



## „A` Schmankerl vom Rind“

*Altsteirischer Zwiebelrostbraten* 12,90

*vom heimischen Rindvieh, mit knusprigem Zwiebel  
dazu gibt`s g`röste Erdäpfel, Speckbohnen,  
nach Großmutter`s Rezept*

*Beiriedschnitte vom Almo*  17,90

*In Schilcher-Pfefferrahmsöße, dazu gibt`s  
buntes Gemüse, hausg`mochten Erdäpfelstrudel,  
Genussregion Almenland*

*Earter Tafelspitz vom Almo*  14,90

*dazu g`röste Erdäpfel, und Schnittlauchsoße  
Genussregion Almenland*

## Vielleicht was vom Steirischem Schwein?

*s` Reindl* kleiner 11,50 12,90

*Schweinsmedaillons in feiner Pfefferrahmsöße  
dazu geben wir Kürbiskern-Spätzle, buntes Gemüse,  
wird im Reindl serviert*

*Schweinsfiletspitzen „Stroganoff“* 12,90

*im Rahmsafterl von Champignons, Speck und Perlzwiebel dazu  
Reis, Preiselbeerfrucht*

*Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“* 5,80

*ohne Beilage mit Preiselbeeren*





## Steirisches Kulinarium:

**„Steiradmiral“**  13.90

*Schweinsmedaillons gegrillt mit Kürbiskernkruste  
auf Schafskäserisotto mit Speckbohnen*

**„Steirisches Hochzeitsschnitzel“**  10.90

*Schweinsnaturschnitzel  
gefüllt mit Stainzer-Kräutertopfen und Vulkanoschinken  
dazu Reis, feinem Gemüse, Preiselbeerfrucht*

**1/2 Steirisches Backhendl**  6.60

*vom Bauern Straßegger, aus Höf, von „glücklichen Hühnern“  
in kleinen Teilen geteilt, ohne Haut, mit Preiselbeeren ca. 25min.*

**Steirisches „Erdäpfel-Pordon bleu“**  8.90

*Erdäpfelteig gefüllt mit Schinken und Käse  
gebacken in knuspriger Kürbiskernpanier, Preiselbeerpfirsich  
(kein Fleisch nur mit Schinken gefüllt)*

*dazu Salat vom Büffet selber zu nehmen*

*Die Erdäpfel kommen vom "Gutes vom Bauernhof" Bauern Wagner aus Brodingberg*

## Was spezielles vom Grill:

**Grillteller** *von allem etwas, Kräuterbutter* 11.90  
*mit Pommes frites, buntem Gemüse, Frucht*

**„Kramerwirtplatte“** *für 2 Pers.* 25.80

*Kotelett, Pute, Schweinsfilet, Würstel, Früchtespieße  
Wiener, Pommes, Reis, Speckbohnen, buntes Gemüse,  
Ananas-Preiselbeerpfirsich*

★★★  
Gasthof Großschedl  
*zum* **Kramerwirt**  
Gasthof · Seminar · Wohlfühlen · Wellness

## Wann wird's bald wieder richtig Sommer?

### Zum Beginn Prosecco mit Hollunder

3.50

*Blattsalatschüssel mit g' rösteten Eierschwammerl* 6.90  
mit Kernöl-Vinaigrette, frischen Kräutern

*Weststeirische Schilcherrahmsuppe* kleinere 3.50 3.90  
mit Zimt-Sahnehauberl

*Fogersalat* mit Erdäpfel g' rösteten Speck, Ei, Kernöl kl. 3.90 4.90

\*\*\*\*\*

### Aus unserer fleischlosen Küche:

*Steirisches Eierschwammerlrisotto* als Vorspeis 8.50 9.90  
mit Naaser Schafskäse und frischem Asmonte

*Eierschwammerl g' röstet* mit *Kräuterrührei* 10.90  
im Pfandl serviert,  
dazu Salatschüsserl selber am Büffet zu nehmen

*Eierschwammerlsoße* mit Semmelknödel, 9.90

\*\*\*\*\*

*"Hönigtalermedaillions"* kleiner 13.50 14.90

Schweinsmedaillions gegrillt, auf Eierschwammerlsoße  
dazu Polenta, Speckbohnen, Preiselbeerfrucht

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc vom Schneeberger



Gasthof Großschedl GmbH & CoKG „Zum Kramerwirt“

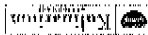


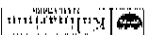
4,70 Kapit'n & Laubar liebt Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat

4,70 Franz Potter fliegt um ein Wienerschnitzel mit Pommes, Kompottfrucht, Ketchup

Für uns're klansten Gast:

13,90 dazu bunte Nudeln, Broccoli  
Sachssteak in Willramnsöse  
dazu Petersilerdäpfel, Sauce Tatar  
Vom Kulmer aus der Haslau gebacken in Thymianbrösel.

12,90  Österreichische Karpfenfiletstreifen  
dazu gibt es Petersilerdäpfel  
Vom Kulmer aus der Haslau, gebraten mit frischem Knoblauch

10,90  Österreichische Gebirgsforelle

Fischers Fritz Fisch.....

10,50 dazu Knoblauchbrot  
mit Sauerrahm-Kräuterdressing  
Eisenerdäpfel mit Garnellenspieße

6,00 mit Salatschüsserl selber am Büffet zu nehmen  
7,50 Das'spotz'n im Pfandl serviert

Normale Port. Kleiner

Probier't's as ammol ohne Fleisch:

