

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### VULKANLAND-SCHMANKERLTeller 13,50

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN (15 M) & WURSTSPEZIALITÄTEN VON DER VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR | KÄSE AUS DER FROMAGERIE RIEGERSBURG | ZWIEBEL | KÜRBISKERNAUFSTRICH | STEIRERKREN | VULKANIS-GEBÄCK VON DER BÄCKEREI HUMMEL

### KLA G'HOCKT GROSS 120G 17,90 KLEIN 90G 13,50

BEEF TARTARE | RINDERFILET VOM FLEISCHHOF RAABTAL | ROTE ZWIEBEL | ESSIGGURKERL | KAPERN | HUMMEL'S WEISSBROT

## SUPPEN

### FRITTATEN- | (GEB.) LEBERKNÖDEL- | KÜRBISGRIESNOCKERLSUPPE 3,90

KRÄFTIGE, HAUSGEMACHTE RINDSUPPE

### HOKAIDO 4,60

KÜRBISCREMESUPPE | KÜRBIS VOM KÜRBISHOF MÜLLER | STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

### TOPINAMBUR-CREMESUPPE 4,50

HEIMISCHE TOPINAMBUR | TRÜFFELKARTOFFELCHIPS

## SALATE

### BLATTSALAT 4,00

### GEMISCHTER 4,50

### KARTOFFEL 4,00

### RAHMGURKEN-KARTOFFEL 4,20

### KARTOFFEL-MAYONNAISE 4,00

### KÄFERBOHNEN 5,20

ALLE UNSERE SALATE WERDEN IM HAUS ZUBEREITET UND MIT EINER SELBSTGEMACHTEN APFELESSIG-MARINADE UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL ABGESCHMECKT. GERNE SERVIEREN WIR IHREN SALAT AUCH MIT EINEM BALSAMICO/OLIVENÖL- ODER JOGHURTDRESSING.

# SPEISEKARTE

## HAUPTGERICHTE

**BACKHENDLSALAT** 10,90

FILET VOM LUGITSCH-HENDL | KÜRBISKERNPANIER | BLATTSALATE | KERNÖL

**FISCHSALAT** 11,90

ZANDERFILET | GEBACKEN | BLATTSALATE | KERNÖL

**STEIRISCHES SALATSCHÜSSERL** 11,90

BLATTSALATE | | GEKOCHTES SAURES RINDFLEISCH | ROTER ZWIEBEL |  
KÄFERBOHNEN | EIER | STEIRERKREN | SCHWARZBROT

**CORDON BLEU** 14,50

VOM VULKANLANDSCHWEIN | SELCHSCHOPF | HEUMILCHKÄSE |  
*INKL. EINER BEILAGE NACH WAHL*

**WIENER SCHNITZEL** VOM KALB VOM FLEISCHHOF RAABTAL 17,90

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN | VOM VULKANLANDSCHWEIN 12,90  
*INKL. EINER BEILAGE NACH WAHL*

**SAIBLING** 18,90

IM GANZEN VOM KULMER | NAHEZU GRÄTENFREI | ROLLGERSTELRISOTTO

**MEDAILLONS** 17,90

VOM VULKANLANDSCHWEIN | HANDGEMACHTES NUDELBOBON | STEINPILZSAUCE

**VULKANLANDSPIESS** 17,80

FILET VOM VULKANLANDSCHWEIN | HUF VOM FLEISCHHOF RAABTAL | FILET VOM  
STEIRERHUHN | HAUSGEMACHTE KARTOFFELWEDGES | SENF-ZWIEBEL-RAGOUT

## VEGAN & VEGI

**TORTELLONI** 12,90

HAUSGEMACHTE GEKOCHTE STRUDELTEIGTASCHE | | KARTOFFEL-KÜRBIS-  
KRÄUTERFÜLLE | RATATOUILLE-GEMÜSE

**LABERL** 10,50

HAUSGEMACHTES GEBACKENES GEMÜSELAIBCHEN | KARTOFFEL | SAUCE TARTARE

# SPEISEKARTE

## STEAKS

WIR BEZIEHEN AUSSCHLIESSLICH ÖSTERREICHISCHES RINDFLEISCH (4-A) VOM FLEISCHHOF RAABTAL

### FILETSTEAK

MITTELSTÜCK VOM LUNGENBRATEN

LADY 180G 22,50

GENTLEMAN 220G 27,90

### BEIRIED CA.220G

FEIN DURCHZOGEN, AROMATISCH

24,90

### ENTRECÔTE CA.220G

MIT CAFE DE PARIS ÜBERBACKEN

25,90

## UNSER KLASSIKER:

### CALAMARI

GEGRILLT | HAUSGEMACHTES FLADENBROT

16,50

## BEILAGEN

PETERSILIENKARTOFFEL | BRATKARTOFFEL | KARTOFFELWEDGES |

3,90

REIS | GEMÜSE | POMMES | KROKETTEN

ROLLGERSTELRISOTTO | RATATOUILLE-GEMÜSE

4,20

SPIEGELEI

1,00

## SAUCEN

PFEFFER | STEINPILZ | ROTWEIN | THYMIAN

2,60

BARBECUE | ZWIEBELRAGOUT | SAUCE TARTARE

1,50

# SPEISEKARTE

## FÜR DIE KLOAN

UNSEREN JÜNGSTEN GÄSTEN ERFÜLLEN WIR GERNE JEDEN SPEISEWUNSCH SOFERN ES UNS MÖGLICH IST

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>KINDERWIENER</b>                  | 7,90 |
| <i>PUTE   POMMES FRITTES</i>         |      |
| <b>PASTA</b>                         | 6,50 |
| <i>TOMATENSAUCE</i>                  |      |
| <b>RÄUBERTELLER</b>                  | 0,00 |
| <i>ZUM STIBITZEN BEI DEN ANDEREN</i> |      |

## SÜSSES

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| <b>PALATSCHINKEN</b>   | PRO STÜCK | 2,20 |
| <i>MARILLE   PREISELBEER   SCHOKO</i>                                      |           |      |
| <b>EISPALATSCHINKE</b>   |           | 5,90 |
| <i>VANILLEEIS   SCHOKOSAUCE   SCHLAGOBERS   EIERLIKÖR</i>                  |           |      |
| <b>TOPFENNOCKERL</b>   |           | 5,90 |
| <i>HAUSGEMACHT   ZIMT-ZUCKERBRÖSEL   FRUCHTRAGOUT</i>                      |           |      |
| <b>SCHOKOLADEKUCHEN</b>  |           | 6,90 |
| <i>(FRISCH GMOCHT, DAUERT CA. 15 MIN.)</i>                                 |           |      |
| <i>HAUSGEMACHT   LAUWARM   FLÜSSIGER KERN   SELBSTGEMACHTES JOGHURTEIS</i> |           |      |
| <b>APFELROSE</b>   |           | 5,50 |
| <i>APFELSTRUDEL EINMAL ANDERS   VANILLEEIS</i>                             |           |      |

# HERZLICH WILLKOMMEN

IM

## Das Herbst Hotel und Restaurant

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen!

Gemäß dem Motto „**FRÜHLING IM HERBST**“ möchten wir, das sind **Julia Paral-Gombocz** und **Christian Paral**, das weit über die Grenzen des **Steirischen Vulkanlandes** hinaus bekannte Gasthaus Herbst in einen neuen Frühling führen. Gemeinsam mit unserem jungen und motivierten Team servieren wir Ihnen nur das Beste von unseren regionalen Produzenten mit größtem Bedacht auf Frische und Saisonalität.

In unserer Küche bereiten wir alles selbst zu, verzichten auf jegliche Fertiggerichte oder Tiefkühlware und kochen darüber hinaus komplett ohne künstliche Geschmacksverstärker wie Glutamate. Selbst unsere Pommes Frites werden zwei Mal wöchentlich frisch geliefert, jedoch können Sie uns bei einem Produkt ertappen das wir einfach nicht frisch zubereiten können, wir sind schon gespannt ob Sie es finden...

Um optimal auf saisonale Angebote eingehen zu können bieten wir stets, zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte eine laufend wechselnde Saisonkarte, die immer einem bestimmten Motto folgt. Aus dieser Saisonkarte heraus haben Sie auch die Möglichkeit ein 3- oder 4-gängiges Degustationsmenü zu genießen,

*wir wünschen guten Appetit!*

**Julia & Christian**

mit dem ganzen Team:

**Siegi, Alex, Flo, Vanessa, Simon, Barbara, Michi, Sophie, Monica, Eva, Melinda**



Buchen sie eines unserer **25 Zimmer** inkl. **3 Suiten** für bis zu 6 Personen. **Kabel-TV**, kostenfreies **highspeed W-LAN** und alle Annehmlichkeiten eines 3-Sterne-Hotels sind ebenso inkludiert wie das reichhaltige **Frühstücksbüffet** mit Produkten aus der Region oder gar selbstgemachter Marmelade.

Vor den Toren zur **Hauptstadt des Vulkanlandes**, Feldbach, gelegen ist Das Herbst Hotel & Restaurant Ihr idealer Standort um die **geografischen, kulinarischen** und **kulturellen** Besonderheiten der **Südoststeiermark** zu erkunden.



**URLAUB** IST MEHR  
ALS NUR ERHOLUNG



**FEIERN** IST MEHR ALS  
NUR BEISAMMEN SEIN

Egal ob Businesslunch oder Weihnachtsfeier, Essen ist mehr als nur satt werden! **Bei uns stehen Sie, lieber Gast, im Mittelpunkt.** Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und genießen Sie das Beste das das Vulkanland zu bieten hat.

Nebenbei bemerkt, für Stoffservietten, Tischdekoration und Sesselhussen für Ihre Veranstaltung bezahlen Sie bei uns nichts extra, weil diese Dinge auf einem schön gedeckten Tisch einfach dazu gehören.

**Raus aus dem Alltag.  
Rein in „Das Herbst“!**

Sind Sie noch auf der Suche nach der perfekten Location für Ihre **Firmenweihnachts-, Geburtstags- oder Tauf-, Erstkommunions- oder Firmungsfeier?** Unsere **Steirerstube** für bis zu 30 oder unser **Festsaal** für bis zu 100 Personen warten schon auf Sie! Gerne gestalten wir für Sie ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes individuelles Menü, egal ob 2 oder 6 Gänge.

Die Steirerstube und der Festsaal eignen sich auch perfekt für **Seminare, Workshops, Chorproben, Tanzkurse** oder was auch immer Ihnen einfällt, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



**ESSEN** IST MEHR ALS  
NUR SATT WERDEN

