

Getränkeempfehlung

Aperitif

Glas Prosecco DOCG
Casa Vinicola Canella
0,1l € 4,20

2021 Weissburgunder „Annaberg“

Weinbauschule Silberberg
Leibnitz - Südsteiermark
0,75l € 25,00

2017 Cuvée Donum (BF/ME/CS)

Weingut Edi Wachter
Deutsch-Schützen – Eisenberg/Südburgenland
0,75l € 28,50

Digestif

Kriecherlbrand
Christian Kerschenbauer - Zeilbauer, Voralpe
2 cl € 3,80

Weine im glasweisen Ausschank

2022 Weissburgunder	WG Schober, Feldbach	1/8€ 3,80
2021 Chardonnay	WG Scharl, St. Anna/Aigen	1/8€ 3,80
2021 Sauvignon Blanc	WG Potzinger, Gabersdorf	1/8€ 4,40
2017 Merlot	WG Winkler-Hermaden, Kapfenstein	1/8€ 3,80
2020 Zweigelt	WG Strehn, Deutschkreutz	1/8€ 3,40

Herzlich Willkommen

Unser Betrieb das **Hotel & Restaurant Kutscherwirt** greift auf eine über 300 Jahre währende Tradition zurück. Die Zusammenarbeit von Jung und Alt im Team und der freundschaftliche Umgang miteinander ist Grundvoraussetzung und liegt uns besonders am Herzen.

Mit viel Freude und Engagement
umsorgen wir unsere Gäste.

Unser Küchenteam achtet besonders auf Produkte aus der Region. So wird zum Beispiel jedes Gericht mit frischem Gemüse und Kräutern aus dem Hausgarten verfeinert. Höchste Qualität von heimischen Bauern und Lieferanten garantieren die optimale Frische der Zutaten.

Entfliehen Sie für einen Augenblick dem Alltag und lassen Sie sich von unserem Serviceteam verwöhnen. Wir freuen uns Ihnen tolle Köstlichkeiten servieren zu dürfen.

Familie Romirer und das Kutscherwirt Team

Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 20:00 Uhr

Sonn- und feiertags von 11:00 bis 15:00 Uhr und 17:30 bis 19:30 Uhr

Ruhetag: Dienstag

Jeden Donnerstag & Sonntag ist Backhendltag

Aktuelles

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Allergene: Gluten, Milch

€ 4,90

„Kutscherpfandl“

Gegrillte Schweinsmedaillons mit Eierschwammerlsauce und Röstitaler

Allergene: Milch, Ei, Gluten

€ 19,50

Zwiebelrostbraten frisch vom Rost mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Allergene: Gluten

€ 21,50

Steinpilzknödel auf Kürbis-ZucchiniGemüse

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 12,90

Törtchen vom Weissmohn mit Zwetschkenröster und Schlagobers

Enthält: Milch, Ei, Gluten, Nüsse

€ 7,50

+Apfelsorbet € 2,20

Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Allergene: Sellerie, Ei, Gluten, Milch

€ 4,10

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Allergene: Milch, Gluten

€ 4,90

Klostersuppe – der „Gesunde Genuss“

Allergene: Sellerie

€ 4,50



Klassiker

Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes frites

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 14,20

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites

Allergene: Gluten, Ei

€ 12,20

Putenstreifen auf Blattsalat

gebacken oder gegrillt mit Joghurtdressing

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 11,30

Gegrilltes Knoblauchkotelett

mit Speckbohnen, Kartoffelrösti und gebackenen Zwiebelringen

Allergene: Gluten, Ei

€ 14,70

Vegetarisch & Fisch

Überbackene Kräuterpalatschinke

mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, mit Parmesan überbacken dazu

Knoblauchdip

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 11,90

Gemüse Curry

Veganes Gemüse Curry mit Erdnüssen und Reis

Allergene: Gluten, Nüsse

€ 11,90



Gnocchi mit Thunfischsauce

Allergene: Milch, Gluten, Ei, Fisch

€ 12,50

Gebratenes Zanderfilet

auf Erdäpfel-Gemüsegröstl

Allergene: Gluten, Fisch

€ 19,90

Salate

Gemischter Salat

Allergene: Senf

€ 4,00

Steirisches Kürbiskernöl

€ 0,70

Dressing

€ 0,70

Allergene: Milch, Ei

Kindergerichte

Gegrilltes Schweinskotelett

mit Reis oder Pommes frites und Ketchup

€ 8,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Reis oder Pommes frites und Ketchup

Allergene: Gluten, Ei

€ 8,50

Zum Dessert

Palatschinken mit Marillenmarmelade

per Portion 2 Stück

Allergene: Ei, Milch, Gluten

€ 5,20

Mohr im Hemd

mit Schokoladensauce und Schlagobers

Allergene: Milch, Gluten, Nüsse, Ei

€ 4,60

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach unseren hausgemachten Strudeln.

Private Dinner im großen Stil

Genießen Sie exklusives Ambiente im Weinkeller des Kutscherwirts bei gutem Essen und erlesenem Wein.

Zur Vorspeise bieten wir Ihnen:

Leckereien von heimischem Fisch, Schwein, Rind sowie vegetarische Schmankerl.

Preis: € 85,00/ 10 Personen

Zum Hauptgang werden wir Ihnen Fleisch im Ganzen servieren, welches vor Ihren Augen fachgerecht tranchiert wird.

Preis für 10 Personen inkl. Grillsauce und zwei Beilagen zum Auswählen:

Schweinerippel

Preis: € 159,00/ 10 Personen

Beiried im Ganzen gebraten

Preis: € 249,00/ 10 Personen

Filetsteak vom Rind im Ganzen gebraten

Preis: € 380,00/ 10 Personen

Beilagen zur Auswahl:

Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip, frische Kartoffelwedges, gegrillter Maiskolben, Grillgemüse, Knoblauchbrot

Als gelungenen Abschluss bereiten wir Ihnen:

Eine süße Brettljause

Preis: € 75,00/ 10 Personen

Ergänzt wird das Menü mit Wein aus unserem umfangreichen Angebot, serviert von unserem Dipl. Sommelier Wolfgang.

Buchbar ausschließlich auf Vorbestellung unter 03337/2211 oder info@kutscherwirt.at von Donnerstag bis Samstag (ab 18:00 Uhr) ab 6 bis max. 10 Personen.

GETRÄNKEKARTE

BIER (enthält Gluten):

1/2 Thalheim Märzen	€ 4,40	0,5l Gösser alkoholfrei	€ 4,40
1/3 Thalheim Märzen	€ 3,80		
Tulpe Thalheim Märzen	€ 3,00	0.5 Weizen Bier	€ 5,00
1/2 Radler	€ 4,40	0.5 Puntigamer Märzen	€ 4,20
1/3 Radler	€ 3,80		

HAUSWEIN (Enthält: Sulfite):

1/8 Welschriesling, Zweigelt	€ 2,40
Mischung/ Spritzer	€ 2,70
Hugo (mit Wein)	€ 3,70
Hugo (mit Prosecco)	€ 5,40
Aperol Spritzer	€ 3,70
Aperol Sprizz	€ 5,40

AUSGEWÄHLTE SCHNÄPSE

(regional hergestellt von Familie Walter Handler und Familie Christian Kerschenbauer)

Obstler 2cl	€ 3,10
Zirbe 2cl	€ 3,80
Hirschbirne 2cl	€ 3,10
Kirsche 2cl	€ 4,40
Kriecherl 2cl	€ 3,80

MINERALWASSER:

1/4 Peter Quelle	€ 1,70
0.3 Flasche Peter Quelle	€ 2,80

SODAWASSER:

1/4	€ 1,70
-----	--------

LIMONADEN:

(Steirerkracherl von der Firma Haider Voralpe)

1/4 Kräuterlimo,	€ 2,80	Coca-Cola 0,3l	€ 3,50
1/4 Fanta, Cola, Zitrone	€ 2,80	1/2 Limo gespritzt	€ 4,80

APFELSAFT Mostgut Kuchlbauer:

1/4	€ 2,80
1/4 gespritzt	€ 2,70
1/2 gespritzt	€ 4,80

ORANGENSAFT:

1/4	€ 2,80
1/4 gespritzt	€ 2,70
1/2 gespritzt	€ 4,80

FRUCHTSÄFTE:

Johannisbeersaft		Fa. Rauch	
Hirschbirnsaft		Mostgut Holzer	
Marillenektar, Erdbeerektar		Weingut Knöbl	
1/4 Fruchtsaft LW			€ 2,80
1/2 Fruchtsaft LW			€ 4,30
1/4 Fruchtsaft gespritzt			€ 3,10
1/2 Fruchtsaft gespritzt			€ 4,90

KAFFEE (Enthält: Milch):

Kleiner Brauner	€ 2,80	Heiße Schokolade	€ 3,60
Verlängerter	€ 3,20	Heiße Schokolade/Schlag	€ 4,00
Großer Brauner	€ 3,90		
Kaffee Hag	€ 3,40		
Cappuccino	€ 3,90		
Latte Macchiato	€ 3,90		
Häferlkaffee	€ 3,90		