

VORSPEISEN:



BLUT & BREINWURST im knusprigen **ECKERL**
auf mariniertem Vogersalat A, C, G, € 7,20

MILLEFEULLE von **APFEL & BLUTWURST** – Apfel und
Blutwurstradln, dünn geschichtet A, C, G € 7,90

GEBRATENE BLUTWURSTRADLN auf Vogersalat
mariniert mit Kernöl-Senfpesto A, C, G, M € 7,80

CARPACCIO vom steirischen Jungstier mit Asmonte, mariniert
mit Olivenöl und Balsamico, an Salatgarnitur mit Brot A, C, G, M € 10,90

SUPPEN:

Klare Rindsuppe mit **FRITTATEN** A, C, G, L € 3,90

Klare Rindsuppe mit **LEBERKNÖDEL** A, C, G, L € 3,90

Klare Rindsuppe mit **KASPRESSKNÖDEL** A, C, G, L € 3,90

KRENSUPPE mit **RÄUCHERLACHS** A, C, G, D € 4,20

SALATE :



VOGERLSALAT

mit warmen Kartoffeln und Speck € 5,50

GRÜNER SALAT € 3,20

GEMISCHTER SALAT G € 3,90

Alle unsere Salate werden mit steirischem Kürbiskernöl zubereitet.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Salate auch gerne mit einem anderen Öl.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE :

KERMIT

Nudeln mit Tomatensauce A € 5,90



DINO

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup A, C, G € 6,90

VULCANO


SPEZIALITÄTEN :

VULCANO-ROHSCHINKEN TELLER

8 und 15 Monate luftgetrockneter Rohschinken, serviert mit
Asmonte und Antipastigemüse A, G, H, M € 14,90

STEIRISCHER KÄSETELLER

Fünf verschiedene Feinheiten von der Hofkäserei Deutschmann (150 g) an
Gelee vom Georgibergwein A, G € 10,90

KÖRBERL BROT A € 2,50

HAUPTSPREISEN



FILETSTEAK vom **STEIRISCHEN JUNGSTIER** (250g)
mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter
A, C, G € 31,80

GERÖSTETE SCHWEINSLEBER mit Erdäpfelpüree und Speckbohnen
A, C, G € 12,90

ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratkartoffeln
A, C, G, M € 16,80

Knackiger **BACKHENDLSalat** A, C, G € 9,80

WIENER SCHNITZEL vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln A, C, G € 10,50

CORDON BLEU vom Schwein, gefüllt mit Käse
und Bauerngeselchtem mit Pommes Frites A, C, G € 13,50

½ Steirisches **BACKHENDL** vom glücklichen Hendl
(unser Hendl wird mit Haut serviert) A, C, G € 10,50

Knusprig gebratenes **LACHSSTEAK**
mit Gemüse-Couscous und Kokoscreme A, D, G, € 17,90

Überbackene **PENNE** mit Petersilienwurzl und
SHIITAKE PILZE in Brokkolischaum A, C, G € 12,90

DRINKS



Georgiberg SUMMER DREAM

(Rosé Sekt, Maracujasaft, Zitronensaft und Himbeermark) 0,3 l € 4,80

Georgiberg LILLET-LADY'S

(Silva, Lillet, Soda, Wassermelonensirup, Zitronensaft) 0,3 l € 4,80

Georgiberg's HOSTIN

(STIN (Gin) vom Weingut Firmenich, Zitrone & Holunder) 0,3 l € 4,80

GEORGIBERG SPRITZER

(Rosé, Aperol, Tonic, Soda) 0,3 l € 4,80

APEROLSPRITZER

(Silva, Soda, Aperol) 0,3 l € 4,80



DESSERT'S 3



Hausgemachte CREMESCHNITTE A, C, G € 3,50

Hausgemachte APFELNOCKERL auf ZIMTSCHAUM

A, C, G € 6,80

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN mit frischen Früchten

und cremigem Eis A, C, G € 7,90



KAFFEE, TEE & KAKAO:

VERLÄNGERTER G € 2,40

ESPRESSO G € 2,20

DOPPELTER ESPRESSO G € 4,30

CAPPUCCINO G € 2,90

KAFFEE LATTE G € 3,10

TEE € 2,50

HEIßE SCHOKOLADE G € 3,10

SCHAUMWEINE:



GEORGIBERG FRIZZANTE

€ 3,90 0,1l / € 22,00 0,75l

B.M. ROSÉ SEKT

€ 4,50 0,1l / € 28,00 0,75l

ROSÉ CUVÉE SEKT

€ 4,10 0,1l / € 24,00 0,75l

ZWEIGELT SEKT

€ 4,50 0,1l / € 27,00 0,75l

CLASPIC WEINE:

2017 SILVA

€ 2,90 1/8 / € 16,50 0,75l

2017 SÄMLING 88

€ 2,90 1/8 / € 16,50 0,75l

2017 SURPRISE

€ 2,90 1/8 / € 16,50 0,75l

2017 PINOT BLANC

€ 4,40 1/8 / € 22,90 0,75l

2017 MORILLON

€ 4,40 1/8 / € 22,90 0,75l

2017 PINOT GRIS

€ 4,40 1/8 / € 22,90 0,75l

2017 PRIMAVERA

€ 4,10 1/8 / € 21,90 0,75l

2017 MUSKATELLER

€ 4,40 1/8 / € 22,90 0,75l

2017 ALEGRÍA

€ 4,10 1/8 / € 21,90 0,75l

2017 SAUVIGNON BLANC

€ 4,40 1/8 / € 22,90 0,75l

2015 ROSE

€ 2,90 1/8 / € 16,50 0,75l

2014 ZWEIGELT

€ 4,40 1/8 / € 22,90 0,75l

LAGEN HEINE'S

2012 SAUVIGNON BLANC WIELITSCH

€ 5,80 1/8 / € 30,70 0,75 l

2012 PINOT BLANC WIELITSCH

€ 5,80 1/8 / € 30,70 0,75 l

2012 MORILLON OBEGG

€ 5,80 1/8 / € 30,70 0,75 l

2011 SECRETO SILBER

€ 5,80 1/8 / € 30,70 0,75 l

2012 CUVÉE WIELITSCH

€ 5,80 1/8 / € 30,70 0,75 l

2013 MERLOT CABERNET WIELITSCH BARRIQUE

€ 6,50 1/8 / € 30,70 0,75 l

2012 PINOT NOIR WIELITSCH BARRIQUE

€ 8,90 1/8 / € 39,90 0,75 l

2015 TRAMINER TROCKENBEERENAUSLESE

€ 9,10 0,1 l / € 31,90 0,375 l



2011 PINOT BLANC WIELITSCH € 30,70 0,75 l



SPRITZER:

WEISSER SPRITZER

€ 2,90 0,25 l

SOMMER SPRITZER

€ 2,50 0,25 l

ROTER SPRITZER

€ 4,40 0,25 l

MUSKATELLER SPRITZER

€ 4,10 0,25 l

HOLLERSPRITZER

€ 3,50 0,25 l



DESTILLATE:

EDELBRANDCUVÉE € 2,50 2 cl / € 4,60 4 cl

TRESTERBRAND € 2,70 2 cl / € 5,20 4 cl

ZWETSCHKENBRAND € 2,40 2 cl / € 4,30 4 cl

BIRNENBRAND € 2,40 2 cl / € 4,30 4 cl

FEIGENGEIST € 2,40 2 cl / € 4,30 4 cl

MAISCHEBRAND € 2,50 2 cl / € 4,60 4 cl

ZIGARRENBRAND € 3,10 2 cl / € 5,80 4 cl

Steirischer RUM (Tinnauer) € 3,20 2 cl / € 6,10 4 cl

BIER:

1/2 BIER (Gösser) A € 3,90

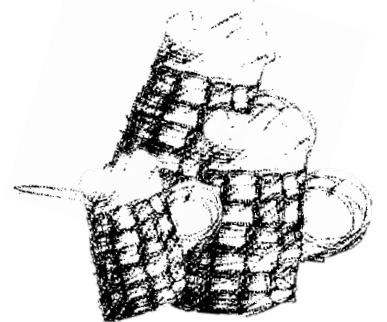
SEIDL BIER (Gösser) A € 3,10 / 0,3 l

PFIFF (Gösser) A € 2,30 / 0,2 l

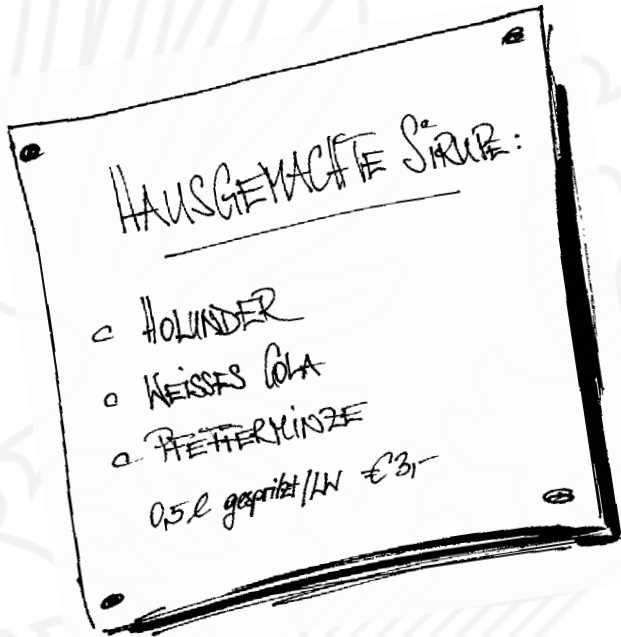
SODA-BIER (Gösser) A € 2,90 / 0,3 l

RADLER A € 3,10 / 0,3 l

GÖSSER ALKOHOLFREI (Flasche) A € 3,50 / 0,33 l



FRUCHTSÄFTE



TRAUBENSAFT -PUR

(von Weissburgundertrauben)

1/3	1/4	1/2
€ 1,50	€ 2,50	€ 5,00

TRAUBENSAFT GESPRITZT

1/4	1/2
€ 2,00	€ 3,40

WASSER

Vöslauer **STILL** oder **PRICKELND**

€ 2,30 0,33 l / € 4,40 0,75 l

LEITUNGSWASSER (Bedienungspauschale)

€ 1,00 1/4 / € 2,00 1 l

LIMONADEN

COCA COLA

COCA COLA LIGHT

FRUCADE ORANGE

€ 2,60 / 0,33 l

Liebe Gäste

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Steuern und Abgaben.
Wein enthält Sulfite und kann Ei und Milch enthalten.
Nachstehend finden Sie eine Übersicht der in der Karte mit Buchstaben gekennzeichneten allergenen Stoffe:
A=Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut; **B**=Krebstiere; **C**=Eier und Geflügel; **D**=Fisch; **E**=Erdnüsse; **F**=Soja; **G**=Milch oder Laktose; **H**=Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse; **L**=Sellerie; **M**=Senf; **N**=Sesam; **O**=Sulfite und Schwefeldioxid; **P**=Lupinen; **R**=Weichtiere wie Muscheln, Austern, Schnecken