



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 Fa. Schirrhofer – Geprüfte AMA Gütesiegelqualität

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

Pfirsichnektar Fam. Handl, 8302 Nestelbach

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

Knuspriger Bioschafkäse im Frühlingsrollenteig
auf knackigem Sommersalat



Hügelland-Kräuterschaumsuppe
mit Eierschwammerl und Croutons



Frischer Sommertrüffel
auf hausgemachten Ricotta-Ravioli



Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco



Rosa Lammkotelettes
mit Ratatouille-Gemüse und gebackenem Eierschwammerl-Risotto

oder

Zweierlei vom Karpfen
Gebraten auf mediterranem Gemüse
Gebacken auf hausgemachtem Erdäpfel-Salat

Erdbeeren & Kirschen
Kirsch-Tiramisu, Erdbeer-Panna cotta und Joghurteis Eis



4-Gang € 42,00

5-Gang € 48,00

6-Gang € 54,00

Italienischer Abend

am Samstag, den **10. Juni 2017** – Beginn 18:30 Uhr
am Samstag, den **22. Juli 2017** – Beginn 18:30 Uhr



€ 35,00
pro Person inkl. Couvert-Gedeck

Grill-Genuss

am Samstag, den **8. Juli** 2017 – Beginn 18:30 Uhr
am Samstag, den **26. August** 2017 – Beginn 18:30 Uhr

ab € 21,00
Gourmetgriller € 29,00
pro Person inkl. Couvert-Gedeck



Fischbuffet

am Samstag, den **24. Juni 2017** – Beginn 18:30 Uhr
am Samstag, den **12. August 2017** – Beginn 18:30 Uhr



€ 35,00
pro Person inkl. Couvert-Gedeck

Auf Ihr Kommen freuen sich

Hans Windisch und das Team vom Hügellandhof!

Reservierung unter 03133/2201 oder office@huegellandhof.eu



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 können Sie um nur € 9,00 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



falstaff

Knuspriger Bioschafkäse im Frühlingsrollenteig
auf knackigem Sommersalat
€ 11,90



mit **Vulcano-Schinken**
aus der Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken
€ 13,90

Beef Tartare
mit gerösteten Eierschwammerl und getoastetem Weißbrot
€ 13,90

Grazer Krauthäuptel oder Vogerlsalat
mit Kartoffel, Speck, Ei und Kernöl
aus der Genuss Region Grazer Krauthäuptel
€ 5,90 / € 7,90



Kräftige Tafelspitzsuppe mit frischem Liebstöckl
wahlweise mit Kräuterfrittaten, Butter-Grießnockerl oder Leberknödel
€ 3,80

Hügelland-Kräuterschaumsuppe
mit Eierschwammerl und Croutons
€ 5,50



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



A Nudel A Toag

Sämtliche Teigwaren werden ausschließlich
im Hügellandhof produziert!

Frischer Sommertrüffel
auf hausgemachten Ricotta-Ravioli
€ 16,00 / € 24,00



Frische Eierschwammerl in Rahm
mit Tagliatelle oder
gebratenem Serviettenknödel
€ 10,90 / € 15,90



Erdäpfel-Gnocchi
mit gegrilltem Gemüse, frischem Blattspinat und Bioschaf-Käse
€ 10,90 / € 15,90





falstaff



G'standenes

Saures Rindfleisch
mit Kernöl und Mostessig
€ 7,90

Flecksupp'n „Hügellandhof“
€ 7,90

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

Gebackene Schweinsleber auf hausgemachten Erdäpfel-Vogerlsalat
oder
Geröstete Schweinsleber in Zwiebelsauce mit Erdäpfel-Schmarrn
€ 12,90

Rinds-Wadl Gulasch
€ 8,90 / Klein € 5,90

Riesling-Beuscherl
mit gebratenem Topfen-Serviettenknödel und Wurzelgemüse
€ 7,90

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
im Pfandl mit Schweineschmalz gebacken
€ 9,90
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

Hint'n Nochi

Erdbeeren & Kirschen

Kirsch-Tiramisu, Erdbeer-Panna cotta und Joghurteis Eis
€ 8,90

Frische hausgemachte Palatschinken

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

Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco

€ 6,90

Schokoladenvariation

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

Torten, Kuchen und Strudel

aus unserer hauseigenen Konditorei
ab € 3,20



falstaff

As Beste vom heimischen Rind

Marinierte, 8 Stunden vakuumgegarte Rinderrippe
auf getrüffeltem Erdäpfelpüree mit knuspriger Süßkrautrolle
€ 17,90

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

Rinderfiletspitzen in Eierschwammerl-Rahmsauce
mit hausgemachten Tagliatelle
€ 17,90

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

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“

Gefülltes Maishendlbrüstchen
auf Gemüse-Couscous und Pak Choi
€ 16,90

Rosa Lammkotelettes
mit Ratatouille-Gemüse und gebackenem Eierschwammerl-Risotto
€ 24,90

Zweierlei vom Karpfen
Gebraten auf mediterranem Gemüse
Gebacken auf hausgemachtem Erdäpfel-Salat
€ 17,90

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne über
unser täglich frisches Fischangebot!