

VORSPEISEN

BEEF-TARTAR

Eingelegter Zwiebel / Kapern /

Schnittlauch / Brot

€21,00

GESCHMORTER KÜRBIS

Gebackenes Ei / Feta / Erdapfel / Honig

€12,50

GEMISCHTER SALAT / GRÜNER SALAT

Kürbiskernöl

€6,50 / €4,50

SUPPEN

RINDSSUPPE

Leberknödel / Kaspressknödel / Frittaten

€6,50

SÜßKARTOFFEL- SUPPE

Chips / Curry / Schnittlauchöl / Croutons

€6,50

Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal

DIE
NEUE

WEIZER
HÜTTE

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET / BEIRIED

Kürbis - Gnocchi / Speckbohnen / Jus

€42,50 / €38,50

WILDRAGOUT VOM GASNER WILD

Semmelknödel / eingelegter Sanddorn / Preiselbeeren

€20,00

GRILLPFANDL

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

Bratkartoffel / Pfefferrahmsauce

€26,00

GEBRATENE FORELLE VOM KULMER FISCH

Kürbis- Fregola Sarda / Parmesan / Beurre Blanc

€23,50

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilienerdäpfel oder Pommes / hausgemachte
Priselbeermarmelade

€16,50

WEIZERHÜTTEN - CORDON BLEU

Petersilienerdäpfel oder Pommes / hausgemachte
Priselbeermarmelade

€18,00

VEGETARISCH

VEGGIE-BURGER

Birnen Chutney / eingelegtes Gemüse / Rote Rübe
Süßkartoffel-Pommes

€17,50

ERDAPFEL- KRÄUTERSTRUDEL

Kräuterrahm

(Wartezeit ca. 20 min.)

€16,50

KÄSE- SPÄTZLE

Bergkäse/ Röstzwiebel / Schnittlauch

€16,50



DESSERTS

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

€5,60

TAGESSTRUDEL

€5,00 (mit Eis: €6,50)

SAUERRAHM-SCHMARREN

Saisonalen Röster

€8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

Dunkle und Weiße Schoko

karamellierte Nüsse/ Saisonales Ragout

€8,00

IM OFEN GEBACKENER ST.SEVERIN

mit Schwarzbrot ab 2 Personen

€15,00

Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal



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