90
Beiriedsteakstreifen	€	11,80
Forellenfilet D	€	9,90

Marinaden pro Marinade € 1,50
Mango Salsa, Honig-Senf-Sauce M, Ingwer-Austern-Sauce AFR

Vegan / Vegetarisch

Vorspeise

Bruschetta – Focaccia (Pizzateig) mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch AO Vegan € 9,50

Suppe

Cremesuppe der Saison LO Vegan € 6,90

Hauptspeisen

Pizza Verdura A € 12,90
Tomatensauce, veganer Käse, Mais, Zucchini, Karotten, Oliven Vegan

Veggi Burger mit Pommes frites dazu Aioli ANO € 18,80
Hausgemachtes Rote Rüben-Kichererbsenpatty mit Quinoa,
Sesam-Bun, Coleslaw, Rucola und Tomaten Vegan

Hausgemachte Rote Rüben-Kichererbsenlaibchen mit Quinoa
dazu Süßkartoffelpüree, Aioli und Mango Salsa A Vegan € 18,90

Cremiges Schwammerlrisotto mit Parmesan GLO € 14,90

Pizzen & Focaccia

hausgemacht und ofenfrisch
Alle unsere Pizzen werden mit Oregano, Knoblauchrand und laktosefreiem Mozzarella serviert
Gerne bieten wir ihnen all unsere Pizzen auch in klein an – € 1,00

Bruschetta AO — € 9,50
Focaccia (Pizzateig) mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch Vegan

Margherita A — € 9,90
Tomatensauce, Mozzarella

Due Formaggi – Käsepizza AG — € 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Spielberger Käse,

La Base A — € 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola

Salami AG — € 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami

Prosciutto A — € 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken

Capricciosa A — € 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Champignons

Diavolo A — € 14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Speck, Jalapenos

Rustica A — € 14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Speck, Mais, Zwiebel

Hawaii A — € 13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Ananas

Verdura A Vegan — € 12,90
Tomatensauce, veganer Käse, Mais, Zucchini, Karotten, Oliven

Tonno AD — € 15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Steirerpizza AG — € 14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Steirerkäse, Bauernschinken, Zwiebel

Fantastica ACG — € 14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni, Spiegelei

Calzone A — € 14,80
Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Champignons, Zwiebel

Genusspizza A — € 15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Murtaler Schinkenspeck, Rucola

Salsiccia Piccante AFG — € 15,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos

Was Süßes geht immer

Variation von hausgemachten Köstlichkeiten ACFGO	€	10,90
Hausgemachter Kürbis-Cheesecake mit Beerenspiegel ACGO	€	9,90
Creme Brûlée mit Murtaler Vanilleeis ACG	€	8,50
Eispalatschinken mit Schokosauce ACG	€	8,80

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.

Öffnungszeiten

GenussSpecht
Donnerstag 10.30 – 14.30 & 17.30 – 21.30
Freitag & Samstag 10.30 – 22.00
Sonntag 10.30 – 20.00

Castello
Freitag & Samstag ab 20.00 Uhr

Froschkönig
Freitag & Samstag ab 22.00 Uhr

Küche
Donnerstag 11.00 – 14.00 & 17.30 – 21.15
Freitag & Samstag 11.00 – 22.00
Sonntag 11.00 – 19.30