

Aperitif

Uhudler Frizzante	5,00
Prosecco Villa Sandi	4,90
Steirischer Wermut Dry vom Alois Gölles und Manfred Tement	5,90

Weine aus der 0,75l Flasche

Ein Glas Welschriesling Weingut Platzer, Tieschen	1/8l	4,30
Ein Glas Weißburgunder Weingut Trabos, Gamlitz	1/8l	4,50
Ein Glas 7301 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	1/8l	4,90
Ein Glas Zweigelt DAC Weingut Hannes Reeh, Andau	1/8l	4,50

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Bierspezialitäten

Trumer Pils vom Fass	0,3l	4,20	0,5l	5,10
Gösser Gold vom Fass	0,3l	4,10	0,5l	4,90
Franziskaner Weißbier			0,5l	5,10

...zu Beginn oder einfach was für zwischen durch

„Tartar vom heimischen Rind“*

Gewürzbutter | eingelegte Zwiebeln | Trüffel | Toastbrot

16,90

„Steirischer Salatteller“*

Asmonte Dressing | Spargelspitzen | Erdbeeren
geröstete Brotwürfel

9,50

Aus der Suppenküche

„Spargelcremesuppe“*

mit gerösteten Brotwürfeln

5,90

„Kräftige Rindssuppe“*

mit Frittaten oder Fleischstrudel*

4,80

...die Küchenchefin empfiehlt!

„Spargel Cordon bleu“*
mit Schinken – Käse und Spargel gefüllt
dazu Butterreis und Preiselbeeren 18,50

„Gebratenes Forellenfilet“*
von der Forellenzucht Kroisleitner
auf Spargel – Obersnudeln | Kräuteröl
Wenigzeller Sprossen 23,50

„Steirer Burger“*
Knuspriges Hühnerfilet vom Geflügelhof Titz
im hausgemachtem Brioche Bun mit Salat, Gurke, Tomaten
Kernöl – Sour Cream und Pommes frites 14,90

Tipp vom Junior Chef Matthias

„Stoabühler Rostbraten“*
gefüllt mit Geselchtem, Emmentaler, Kren und Zwiebel
dazu hausgemachte Wedges und BBQ Dip 25,90

Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir € 1,00 Aufpreis.



*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL

...immer wieder gern gegessen!

„Gebackenes Schnitzel vom Premium
Schweinskaree“*

dazu Butterreis

15,20

„Unser traditioneller Brutzelteller“*

Gegrilltes Schweinskarree mit Käse, Speck überbacken
auf gerösteten Zwiebel, Paprika, Paradeiser und Champignons

15,90

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Pommes frites

4,50

Petersilerdäpfeln

4,00

Salat vom Buffet

5,00

„Steirischer Backhendlsalat“*

vom Geflügel Schlachthof Titz aus Feldbach

Backhendlstreifen in Kürbispanier

auf buntem Blattsalat mit Kernöl – Dressing

15,20

dazu empfehlen wir...

ein Glas Weissburgunder vom Weingut Trabos € 4,50

Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir € 1,00 Aufpreis.



*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL

...einmal ohne Fleisch!

„Spargel Pasta“*

mit geschmolzenen Cocktailtomaten
und geriebenem Asmonte

14,50

dazu empfehlen wir

ein Glas Weißburgunder vom Weingut Trabos Gamlitz 4,50

„Gebakener Marchfelder Spargel“*

mit Knoblauch Dip

13,50

dazu empfehlen wir einen knackigen Salat vom Buffet 5,00

„Knusprige Erdäpfel – Bärlauch Laibchen in Sesampanier“*

Knoblauch Dip | mariniertem Blattsalat

14,50

... knackig frische Salate!

„Salatbuffet“* im Speisesaal

5,00

„Aus unserer kleinen Naschecke“

„Lauwarmer Schokokuchen“* mit Vanilleeis, Schlagobers und frischen Früchten	9,50
dazu empfehlen wir einen Cappuccino mit Milchschaum € 4,20	
„Affogato al caffè“*	5,20
„Original Joglland Torte“*	4,30
„Steirer Eisbecher“* Vanilleeis Kürbiskernöl Kürbiskrokant Schlagobers	8,50
„Bananenspilt“*	8,50
„Baileys Eisbecher“*	9,50
„Eiskaffee“*	7,90
„Joghurt Eisbecher“*	9,00

Fragen Sie auch nach unseren Hausgemachten Mehlspeisen!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

*gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Kulinarischer Kalender

Candle Light Dinner für 2

Preis für 2 Personen 128,00
Buchbar von Donnerstag bis Samstag!

Kulinarisches Menü im Zeichen der Sterne

17. Jänner, 21. Februar, 14. März, 11. April, 16. Mai, 13. Juni, 18. Juli, 22. August,
19. September, 17. Oktober, 7. November und 19. Dezember 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Pretti´s Schnitzel Menü

18. – 19. Jänner und 25. – 26. Jänner 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Valentine´s Day

14. Februar 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Fischspezialitäten

7. – 9. März und 14. – 16. März 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Frische Backendl

Jeden Samstag & Sonntag
(ausgenommen Spezialitätentage)

Italienischer Abend

28. Juni 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Tropischer Genuss Abend

30. August 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Wildspezialitäten

26.09 bis 28.09. – 3.10. bis 5.10. – 10.10. bis 12.10. 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!



1. Steirische Weißwurst Party

17. Oktober 2025 – Beginn: 18 Uhr
mit Marc Pircher und „Die Jungen Waldensteiner“



Steak & Burger

8. November und 9. November 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Infos vom Joglland Hotel

