

# HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Hofwirt, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.  
Schön, dass Sie da sind.

Der Hofwirt ist ein Barockjuwel, in dessen Stuben schon Erzherzog Johann gern einkehrte. Die ältesten Aufzeichnungen über das Haus reichen zurück bis ins 13. Jahrhundert, das erste Gasthaus sperrten der Überlieferung nach die Mönche der benachbarten Abtei im Jahr 1603 auf.

Seit damals begeistert der Hofwirt nicht nur mit herzlicher Gastfreundschaft, sondern auch mit ausgezeichneter steirisch-bodenständiger Küche. Bei uns im Hofwirt werden Gerichte fast ausschließlich mit regionalen Produkten zubereitet. Das kulinarische Repertoire umfasst eine Vielzahl von steirischen Schmankerln nach überlieferten Rezepten sowie innovative Kreationen. In Verbindung mit einem charaktervollen Glas Bier oder einem der erlesenen Weine aus dem gut bestückten Keller wird jede Mahlzeit zu einem köstlichen Erlebnis.

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 in den Suiten, deren einzigartige Stuckdecken von Liebe und Himmelsmächten erzählen und den Zauber der Vergangenheit zum Leben erwecken oder 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!

Ihr

*Hofwirt Team*

# WISSEN WOHER'S KOMMT



Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich.  
Unabdingbar bei den kostbaren Lebensmitteln, die unsere Küche 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.



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind



Eier von Familie Pickl-Herk



Milch und Joghurt von Familie Madl



Hochprozentiges von den Mönchen der Abtei Seckau

# ZUM ANFANGEN



## KALTE VORSPEISEN

|                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ROTE RÜBEN-CARPACCIO <sup>AGO</sup><br>Geflammter Ziegenkäse · Apfel · Cashew · Honig-Vinaigrette                   | € 14,00 |
| BEEF TATAR VOM AUTHALER ALMWEIDERIND <sup>ACMO</sup><br>Sauerteigbrotchip · Zwiebelmarmelade · Getoastetes Weißbrot | € 18,50 |
| BROTKORB MIT BUTTER <sup>AG</sup>                                                                                   | € 4,50  |

## SALATE

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| BUNTER BLATTSALAT <sup>O</sup>                                                                         | € 5,50  |
| GEMISCHTER SALAT <sup>GLMNO</sup>                                                                      | € 6,50  |
| GROSSER GEMISCHTER SALAT<br>Hausdressing <sup>GLMNO</sup>                                              | € 18,00 |
| mit hausgemachten Falafeln<br>mit gebackenen Hühnerbruststreifen<br>mit gegrillten Hühnerbruststreifen |         |

## SUPPEN

|                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| KRÄFTIGE RINDSUPPE <sup>ACGLO</sup><br>mit Frittaten<br>mit Leberknödel<br>mit Kaspressknödel                                                 | € 5,80 |
| CREMESUPPE VOM FELDKÜRBIS<br>mit Ricotta-Apfel-Walnuss-Ravioli <sup>ACG</sup><br>mit Kräutercroutons und gerösteten Kürbiskernen <sup>A</sup> | € 8,00 |



# DER HAUPTGANG



## FLEISCH

|                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| SCHNITZEL VOM SCHWEIN „WIENER ART“ <sup>ACG</sup><br>Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren                           | € 17,00 |
| SECKAUER CORDON BLEU IN KÜRBISKERNPANIER <sup>ACGM</sup><br>Geselchtes · Gouda · Erdäpfelsalat · Preiselbeeren     | € 18,00 |
| STEIRISCHES BACKHENDL <sup>ACLM</sup><br>Erdäpfelsalat · Preiselbeeren                                             | € 18,60 |
| GESCHMORTER ZWIEBELBRATEN VOM AUTHALER ALMWEIDERIND <sup>AFMOG</sup><br>Erdäpfelrösti · Gemüse · Röstzwiebel · Jus | € 25,00 |
| ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET <sup>CGLMO</sup><br>Ackergemüse · Kroketten · Pfefferrahmsauce                       | € 22,50 |
| WILDRAGOUT AUS DER EIGENEN JAGD <sup>AFGO</sup><br>Cremige Schupfnudeln                                            | € 29,00 |
| AUTHALER RINDERBEUSCHEL <sup>ACGMO</sup><br>Serviettenknödel                                                       | € 15,50 |

## FISCH

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| GEBRATENES FORELLENFILET <sup>DGO</sup><br>Rote Rüben-Risotto · Safranschaum | € 24,50 |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|

## VEGGIE

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CREMIGE SCHUPFNUDELN <sup>AO</sup><br>Kräuterseitlinge · Geschmorte Rote Rübe · Salbei-Velouté | € 17,00 |
| ROTE RÜBEN-RISOTTO <sup>GO</sup><br>Geschmorte Rote Rübe · Rucola · Safranschaum               | € 19,50 |



# ZUM ABSCHLUSS



## DESSERTS

BRATAPFELCREME VOM APFEL AUS DEM HOFWIRT-GARTEN <sup>ACGO</sup> € 9,50  
Nusscrumble · Vanille · Crunch

SCHOKOLADENMOUSSE <sup>CFGO</sup> € 9,50  
Zwetschke · Mandel · Karamell · Sauerrahm

## KUCHEN

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL <sup>ACGH</sup>  
mit Schlagobers <sup>G</sup> € 6,50  
mit Vanillesauce <sup>ACG</sup> € 8,00

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL <sup>ACEG</sup>  
mit Schlagobers <sup>G</sup> € 6,50  
mit Vanillesauce <sup>ACG</sup> € 8,00

SCHOKOTORTE SACHER ART <sup>ACEG</sup> € 6,50

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



## SUPPE

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| RINDSUPPE <sup>ACFGLM</sup> | € 5,00 |
| mit Frittaten               |        |
| mit Kaspressknödel          |        |

## HAUPTSPEISEN

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN "WIENER ART" <sup>ACG</sup> | € 10,00 |
| Petersilienerdäpfel · Ketchup                           |         |
| TEIGWAREN <sup>ACLM</sup>                               | € 9,00  |
| Tomatensoße · Parmesan                                  |         |

## DESSERT

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| EISZWERG <sup>ACG</sup>                         | € 5,50 |
| 2 Kugeln Eis nach Wahl · Schlagobers · Smarties |        |

### Allergene:

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.