



Aus der Region - Für die Region!

**... so lautet unser Motto schon seit über
14 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 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

Rindfleisch Fam. Zirkl, 8302 Edelsgrub

Fam. Voit 8076 Vasoldsberg, Fam. Degen 8323 St. Marein bei Graz

Säfte Hoheneggerhof, Fam Pöschl 8323 St.Marein bei Graz

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 gebackenem Bio-Ei, Bauernbutter
und getoastetem Weißbrot
100 g / € 16.-

Steirischer Backhendelsalat
gegrillte oder gebackene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat der Saison
€ 10.- / € 14.-

Vogersalat
mit Erdäpfeln, Speck, Ei und Kernöl
€ 6,50 / € 9.-



Hausgemachter Erdäpfelsalat / Grüner Salat / Gemischter Salat
wahlweise mit Hausdressing oder 100%igem Kernöl
€ 6,50



Kräftige Tafelspitzsuppe mit frischem Liebstöckl
wahlweise mit Kräuterrittaten, Butter-Grießnockerl, Leberknödel
Bei uns sind alle Suppeneinlagen hausgemacht!
€ 6.-

Bärlauchschaumsuppe mit Tomatencrostini
€ 6.- / € 8.-



Fischsuppe „Hügellandhof“ mit Knoblauchbrot
€ 12.- / € 18.-

Saisonnementelles & Food Trends

Weißer Solospargel

wahlweise mit Vulcanoschinken, Räucherlachs oder Asmonte gratiniert
dazu servieren wir **hausgemachte** Sauce Hollandaise und heurige Erdäpfel

€ 15.- / € 26.-



Vegan

Würziges Thai-Gemüse Curry

mit Räuchertofu, Kokosmilch, Zitronengras
und Basmatireis

€ 14.- / € 22.-



Hügellandhof's 450 g Burger-Spaß

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

€ 16.-

Saiblingsfilet mit Kräuter-Knoblauchbutter

mediterrane Gemüse und Rosmarin-Erdäpfel

€ 24.-

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

Pasta, Gnocchi und Mehr

Sämtliche Teigwaren werden
im Hügellandhof produziert!

Bärlauchspaghetti mit Garnelen

im Kataifi-Teig

€ 15.- / € 26.-



Erdäpfelgnocchi

mit mediterranem Gemüse, Bioschafkäse und Kirschtomaten

€ 13.- / € 19.-



Spinat-Käse Knödel

mit Salbeibutter auf Rucolasalat mit Kirschtomaten und Asmonte

€ 13.- / € 19.-



Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Jungschwein

im Schweineschmalz gebacken

€ 16.-

vom

Milchkalb im Pfandl mit Butterschmalz gebacken

€ 25.-

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

Unser saftig geschmortes Rinds-Wadl Gulasch

€ 12.- / € 18.-

Ausgelöstes, knuspriges, steirisches Backhenderl

auf hausgemachten Erdäpfelsalat

€ 16.-

As Beste vom heimischen Rind

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

Rinderfiletsteak vom saftigen, zarten Mittelstück
200 g
€ 39.-

Dry Aged Entrecôte (Beiried) Steak
300 g
€ 44.-

Alle Steaks auch als „Lady-Steak“ möglich
(150g Rinderfiletsteak / 200g Dry Aged)
€ 29.- / € 32.-

UNSER Zwiebelrostbraten 200g
frisch gebraten von der perfekt gereiften Beiried
mit Speckbohnen und Braterdäpfel
€ 25.-

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Tagliatellen
€ 25.-

Short Ribs vom Kalb „Sous vide“
mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Spargel-Gemüse Quiche
€ 29.-

Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mit-nach-Hause-Nehmen!

Genussgutscheine vom Hügellandhof gibt es vor Ort zu den Öffnungszeiten
oder Online rund um die Uhr unter www.Joliao.com

Hint´n Nochi

Erdbeer Panna Cotta & Tiramisu
mit Joghurteis
€ 12.-

Hausgemachte Topfenknödel
in Krokant Brösel mit Rhabarber-Erdbeeragout
€ 13.-

Warmer gefüllter Schokokuchen
mit hausgemachtem Sauerrahmeis
€ 10.-

Torten, Kuchen und Strudel
vom frischem Tagesangebot
ab € 4,90

**Am Abend erlauben wir uns für das Gedeck
mit Aufstriche und Brot**

€ 3,50 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
- Firmungsfeiern
- Feier zur Hl. Erstkommunion
- Theater, Konzerte, Kabaretts
- [Weihnachtsfeiern](#)

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

Einzelzimmerpreis € 60,00
Doppelzimmerpreis pro Person € 54,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung € 70,00
Inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet

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