



## 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 20.30 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

## *Cremesuppe vom Muskatkürbis*

*mit Kernölspiegel*

*Allergene: Milch, Gluten, Sellerie*

*€ 4,10*

## *„Kutscherpfandl“*

*gegrillte Schweinsmedaillons mit Eierschwammerlsauce und Rösti*

*Allergene: Milch, Ei*

*€ 16,90*

## *„Jagapfandl“*

*feines Wildragout aus der Vorauer Jagd mit Semmelködel und Preiselbeeren*

*Allergene: Milch, Gluten, Ei*

*€ 14,50*

## *Kastanie & Quitte*

*Kastaniensoufflé auf Quittensoße mit Nusscracker*

*Allergene: Milch, Ei, Gluten, Nüsse*

*€6,50*

---

### **Unsere Küchenzeiten sind:**

Montag bis Samstag von **11.00 bis 14.30 Uhr** und **17.30 bis 20.30 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**





# Aus dem Suppentopf

***Klare Rindssuppe***  
*mit Frittaten oder Leberknödel*  
Allergene: Sellerie, Ei, Gluten, Milch  
€ 3,30

***Cremesuppe vom Muskatkürbis***  
*mit Kernölspiegel*  
Allergene: Milch, Gluten, Sellerie  
€ 4,10

***Krenschaumsuppe***  
*mit rote Rübenwürfel*  
Allergene: Milch, Gluten  
€ 4,10

***Klostersuppe – der „Gesunde Genuss“***  
Allergene: Sellerie  
€ 4,20



---

## Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**







# Klassiker

## *Cordon bleu vom Schwein*

mit Pommes frites

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 11,50

## *Wiener Schnitzel vom Schwein*

mit Pommes frites

Allergene: Gluten, Ei

€ 9,90

## *Putenstreifen auf Blattsalat*

gebacken oder gegrillt mit Joghurtdressing

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 9,50

## *Gegrilltes Knoblauchkotelett*

mit Speckbohnen, Kartoffelrösti und gebackenen Zwiebelringen

Allergene: Gluten, Ei

€ 12,90

---

### Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**





# Vegetarisch & Fisch

## *Rahmlinsen*

mit Polentaknödel

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 10,90

## *Spaghetti á la Napoli*

mit Parmesan

Allergene: Milch, Gluten, Ei

€ 9,90

## *Gebratenes Lachsforellenfilet*

mit Zuccinirisotto

Allergene: Gluten, Fisch, Milch

€ 16,90

# Salate

## *Gemischter Salat*

Allergene: Senf

€ 3,50

Steirisches Kürbiskernöl

€ 0,50

Dressing

€ 0,50

Allergene: Milch, Ei

---

### Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**





# Kindergerichte

## *Gegrilltes Schweinskotelett*

mit Reis oder Pommes frites und Ketchup

€ 6,90

## *Wiener Schnitzel vom Schwein*

mit Reis oder Pommes frites und Ketchup

*Allergene: Gluten, Ei*

€ 6,90

# Zum Dessert

## *Palatschinken mit Marillenmarmelade*

per Portion 2 Stück

*Allergene: Ei, Milch, Gluten*

€ 4,90

## *Mohr im Hemd*

mit Schokoladensauce und Schlagobers

*Allergene: Milch, Gluten, Nüsse, Ei*

€ 3,80

*Fragen Sie unser Servicepersonal  
nach unseren hausgemachten Strudeln und der Eiskarte.*

---

### Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**







## 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 zwei Beilagen zum Auswählen:

Schweineripperl

Preis: € 135,00/ 10 Personen

Beiried im Ganzen gebraten

Preis: € 199,00/ 10 Personen

Filetsteak vom Rind im Ganzen gebraten

Preis: € 285,00/ 10 Personen

### Beilagen zur Auswahl:

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

### Als gelungenen Abschluss bereiten wir Ihnen:

**Eine süße Brettljause**

Preis: € 65,00/ 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](mailto:info@kutscherwirt.at) von Donnerstag bis Samstag (ab 18:00 Uhr) ab 6 bis max. 10 Personen.

---

### Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**





# GETRÄNKEKARTE

## *BIER (enthält Gluten):*

1/2 Puntigamer	€ 3,70	0,5l Gösser alkoholfrei	€ 3,70
1/3 Puntigamer	€ 3,20		
Tulpe Puntigamer	€ 2,60	0,5 Weizen Bier	€ 4,10
1/2 Radler	€ 3,70	0,5 Puntigamer Märzen	€ 3,60
1/3 Radler	€ 3,20		

## *HAUSWEIN (Enthält: Sulfite):*

1/8 Welschriesling, Zweigelt, Mischung/ Spritzer	€ 2,20
Hugo (mit Wein)	€ 2,40
Hugo (mit Prosecco)	€ 3,20
Aperol Spritzer	€ 4,60
Aperol Sprizz	€ 3,20
	€ 4,60

## *AUSGEWÄHLTE SCHNÄPSE*

(regional hergestellt von Familie HandlerWalter und Familie Kerschenbauer Christian)

Obstler 2cl	€ 2,70
Zirbe 2cl	€ 3,00
Lärcherl 2cl	€ 3,00
Hirschbirne 2cl	€ 2,70
Kirsche 2cl	€ 4,10
Kriecherl 2cl	€ 3,40

### **Unsere Küchenzeiten sind:**

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**







### MINERALWASSER:

¼ Peter Quelle	€ 1,60
0.3 Flasche Peter Quelle	€ 2,40

### SODAWASSER:

¼	€ 1,60
---	--------

### LIMONADEN:

(Steirerkracherl von der Firma Haider Vorau)

¼ Kräuterlimo, Himbeer,	Coca-Cola 0,3l	€ 3,00
Fanta, Cola, Zitrone € 2,50	½ Limo gespritzt	€ 4,00

### Kuchlbauer APFELSAFT:

¼	€ 2,50
¼ gespritzt	€ 2,30
½ gespritzt	€ 4,20

### ORANGENSAFT:

¼	€ 2,50
¼ gespritzt	€ 2,30
½ gespritzt	€ 4,20

### FRUCHTSÄFTE:

¼ Johannisbeer, Traubensaft, Hirschbirnsaft, Marillensaft	€ 2,90
½ Pago gespritzt	€ 4,20
Pago Mango 0,2l	€ 3,10

### KAFFEE (Enthält: Milch):

Kleiner Brauner	€ 2,30	Heiße Schokolade	€ 3,10
Verlängerter	€ 2,70	Heiße Schokolade/Schlag	€ 3,40
Großer Brauner	€ 3,30		
Kaffee Hag	€ 2,90		
Cappuccino	€ 3,40		
Latte Macchiato	€ 3,40		
Häferlkaffee	€ 3,40		



### Unsere Küchenzeiten sind:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 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**

