

VORSPEISEN

GEBACKENE

RINDFLEISCHPRALINE

rote eingelegte Zwiebel / Pastinaken

€13,00 (F) (G)

ROTE RÜBE

Himbeere/Radicchio/Sauerrahm

€11,50 (A) (C) (D) (F) (L) (M) (O)

GEMISCHTER SALAT

Kürbiskernöl

€5,50 (A) (G) (H) (L) (M)



SUPPEN

RINDSSUPPE

Leberknödel/ Kaspressknödel/ Frittaten

€5,50 (A) (C) (G) (L) (M)

TOPINAMBURCREMESUPPE

gebackener Topinambur/ Schnittlauchöl

€6,50 (F) (G)



DIE
NEUE

WEIZER
HÜTTE

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET

Kartoffelgratin/ wilder Brokkoli/ Jus

€35,50 (A) (C) (G)

WILDRAGOUT VOM GASNER WILD

Semmelknödel / eingelegter Sanddorn/ Schwarzebeeren

€18,00 (A) (C) (G) (L)

GRILLPFANDL

rosa gebratenes Stück vom Schwein und Rind/ Hühnerbrust/ Kohlsprossen /

Mandelbällchen / Pfefferrahmsauce

€26,00 (A) (L) (M)

GEBRATENE FORELLE VON HAUSEIGENER FISCHZUCHT

Wurzelgemüse- Fregola Sarda/ Beurre Blanc

€23,50 (D) (G) (O)

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilienerdäpfel oder Pommes / hausgemachte Preiselbeermarmelade

€16,00 (A) (C) (G)

WEIZERHÜTTEN - CORDON BLEU

Petersilienerdäpfel oder Pommes / hausgemachte Preiselbeermarmelade

€18,00 (A) (C) (G)

VEGETARISCH

VEGGIE-BURGER

Cole Slaw / eingelegter Kürbis / Salat

Süßkartoffel-Pommes

€17,50 (A) (F) (G) (L) (N)

ERDÄPFEL- HERBSTKRÄUTER- STRUDEL

Kräuterrahm/Radieschen

€13,50 (20 Minuten Wartezeit) (A) (G)



WEIZER
HÜTTE

DESSERTS

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

€4,60 (A) (C) (E) (G) (H)

TAGESSTRUDEL

€4,60 (mit Eis: €5,00) (G) (H)

BRATAPFEL

Vanille- Sauce

€7.00 (A) (C) (G) (H)

LEBKUCHENMOUSSE

Preiselbeeren / Crumble

€7,00 (A) (C) (G)



In unserer Küche legen wir besonderen Wert auf regionale und saisonale Zutaten. Wir arbeiten eng mit heimischen Produzenten zusammen, um Ihnen stets frische, hochwertige und nachhaltige Spezialitäten bieten zu können. So schmeckt die Steiermark – authentisch, natürlich und mit viel Liebe zubereitet.

DIE
NEUE

WEIZER
HÜTTE