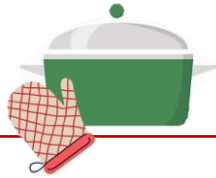


Speisekarte Menu

Aus dem Suppentopf Soups

Hausgemachte Rindsuppe 3,90
mit gebackenem Leberknödel,
Kaspressknödel oder Frittaten A/C/G/L/O
*homemade clear beef broth with either
baked liver dumpling,
cheese dumpling
or sliced pancakes*



Für dazwischen little snack

Toast Schinken-Käse/Käse 3,80
Grilled ham & cheese or cheese sandwich A/G
Frankfurter frankfurter A 3,60
Frankfurter mit Saft frankfurter with goulash sauce A 4,60
Belegtes Brot Bauernbrot belegt mit Wurst & Käse, 8,10
fein garniert
Dark bread sandwich with sausage & cheese A/C/M



Salate salads

*mit Kernöl von Michael Lambauer vlg. Krennbauer, Preding
with styrian pumpkin seed oil by Michael Lambauer*



Grüner Salat *Seasonal leaf lettuce*  3,90
M
Gemischter Salat *Mixed salad with leaf lettuce*  4,50
Fitnesssteller gegrillt oder gebacken (Huhn)  10,20
Seasonal leaf lettuce with pieces of grilled or fried chicken A/C/G/M/O

Hauptspeisen Main dishes



*mit Fleisch von Mario Kofler bzw. Titz
with regional meat by Mario Kofler or Titz*



Schnitzel vom Schwein - Wiener Art   11,80
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren A/C/G/O
„Schnitzel“ – viennese style from the pork loin, served with potatoes and cranberries
Schnitzel vom Huhn oder Pute – Wiener Art  12,80
„Schnitzel“ – viennese style from the chicken
Cordon Bleu vom Schwein  13,90
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren A/C/G/O
„Schnitzel“ – viennese style from the pork loin filled with ham and cheese, served with potatoes and cranberries
Klassische geröstete Leber vom Schwein mit Reis  10,20
Roasted liver of pork with rice G/L/O



Speisekarte Menu

Gebackene Leber vom Schwein mit Braterdäpfel 

Fried liver of pork with fried potato

10,90

A/C/G/O

Steirisches Backhendl mit Beilage 

Auf Vorbestellung oder mit einer Wartezeit von min. 30 Minuten

Styrian fried chicken with side dish – pre-ordered or waiting time of at least 30 minutes

11,90

A/C/G/



Annaberg Grillteller mit Pommes und Gemüse  

Hühnerbrust, Cevapcici, Frankfurter & Schweinskarree
mit hausgemachter Kräuterbutter & pikanter Sauce

Mixed grill – from chicken and pork, sausage, served with French fries, vegetables and homemade butter with herbs

16,90

A/C/G/M/O

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel 

Roast pork with sauerkraut and bread dumplings

11,90

A/C/G/L/O

Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel 

Stewed roast joint with onion, served with fried potato

17,90

A/C/M/O

Pfefferpfandl 

Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce mit Gemüse & Spätzle
Medaillon of pork in pepper cream sauce with vegetables and spaetzle

16,90

A/C/G/L/O

Hausgemachte Platten *homemade mixed plate*

Hausplatte für 2 

34,90

Schnitzerl, Cordon Bleu, geb. Zwiebelringe, geb.
Leber, Grillkotelett, Cevapcici, Gemüse, Reis,
Pommes, pikante Sauce, Preiselbeeren A/C/G/M/O
*Mixed grilled and fried plate of pork for 2 people, with
various „Schnitzel“ – viennese style from the pork loin,
onion rings, liver & cutlet, served with vegetables, rice
and French fries*

Ullis Schmankerlplatte für 2 

38,90

Gebratene Grammelknödel, Schweinsbauch,
Geselchtes, Ripperl, Bratwurst, Krainer, Sauerkraut,
Semmelknödel, Erdäpfel A/C/G/M/O
*Mixed plate of pork for 2 people, with roasted dumplings
filled with finely cut greaves, pork belly, salted & smoked
meat, spare ribs & sausages, served with sauerkraut,
bread dumplings and potatoes*

Traditionelles Beuschel mit Semmelknödel 

Traditional lights with bread dumplings

10,70

A/C/G/O

Rindsgulasch mit Spätzle oder Semmelknödel 

Goulash of beef with spaetzle or bread dumplings

11,50

A/C/G/O



Speisekarte Menu


Forellenzüchter
IGLER

Forellenfilet gebraten im Knoblauchsafterl mit Erdäpfel & Gemüse
Trout fillet roasted in garlic juice with potatoes and vegetables




15,90
A/D/L


Nicht nur für Vegetarier *Not only for veggies*

Würzige Käsespätzle mit kleinem grünen Salat 
Spicy spaetzle with fried onions and grated cheese, served with lettuce


10,20
A/C/G/M/O

„Knödel mit Ei“ mit kleinem grünen Salat 
Bread dumplings roasted in egg, served with lettuce

10,20
A/C/G/M/O

Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Schnittlauchsauce 
Homemade vegetable patties with cream sauce of chives

10,20
A/C/G/L/M/N/O

Bunte VEGANE Spätzlepfanne mit grünem Salat 
Homemade vegan spaetzle with vegetable, served with lettuce

10,20
A/L

Alle Speisen gibt es auch in Kindergrößen. All dishes can be served as smaller version for children

Torte nach Angebot *daily pie*

3,80

Marmeladepalatschinke Erdbeer oder Marille
Pancake with strawberry or apricot jam

5,90
A/C/G

Eispalatschinke
Pancake with ice cream

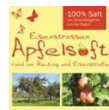
7,90
A/C/G/O



Desserts
Desserts

Guten Appetit! *Enjoy your meal!*

*„Regional genial“ - Weitere regionale Betriebe, die wir unterstützen:
Further regional producer we support:*



DER KAUFMANN
OBSTHOF

Partner/Mitglied bei partner/member of:



office@gaestehaus-st-michael.at
www.gaestehaus-st-michael.at
Tel.: 03843/40 201



GÄSTEHAUS
ST. MICHAEL
Zimmer - Restaurant - Café