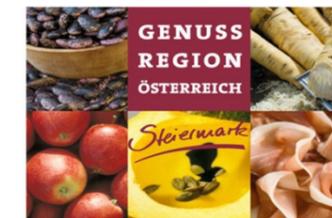




Aus der Region - Für die Region!

**Die Steiermark bietet eine Vielfalt an kulinarischen Angeboten.
Wir vom Hügellandhof setzen daher ganz bewusst auf das Gesunde und Echte!
Aus diesem Grund bevorzugen wir nur
die besten Produzenten und Lieferanten aus der Region.**



Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken

Haberl Franz, 8330 Feldbach, Auersbach 26

Genuss Region Südoststeirische Käferbohne

Fritz Rauer, 8283 Bad Blumau, Bierbaum 66

Genuss Region Oststeirischer Apfel

Obsthof Kaufmann, 8330 Feldbach

Genuss Region Steirischer Kren g.g.A

Feldbacher Fruit Partners GmbH, 8330 Feldbach

Genuss Region Pöllauer Hirschbirne

Alois Pörtl, 8225 Pöllau, Obersaifen 4

Kürbiskernöl Fam. Baumkircher, 8323 Krumegg

Gemüse & Salat Fam. Lindner, 8301 Krachelberg

Rindfleisch Fam. Zirkl, 8302 Edelsgrub und Fam. Kamper, 8323 St. Marein bei Graz

Apfel-Traum Obsthof Kaufmann, 8330 Feldbach

Karpfen Foberl Teich, 8082 Kirchbach

Speisen mit diesem Symbol sind rein vegetarisch bzw.
auch vegetarisch möglich.



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



Genussmenü



falstaff

Knuspriger Bioschafkäse im Frühlingsrollenteig
auf knackigem Sommersalat



Bärlauchschaumsuppe mit Garnelencrostini



Weißer Solospargel

mit Vulkanoschinken, Sauce Hollandaise und heurige Erdäpfel
aus der Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken



Gerührtes Mangosorbet mit Prosecco



Rosa Lammrücken

im Ofen gebraten mit Curry-Erdnuss-Sauce, Zucchini-Paprika-Ratatouille
und Steinpilzrahmpolenta

oder

Türmchen vom Saiblingsfilet und Schnittlauchpüree
mit Zuckererbsenschoten und Babykarotten

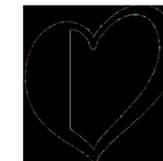
Erdbeer-Rhabarber Variation
Crumble, Tiramisu, Eis



4-Gang € 46,00
5-Gang € 52,00
6-Gang € 58,00

Italienischer Abend

Samstag, 28. April 2018



Muttertag

Sonntag, 13. Mai 2018



Fischbuffet

Samstag, 09. Juni 2018





falstaff

Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Haben Sie Lust auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet?

Dann sind Sie bei uns genau richtig –
Dienstag – Sonntag von 7 Uhr bis 10 Uhr können Sie um nur € 12,00 so viel frühstücken,
wie Sie möchten – inkl. Kaffee nach Wahl, Tee und Kakao!

Egal ob Sie eine **private Feier** oder eine **Firmenfeier** planen, bei uns finden Sie
für jede Feierlichkeit den passenden Rahmen. Durch unsere flexiblen Raumgrößen können wir
für bis zu 150 Personen, Feste organisieren, wie zum Beispiel:

- Seminare
- Ehrungen, Jubiläen, Verleihungen, Präsentationen
- [Hochzeitsfeiern](#)
- Tauffeiern
- Geburtstagsfeiern
- [Sommerfeste](#)
- Modeschauen
- Theater, Konzerte, Kabarets
- [Weihnachtsfeiern](#)

Wenn es Ihnen besonders gut gefällt,
bleiben Sie doch einfach etwas länger
in einem unserer **20 Komfortzimmer.**

Einzelzimmerpreis € 50,00
Doppelzimmerpreis pro Person € 44,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung € 60,00
Inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
(Änderungen vorbehalten)

**Hans Windisch und sein Team wünschen Ihnen
einen genussreichen Aufenthalt.**

Z' eascht



falstaff

Lauwarmer weißer Solospargel

mit Paradeiser-Ei-Vinaigrette und Vulkanoschinken
aus der Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken
€ 13,90



Knuspriger Bioschafkäse im Frühlingsrollenteig

auf knackigem Sommersalat
€ 8,90 / € 12,90



Vogersalat mit Kartoffel, Speck, Ei und Kernöl

€ 5,90 / € 7,90



Kräftige Tafelspitzsuppe mit frischem Liebstöckl

wahlweise mit Kräuterfrittaten, Butter-Grießnockerl oder Leberknödel
€ 4,20

Bärlauchschaumsuppe mit Garnelencrostini

€ 4,50 / € 5,90



Fischsuppe „Hügellandhof“ mit Knoblauchbrot

€ 7,90 / € 11,90



Alles Hausgemacht

Sämtliche Teigwaren werden ausschließlich im Hügellandhof produziert!

Spaghetti mit Bärlauch und gebackenen Garnelen
€ 12,90 / € 18,90



Erdäpfel-Gnocchi
mit Mangold, Zucchini, Kirschtomaten und Asmonte-Käse
€ 10,90 / € 15,90



Cremiges Risotto vom Solospargel
mit lauwarmen Spargelsalat
€ 10,90 / € 15,90



Für unsere jungen Genießer bereiten wir unsere Gerichte gerne kleiner zu!



G'standenes

Saures Rindfleisch
mit Kernöl und Mostessig
€ 8,90

Flecksupp'n „Hügellandhof“
€ 7,90

Steirisches Krafthäferl
mit frischem Liebstöckl, kräftige Tafelspitzsuppe
mit Rindfleisch, Frittaten und Gemüse
€ 7,90

Rinds-Wadl Gulasch
€ 6,90 / € 9,90

Riesling-Beuscherl
mit gebratenem Topfen-Serviettenknödel und Wurzelgemüse
€ 8,90

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
im Pfandl mit Schweineschmalz gebacken
€ 10,90
vom **Milchkalb** in Butterschmalz gebacken
€ 18,90

Schnitzel servieren wir mit hausgemachten Preiselbeeren und wahlweise mit Petersilerdäpfel, Pommes frites oder Basmati-Butterreis

Grüner Salat / Bunte Blattsalate / Gemischter Salat
wahlweise mit Hausdressing oder 100%igem Kernöl
€ 4,10





falstaff

Hint'n Nochi

Erdbeer-Rhabarber Variation
Crumble, Tiramisu, Eis
€ 8,90



Frische hausgemachte Palatschinken
wahlweise mit Marillenmarmelade, Preiselbeeren oder Vanille-Eis
€ 3,50 / Stk.



Gerührtes Mangosorbet mit Prosecco
€ 6,90



Schokoladenvariation
mit hausgemachtem Sauerrahmeis
warmer gefüllter Kuchen, Dreierlei von geschichtetem Schokoturm
€ 8,90



Torten, Kuchen und Strudel
aus unserer hauseigenen Konditorei
ab € 3,40



As Beste vom heimischen Rind

Marinierte, 8 Stunden vakuumgegarte Rinderrippe
auf getrüffeltem Erdäpfelpüree mit knuspriger Süßkrautrolle
€ 18,90

UNSER Zwiebelrostbraten
frisch gebraten von der perfekt gereiften Beiried
mit Speckbohnen und Braterdäpfel
€ 17,90

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Tagliatelle
€ 18,90

**Am Abend erlauben wir uns für das Gedeck mit Stoffserviette,
Aufstriche, Brot und einem „Gruß“ aus der Küche
€ 2,50 pro Person zu verrechnen.**



falstaff

Unsere Steaks

Wir servieren alle Steaks mit Sauce Cafe de Paris
(bestehend aus 31 verschiedenen
Kräutern & Gewürzen),
mediterranem Gemüse, Speckbohnen
und knusprigen Steak-Pommes.

Rinderfiletsteak vom saftig, zarten Mittelstück
aus Österreich
200 g
€ 28,00

Dry Aged Entrecôte (Beiried) aus Österreich
300 g
€ 35,00

Rib Eye Amerikanisch aus Nebraska
300 g
€ 35,00

Rib Eye aus Argentinien
300 g
€ 35,00



Alle Steaks auch als „Lady-Steak“ möglich
(150g Rinderfiletsteak / 200g Dry Aged & Rib Eye)
€ 20,00 / € 24,00

Hügellandhof's „Liabste“

Weißer Solospargel

wahlweise mit Vulkanoschinken, Räucherlachs oder Asmonte gratiniert
dazu servieren wir Sauce Hollandaise und heurige Erdäpfel
aus der Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken
€ 12,90 / € 17,90



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

auf Ratatouillegemüse mit gebratener Bärlauch-Semmel-Schnitte
€ 18,90

Rosa Lammrücken

im Ofen gebraten mit Curry-Erdnuss-Sauce, mediterranen Paprika
und Steinpilzrahmpolenta
€ 25,90

Türmchen vom Saiblingsfilet und Schnittlauchpüree
mit Zuckerschoten und Babykarotten
€ 18,90

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne über
unser täglich frisches Fischangebot!