



Aus der Region - Für die Region!

**... so lautet unser Motto schon seit über
10 Jahren im Hügellandhof**

**Aus diesem Grund bevorzugen wir
jetzt noch bewusster
die Lebensmittel und Lieferanten aus der Region.
Und Sie als Gast vom Hügellandhof unterstützen uns dabei
DANKE!**

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, Brot Fam. Baumkircher, 8323 Krumegg

Gemüse Fam. Lindner & Fam. Nöst 8301 Krachelberg

Rindfleisch Fam. Zirkl, 8302 Edelsgrub, Fam. Kamper, 8323 St. Marein bei Graz
und Fam. Voit 8076 Vasoldsberg

Säfte Obsthof Kaufmann, 8330 Feldbach

Erdäpfel Fam. Wagner 8321 St. Margarethen

Eier Fam. Hütter 8341 Paldau

und viele weitere Produzenten!

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



Vegetarische Speisen oder vegetarisch möglich

Z´eascht

Tatar vom Almochsenfilet
mit Wachtelspiegelei, Eierschwammerl
Bauernbutter und getoastetem Weißbrot
€ 14,90

Caesars Salad
Romana-Salatherzen, Parmesandressing
Croutons, gebackenes Freilandei
und gegrillte oder gebackene Hühnerbruststreifen
€ 9,90 / € 13,90



Steirischer Backhendelsalat
gegrillte oder gebackene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat der Saison
€ 8,90 / € 12,90

Grazer Krauthäuptel oder Vogerlsalat
mit Erdäpfel, Speck, Ei und Kernöl
€ 6,50 / € 8,90



Hausgemachter Erdäpfelsalat / Grüner Salat / Gemischter Salat
wahlweise mit Hausdressing oder 100%igem Kernöl
€ 5,20



Kräftige Tafelspitzsuppe mit frischem Liebstöckl
wahlweise mit Kräuterfrittaten, Butter-Grießnockerl, Leberknödel
€ 5,20

Kräuterschaumsuppe mit Eierschwammerl
€ 4,50 / € 5,90



Fischsuppe „Hügellandhof“ mit Knoblauchbrot
€ 8,90 / € 13,90

Saisonelles & Food Trends



falstaff

Frische Eierschwammerl in Rahm

mit gebratenen Serviettenknödel
oder mit hausgemachten Tagliatelle

€ 12,90 / € 18,90



Hügellandhofs 450 g Burger-Spaß

Hausgemachter Burger Bun | Heimisches Rindfleisch 200g | Cheddar Käse | Speck |
Tomaten | Salat | Zwiebel
und zwei hausgemachte Saucen

€ 13,90

Thai Massaman-Curry mit Huhn, Kokos, Zitronengras und Erdnüsse

Basmatireis

€ 16,90



...als Gemüsecurry

Focaccia

Knusprig gebacken

mit reifen Tomaten, Büffelmozzarella
und wahlweise mit:

Vulcanoschinken 9 Monate, Rucola und Asmonte

oder

Solospargel, gegrilltes Gemüse, Basilikum und Pilzen

€ 13,90



**Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne über
unser täglich frisches Fischangebot!**

Alles Hausgemacht

Sämtliche Teigwaren werden ausschließlich
im Hügellandhof produziert!

Erdäpfel-Gnocchi
mit Kirschtomaten, Brokkoli und Champignons
€ 11,90 / € 17,90



Cremiges Eierschwammerlrisotto mit frittierten Calamari
€ 13,90 / € 21,90



Garnelen-Spaghetti in Tomaten Chilisauce mit Basilikum
€ 14,90 / € 22,90



Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
im Schweineschmalz gebacken
€ 12,90
vom

Milchkalb im Pfandl mit Butterschmalz gebacken
€ 21,90

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

Kalbs-Riesling-Beuscherl
mit gebratenem Serviettenknödel und Wurzelgemüse
€ 8,90 / € 13,90

½ Steirisches Bachkhenderl
€ 10,90

As Beste vom heimischen Rind



falstaff

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

Rinderfiletsteak vom saftig, zarten Mittelstück

200 g
€ 29,00

Dry Aged Entrecôte (Beiried) Steak

300 g
€ 38,00

Rib Eye Steak

300 g
€ 38,00

Alle Steaks auch als „Lady-Steak“ möglich
(150 g Rinderfiletsteak / 200 g Dry Aged & Rib Eye)
€ 24,00 / € 26,00

UNSER Zwiebelrostbraten
frisch gebraten von der perfekt gereiften Beiried
mit Speckbohnen und Braterdäpfel
€ 19,90

Rinderfiletspitzen in Eierschwammerlrahmsauce
mit hausgemachten Tagliatelle
€ 19,90

Unser saftig geschmortes Rinds-Wadl Gulasch
€ 8,90 / € 13,90

Alle unsere Gerichte gibt es auch zum mit nach Hause nehmen!

**Genuss-Gutscheine vom Hügellandhof gibt es vor Ort zu den Öffnungszeiten
oder online rund um die Uhr unter www.ongus.com**

falstaff

Hint´n Nochi

Kirsch-Tiramisu mit Stracciatella-Eis
€ 7,90

Frische

hausgemachte Palatschinken
wahlweise mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren
€ 3,50 / Stück

Eispalatschinke, Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers
€ 6,90

Warmer gefüllter Schokokuchen
mit hausgemachtem Sauerrahmeis
€ 8,90

Torten, Kuchen und Strudel
vom frischem Tagesangebot
ab € 4,00

**Am Abend erlauben wir uns für das Gedeck
mit Stoffserviette, Aufstriche und Brot
€ 2,90 pro Person zu verrechnen.**

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 180 Personen,
Feste organisieren, wie zum Beispiel:

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

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

Einzelzimmerpreis € 55,00
Doppelzimmerpreis pro Person € 49,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung € 65,00
Inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet

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