



**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** Fam. Lindner, 8301 Krachelberg

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

**Apfel-Traum** Obsthof Kaufmann, 8330 Feldbach

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



Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



falstaff

## Genussmenü

**Tatar vom Almochsenfilet**  
mit Wachtelspiegelei, Kernöl-Mayonnaise  
und getoastetem Weißbrot

\*\*\*\*

**Fischsuppe „Hügellandhof“ mit Knoblauchbrot**

\*\*\*\*

**Erdäpfel-Gnocchi**  
mit Räucherlachs, Landfrischkäse und frischen Kräutern



\*\*\*\*

**Erfrischendes gerührtes Blutorangen-Sorbet**



\*\*\*\*

**Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce**  
mit hausgemachten Tagliatelle

oder

**Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet**  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel

\*\*\*\*

**Tira mi su vom steirischen Apfel**  
mit hausgemachtem Eierlikör und Granatapfel  
*aus der Genuss Region Oststeirischer Apfel*



4-Gang € 42,00

5-Gang € 48,00

6-Gang € 54,00

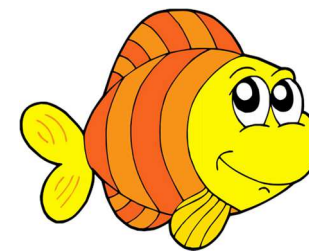
## Aschermittwochbuffet

Mittwoch, 14. Februar 2018

UND

Donnerstag, 15. Februar 2018

Beginn 18:30 Uhr





falstaff

Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch!

**Haben Sie Lust auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet?**

Dann sind Sie bei uns genau richtig –  
täglich von 7 Uhr bis 10 Uhr (an Sonn- und Feiertagen ab 8 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, Kabarett
- 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

Hans Windisch und sein Team wünschen Ihnen  
einen genussreichen Aufenthalt.

Z' eascht

**Tatar vom Almochsenfilet**  
mit Wachtelspiegelei, Kernöl-Mayonnaise  
und getoastetem Weißbrot  
€ 13,90

\*\*\*\*

**Caesars Salad**  
Blattsalat mit Croutons, Parmesan und gegrillten Hendlstreifen  
€ 8,90 / € 12,90



\*\*\*\*

**Vogelersalat mit Kartoffel, Speck, Ei und Kernöl**  
€ 5,90 / € 7,90



\*\*\*\*

**Kräftige Tafelspitzsuppe mit frischem Liebstöckl**  
wahlweise mit Kräuterfrittaten, Butter-Grießnockerl, Leberknödel  
€ 4,20

\*\*\*\*

**Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen**  
€ 3,90 / € 5,50



\*\*\*\*

**Fischsuppe „Hügellandhof“ mit Knoblauchbrot**  
€ 7,90 / € 11,90



falstaff



falstaff

## A Nudel A Toag

Sämtliche Teigwaren werden ausschließlich  
im Hügellandhof produziert!

### Erdäpfel-Gnocchi

mit Räucherlachs, Landfrischkäse und frischen Kräutern  
€ 10,90 / € 15,90



\*\*\*\*

Spaghetti mit Garnelen in Paradeiser-Chilisauce  
€ 13,90 / € 21,90



\*\*\*\*

### Cremiges Steinpilzrisotto

mit knusprigem Vulcano-Schinken  
aus der Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken  
€ 10,90 / € 15,90



## 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



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



falstaff



falstaff

## Hint'n Nochi

**Tira mi su vom steirischen Apfel**  
mit hausgemachtem Eierlikör und Granatapfel  
*aus der Genuss Region Oststeirischer Apfel*  
€ 8,90



\*\*\*\*

**Karamellisierter Topfenschmarrn**  
mit Hollerröster  
€ 8,90



\*\*\*\*

**Erfrischendes gerührtes Blutorangen-Sorbet**  
€ 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 und Brot  
€ 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)  
€ 22,00 / € 24,00

## Hügellandhof's „Liabste“

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Ratatouille-Risotto und Feigen in Cassis  
€ 18,90

\*\*\*\*

Rosa Lammhufsteak  
auf Käferbohnen-Kernöl-Püree mit gegrilltem Paprika  
aus der Genuss Region Südoststeirische Käferbohne  
€ 22,90

\*\*\*\*

Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartofferl  
€ 17,90

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne über  
unser täglich frisches Fischangebot!