



Zur Adventzeit

Hirschrohschinken

mit Kürbischutney

€ 6,50

Cremesuppe vom Muskatkürbis

mit Kernölspiegel

€ 3,90

Enthält: Gluten, Milch

Gebackene Blunznscheiben

auf winterlichen Blattsalaten

als Vorspeise € 6,50

als Hauptgang € 10,50

Enthält: Ei, Gluten, Senf

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit Butterspätzle

€ 18,90

Enthält: Gluten, Ei, Milch

Zwetschke & Mohn

Nusstörtchen mit Zwetschkenröster und Mohnreis

€ 5,70

Enthält: Ei, Milch, Gluten, Nüsse

Menü 5-Gang € 41,00

>>> Jeden Donnerstag & Sonntag: Hendltag <<<



facebook

Geh nicht nur die glatten
Straßen, geh Wege
die noch niemand ging
damit du Spuren hinterlässt
und nicht nur Staub



Das Vorauer Pilgermenü

€ 18,00

Steirische Rahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
€ 3,60
Enthält: Gluten, Milch

„VORAUER PILGERBRATL“
Rindsbraten im Mostsafterl, dazu Kletzenknödel
€ 11,50
Enthält: Gluten, Ei, Sellerie, Senf, Milch

Süßes Schöberl – aus Oma's Kochbuch
€ 3,20
Enthält: Milch, Gluten, Ei





Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe

mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel

€ 2,90

Enthält: Sellerie, Grieß, Ei, Gluten, Milch

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons

€ 3,90

Enthält: Sellerie, Gluten, Ei

Hausgemachtes Beuschel

als Suppe € 4,50

als Hauptgang mit Semmelknödel € 7,50

Enthält: Sellerie, Gluten, Ei

Klostertsuppe – der „Gesunde Genuss“

€ 3,90

Enthält: Sellerie

Oststeirische Klachlsuppe mit Heidensterz

€ 4,20

Enthält: Milch, Gluten



Rutscherwirt



Vegetarisch

Käsespätzle

mit Zwiebel und frischem Blattsalat € 7,90

Enthält: Milch, Gluten, Ei

Spaghetti „Napoli“

Spaghetti in Tomatensoße € 8,00

Enthält: Gluten, Ei

Ofenkartoffel „Gärtnerinnen Art“

mit Sauerrahmdip und Röstgemüse € 8,50

Enthält: Milch

Klassiker

Cordon bleu

mit Pommes frites € 9,80

Enthält: Milch, Gluten, Ei

Putenstreifen auf Blattsalat

gegrillt oder gebacken, mit Joghurtdressing € 8,70

Enthält: Milch, Gluten, Ei

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Reis oder Pommes frites € 8,90

Enthält: Milch, Gluten, Ei

Geröstete Schweinsleber

mit Reis € 8,80



Grill und Pfannengerichte

„Kutscherpfandl“

*Schweinsmedaillon in Schwammerlsoße,
dazu Rösti € 14,30
Enthält: Milch, Gluten*

Chef's Toast

*Schweinsmedaillons auf Toastbrot mit Käse überbacken,
Spiegelei, Kartoffelwedges, Cocktailsauce und Salatbouquet € 13,30
Enthält: Gluten, Ei, Milch*

gedünsteter Zwiebelrostbraten

*mit Bratkartoffeln € 13,90
Enthält: Gluten*

„Steirerpfandl“

*Gebratenes Schweinskaree, Putenfilet und Speck mit Käse überbacken dazu Champignonsauce
und Kürbiskernölspätzle € 14,50
Enthält: Gluten, Ei, Senf, Sellerie, Milch*

Gegrilltes Knoblauchkotelett

*mit Speckbohnen, Kartoffelrösti und gebackenen Zwiebelringen € 10,90
Enthält: Gluten, Ei*



Fische

Gebackenes Schollenfilet

mit Kartoffelsalat € 9,20

Enthält: Milch, Gluten, Ei, Fisch

Gebratenes Forellenfilet

auf Kürbisrahmnudeln € 15,00

Enthält: Fisch, Gluten, Milch, Ei

Zander gebraten in herzhafter Knoblauchbutter

dazu Petersilienkartoffel und Gemüse € 13,80

Enthält: Gluten, Ei, Fisch

Rutscherwirt

Salate

Gemischter Salat

€ 3,00

Enthält: Senf

Steirisches Kürbiskernöl

€ 0,50

Dressing

€ 0,50

Enthält: Milch, Ei



Kindergerichte

Gegrilltes Schweinskotelett

mit Reis oder Pommes frites und Ketchup € 6,10

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Reis oder Pommes frites und Ketchup € 6,10

Enthält: Gluten, Mehl, Ei

Zum Dessert

Zwetschke & Mohn

Nusstörtchen mit Zwetschkenröster und Mohnreis

€ 5,70

Enthält: Milch, Gluten, Ei, Nüsse

Palatschinke pro Stück

mit Marillenmarmelade € 2,10

mit Preiselbeeren oder Schokolade € 2,80

Enthält: Milch, Gluten, Ei

Warmer Topfenstrudel oder Apfelstrudel

mit Schlagobers € 3,00

Enthält: Milch, Gluten

Mohr im Hemd € 3,20

Enthält: Milch, Gluten, Ei, Nüsse

Beerenstrudel mit Fruchtsoße € 3,50

Enthält: Milch, Gluten

GETRÄNKEKARTE

BIER (enthält Gluten):

<i>1/2 Puntigamer</i>	€ 3,40	<i>0,5l Gösser alkoholfrei</i>	€ 3,40
<i>1/3 Puntigamer</i>	€ 2,90		
<i>Tulpe Puntigamer</i>	€ 2,40	<i>0.5 Schladminger Schnee Weiße</i>	€ 3,70
<i>1/2 Radler</i>	€ 3,40	<i>0.5 Puntigamer Märzen</i>	€ 3,30
<i>1/3 Radler</i>	€ 2,90	<i>0.5 Gösser dunkel</i>	€ 3,70

HAUSWEIN (Enthält: Sulfite):

<i>1/8 Welschriesling, Zweigelt, Mischung/Spritzer</i>	€ 1,90
	€ 2,10

MINERALWASSER:

<i>1/4 Peter Quelle</i>	€ 1,30
<i>0.3 Flasche Peter Quelle</i>	€ 2,10

SODAWASSER:

<i>1/4</i>	€ 1,30
------------	--------

LIMONADEN:

<i>1/4 Kräuterlimo, Himbeer, Fanta, Cola, Zitrone</i>	€ 2,30	<i>Coca-Cola Flascherl</i>	€ 2,70
		<i>1/2 Limo gespritzt</i>	€ 3,60

APFELSAFT:

<i>1/4</i>	€ 2,30
<i>1/4 gespritzt</i>	€ 2,10
<i>1/2 gespritzt</i>	€ 3,60

ORANGENSAFT:

<i>1/4</i>	€ 2,30
<i>1/4 gespritzt</i>	€ 2,10
<i>1/2 gespritzt</i>	€ 3,60

FRUCHTSÄFTE:

<i>1/4 Johannisbeer, Traubensaft, Hirschbirnsaft</i>	€ 2,70
<i>1/2 Pago gespritzt</i>	€ 3,80
<i>Flascherl (Marille, Mango)</i>	€ 2,80

KAFFEE (Enthält: Milch):

<i>Kleiner Brauner</i>	€ 2,10	<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,80
<i>Verlängerter</i>	€ 2,50	<i>Heiße Schokolade/Schlag</i>	€ 3,10
<i>Großer Brauner</i>	€ 3,10		
<i>Kaffee Hag</i>	€ 2,70		
<i>Cappuccino</i>	€ 3,10		
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,10		
<i>Häferlkaffee</i>	€ 3,10		





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: € 80,00/ 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 drei Beilagen zum Auswählen:

Schweineripperl

Preis: € 115,00/ 10 Personen

Beiried im Ganzen gebraten

Preis: € 185,00/ 10 Personen

Filetsteak vom Rind im Ganzen gebraten

Preis: € 250,00/ 10 Personen

Beilagen zur Auswahl:

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

Als gelungenen Abschluss bereiten wir Ihnen:

Eine süße Brettljause

Preis: € 60,00/ 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.