



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind,

in diesem Barockjuwel, in dessen Stuben schon Erzherzog Johann gern einkehrte. Die ersten Aufzeichnungen über den Hofwirt reichen zurück bis ins 13. Jahrhundert, als „Steinhaus“ im Besitztum der Abtei Seckau. Der Überlieferung nach sperrten die Mönche dieser benachbarten Abtei im Jahr 1603 hier zum ersten Mal ein Gasthaus auf. Seit damals begeistert der Hofwirt nicht nur mit herzlicher Gastfreundschaft, sondern auch mit ausgezeichneter, steirisch-bodenständiger Küche und außergewöhnlichen Geschichten des Lebens, verewigt in den Stuckdecken dieses einzigartigen barocken Juwels. Damit wird jeder Aufenthalt hier zur eigenen Geschichte.

Unser Küchenteam arbeitet mit ausgesuchten, fast ausschließlich regionalen Lebensmitteln, höchstem Respekt für die österreichische Tradition und mit hervorragendem Handwerk. Das zünftige Bier oder der passende Wein aus dem gut sortierten Weinkeller und die Gemütlichkeit der Stuben, mit ihren sorgsam erhaltenen Holzvertäfelungen, vervollständigen dieses zu einem wahren steirischen Gedicht. So ist der Hofwirt ein Ort für die guten Dinge im Leben - ob um „dahoam auswärts zu essen“ oder zum Bleiben für länger.

Gerne laden wir Sie nach dem Essen ein, unseren „beflügelnden Ort“ zu entdecken. Spüren Sie Geschichte, wenn Sie über die große Holzterappe in die Stockwerke mit den Suiten gelangen, deren einzigartige Stuckdecken von Liebe und Himmelmächten erzählen und den Zauber der Vergangenheit zum Leben erwecken.

Lassen Sie sich inspirieren mit und bei uns zu feiern – im kleinen oder großen Hofwirtsaal, die den passenden Rahmen für kleine und große Feste im privaten oder geschäftlichen Umfeld bieten. Denn – das Leben ist ein Fest!

Gerne sind wir für Sie da.

Ihr Hofwirt Team



Wissen woher's kommt



Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich. Unabdingbar bei den Zutaten – den kostbaren Lebensmitteln – die unsere Küche für die Gerichte, die Sie heute genießen, auswählt und mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften im Salzkammergut und dem Murtal:

RIND, SCHWEIN UND LAMM

Das Seetaler Weidelamm graszt direkt im nahen St. Wolfgang mit Blick Richtung Zirbitz, die Angus-Rinder werden sowohl im Authal, wie auch in St. Georgen ob Judenburg am Wiesengelter Hof liebevoll betreut, wo sich auch die eigene Schweinezucht befindet.

FISCH

Im Zeichen von Tradition und Nachhaltigkeit wird in der Fischerei Ausseerland gearbeitet. Hauptdarsteller hier sind ausschließlich heimische Fischarten – vom Saibling über die Forelle bis zur Reinanke. Schmecken Sie die Verbundenheit mit altem Wissen, echtem Handwerk und der Natur einer einmaligen Region.

WILD

Unser Reh, Rot- oder Gamswild-Fleisch kommt aus der eigenen Jagd im Forst Authal, wo es sich Zeit seines Lebens zwischen Wald, Wiesen und Almflächen vom Besten, was die Natur zu bieten hat, gelabt hat.

EIER

Glückliche Hühner liefern köstliche Eier. Das ist bekannt. Burgi und Herbert Herk, Bauersleut' aus Überzeugung, lassen ihren Hendl'n das ganze Jahr richtig viel Auslauf und füttern nur feinstes Körndl.

UNSERE MILCH ...

und das Joghurt beziehen wir von der Familie Madl in Seckau. Der Hof liegt am Fuße der Seckauer Alpen auf 900m Seehöhe. Es werden weder chemische Dünger, noch chemischer Pflanzenschutz auf den Grünlandflächen verwendet und die Tiere werden artgerecht im Laufstall, mit ständigem Zugang ins Freie, gehalten.

HOCHPROZENTIGES

(alias „das Schnapsel“) liefern die Mönche der Abtei Seckau, die seit 1994 nur beste Zutaten destillieren und dafür schon mehrfach ausgezeichnet wurden. TIPP - unbedingt „die Schafnase“ probieren!

CIDER

Der Cider (Apfelwein) kommt bei uns vom Kühbreinhof. Die Familie Kargl setzt auf biologischen Anbau traditionsreicher Apfelsorten, die mit größter Sorgfalt angebaut und verarbeitet werden - Prost!

Zum Anfangen



VORSPEISEN

von unseren Partnern und hausgemacht...

Ziegenkäseschnitte A | G | O € 12,80
Kürbis | Birne | Thymianhonig

Rindercarpaccio A | C | M | O € 15,40
Rucolapesto | Asmonte

SALATE

Bunter Blattsalat C | M | O € 4,60

Gemischter Salat C | O € 5,20

Brotsalat € 7,80
Zucchini | Tomaten | Rotweindressing - VEGAN A | M | L | O

mit Mozzarella € 15,20

mit Hühnerkeule G € 18,10

mit kurz gebratenen Rinderscheiben € 20,50

SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch kredenzt...

Kräftige Rindsuppe A | C | F | G | L | M € 5,10
mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel

Hühnersuppe A | C | G | L € 8,80
Nudeln | Erbsen | Gemüse | Hühnerkeule

Zwiebelsuppe A | C | L € 5,60

HAUSGEMACHTES BROT

Brotkorb mit Butter A | G € 3,90

Hofwirt Spezialität

Ochsensemmel A | G | M € 15,40
Pommes Frites | Sauerrahm Dip

Der Hauptgang



FLEISCH

Wiener Schnitzel A C G vom Schwein vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 16,90 € 27,90
Steirisches Backhendl A C L M O Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 18,50
Seckauer Schnitzel in Kürbiskernpanier A C G Gefüllt mit Geselchtem und Gouda Petersilienerdäpfel	€ 18,40
Putenschnitzel in Ei-Käse Panier A C G O Paradeissauce Teigwaren	€ 17,50
Wildravioli A C G L M O Braune Butter Paradeiser Rucola	€ 19,80
Alpenrind geschmort E F L N O Süßkartoffelpüree Gefüllter Spitzpaprika	€ 27,90
Zwiebelrostbraten A M O Braterdäpfel Röstzwiebeln	€ 24,90
Hofwirtpfandl - Ab 2 Personen A C D E F G L Gegrilltes Rind Seckauer Schnitzel Bratwurst Fischfilet Verschiedene Beilagen	Pro Person € 18,90

FISCH

Gebrautes Forellenfilet "Steirische Art" A C D F L M N aus der Fischerei Ausseerland Gemüseragout Tagliatelle Spinat	€ 24,90
---	---------

VEGETARISCH

Käsespätzle A C G Röstzwiebel	€ 16,00
Gefüllter Spitzpaprika - VEGAN E F L N Süßkartoffelpüree	€ 14,50
Zucchini schnitzel in Ei-Käse Panier A C L O Paradeissauce Teigwaren	€ 15,50

Zum Abschluss



DESSERTS

Tiramisu	A C E G	€ 9,00
Kaiserschmarrn	A C E G O	€ 12,00
Zwetschkenröster Apfelmus		
Hofwirt Dessertvariation	A C G H	€ 15,90

KUCHEN

Hausgemachter Apfelstrudel	A C G H	€ 5,40
mit Schlagobers		+ € 0,80
mit Vanilleeis oder Vanillesauce		+ € 1,50
Hausgemachter Topfenstrudel	A C G H	€ 5,40
mit Schlagobers		+ € 0,80
mit Vanilleeis oder Vanillesauce		+ € 1,50
Hofwirt Torte	A C G H O	€ 5,90
Portion Schlagobers		€ 0,80

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über unser tägliches Sorbet- und Kuchenangebot, sowie über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Für unsere kleinen Gäste

mit Liebe zubereitet



SUPPE

Rindsuppe ^{A | C | F | G | L | M}
mit Frittaten oder Kaspressknödel

€ 3,90

HAUPTSPEISEN

Kinderwiener vom Schwein ^{A | C | G}
Petersilienerdäpfeln

€ 7,90

Kinderwiener vom Kalb ^{A | C | G}
Petersilienerdäpfeln

€ 11,50

Naturschnitzel ^{A | C | G}
Petersilienerdäpfeln

€ 7,90

ZUM NACHTISCH

Eiszwerg ^{A | C | G}
2 Kugeln Eis nach Wahl | Schlagobers | Smarties

€ 4,20

*Wir wünschen
einen guten Appetit!*



Allergeninformationsverordnung



Die EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Speisen- und Getränkearten Hier finden Sie die Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Wir weisen darauf hin, dass es darüber hinaus noch andere Stoffe gibt, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

„ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG“

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R