



Darf's eine Vorspeise sein ...

<i>Burgetiger Winzerrohschinken 24 Monate am Knochen gereift dazu getoastetes Weißbrot „als bester Rohschinken Österreichs –ausgezeichnet“</i>	<i>9,90</i>
<i>Tafel -Spitz-Sulzerl mit Kernölvinaigrette und Krustenbrot</i>	<i>7,90</i>
<i>Beefsteak Tartar vom Almochsen 120 g mit Butter – Ei – Kapern garniert dazu getoastetes Weißbrot</i>	<i>13,50</i>
<i>Vorspeisenvariation nach Art des Hauses getoastetes Weißbrot</i>	<i>12,50</i>

A guate Suppn ...

<i>Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen Leberknödel, Frittaten, Nudeln, Lungenstrudel, Fleischstrudel</i>	<i>4,20</i>
<i>Steirischer Suppentopf (große Portion) mit Rindfleisch, Gemüse, Nudeln</i>	<i>7,50</i>

Knackige Salate...

<i>Steirischer Hendlsalat gebacken auf buntem Blattsalat und knusprigen Croutons – fein garniert</i>	<i>9,90</i>
<i>Fitnesssalat gegrillte Hühnerstreifen auf Salat mit Honig-Senf Dressing (Gurken, Radischen, Tomaten, Blattsalate, Kresse, Kürbiskerne, Ei)</i>	<i>9,90</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>4,50</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>3,90</i>



Gerichte mit Tradition aus unserer Fleischmanufaktur ...

<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren</i>	<i>11,50</i>
<i>Burgetteger - Schnitzel mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat (gefüllt mit Champignon, Zwiebel, Speck, Löffelkäse)</i>	<i>14,50</i>
<i>geröstete Schweinsleber mit Basmatireis</i>	<i>9,90</i>
<i>gebackene Schweinsleber mit Preiselbeeren, dazu Erdäpfelsalat mit Kernöl</i>	<i>9,90</i>
<i>½ Backhendl mit gemischtem Salat</i>	<i>12,50</i>
<i>Grillteller - Schweinskarree, Hühnerfilet, Rinderbeiried mit frischem Gemüse und Pommes Frites</i>	<i>15,50</i>
<i>Edel - Schweinsfilet auf Pfefferrahmsauce dazu frisches Gemüse und Spätzle</i>	<i>16,50</i>
<i>Ölspur – Hauspfandl Hühnerfilet in der Kürbiskernkruste gegrillt, auf feiner Kräutersauce mit Kernölspätzle</i>	<i>14,50</i>

Alles Rind aus der Region

<i>Gekochtes Rindfleisch (Hohe Rinderschulter bzw. Federspitze) mit kalter Schnittlauchsauce und Apfelkren dazu Rösterdäpfel</i>	<i>14,50</i>
<i>Rinderfilet 220g von der Mastkalbin mit Gemüse und Braterdäpfel</i>	<i>34,50</i>



Alles auf einer Platte

Burgeter Hausplatte für 2 Personen 32,-
*Rumpsteak, Schweinsfilet, Hühnerbrust, Grillwürstl,
Schweinschnitzel, frisches Gemüse, Pommes frites, Butterreis,
Preiselbeeren*

Heimischer Fisch

Alpenforelle „Müllerin“ Art aus Trahütten von der Familie Reinisch 13,50
mit Wurzelgemüse und Petersilerdäpfel, dazu Knoblauchbutter

Probieren Sie unsere selbstgemachten Nudeln!

Gegrilltes Hühnerfilet auf selbstgemachten Tagliatelle 13,90
in Champignonrahm, dazu gehobeltem Asmonte

Selbstgemachte Spinat-Ravioli in Nussbutter geschwenkt 13,50
dazu Rucola, Asmonte und dazu grüner Salat

Gegrillte Garnelen auf selbstgemachten Spaghetti 17,50
*an mediterraner Tomaten-Salsa (Scharf),
dazu gehobelter Asmonte und Rucola*

Vegetarier kommen bei uns nicht zu kurz

Gratinierte Käsespätzle mit gemischtem Salat 9,50

Gebratene Polentaroulade 11,90
*mit mediterranem Gemüse gefüllt, dazu Schnittlauchdip
und Blattsalat*

...Sehr gerne bereiten wir für Sie die Gerichte auch kleiner zu...



Metzger's Jausnzeit

Genießen Sie unsere Produkte aus der hauseigenen Fleischmanufaktur

<i>Burgetteger Rindsgulasch</i>	9,00
<i>Frankfurter Saft</i>	6,90
<i>Steirische Flecksuppe</i>	6,90
<i>Suppenfleisch mager oder unterspickt</i>	8,50/7,50
<i>Hauskrainer – Stück - Paar</i>	5,50/8,90
<i>1 Paar Steirer Weisse mit süßem Senf</i>	6,90
<i>Klachsuppe mit Apfelkren</i>	8,50
<i>Schweinsbeuschel mit Semmelknödel</i>	7,90
<i>Kalbsbeuschel mit Semmelknödel</i>	9,50
<i>Schinken-Käsetoast</i>	4,60
<i>Gebäck</i>	0,60

Hausgemachte Desserts

<i>Kaiserschmarren mit Kompott</i>	8,50
<i>Palatschinken mit Marillenmarmelade 2Stk</i>	5,50

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte



Ein kleiner Auszug unserer Getränke

Bauernsäfte aus der Region

Schilcher-Traubensaft	Koller Wildbach	0,25 l	3,00
Ribiselnektar	Eckfaß Hollenegg	0,25 l	3,00
Pfirsichsaft	Eckfaß Hollenegg	0,25 l	3,00
Apfel Natursaft	Koller Wildbach	0,25 l	3,20
Hollundersaft		0,30 l	2,20

Natürlich gibt's auch alle Säfte gespritzt oder mit Leitungswasser

Flaschen

Eistee Flasche		0,33 l	3,50
Almdudler Flasche		0,33 l	3,50
Coca Cola Flasche		0,33 l	3,50
Coca Cola light/Zero		0,33 l	3,50
Tonic Water		0,2 l	3,10
Bitter Lemon		0,2 l	3,10
Koralpenwasser		0,33 l	0,30
		0,50 l	0,50
Mineral		0,33 l	2,50
Portion Frische Zitrone		2cl	0,50

Bier

Puntigammer Tankbier		0,2 l	2,80
		0,3 l	3,40
		0,5 l	3,80
Flamberger Hausbier vom Fass		0,2 l	2,80
		0,3 l	3,40
		0,5 l	3,80
Gösser Zwickel vom Fass		0,2 l	2,80
		0,3 l	3,40
		0,5 l	3,80
Schneiderweisse vom Fass		0,2 l	3,00
		0,3 l	3,60
		0,5 l	4,00

Kaffee Hornig Röstmeister

Espresso			2,40
Verlängerter			2,60