



# W IR NEHMEN U N S K EIN BLAT T VOR D EN M U ND.

**Herzlich Willkommen.**

# W IR S T EHEN A U F B I O U ND FÜR

**N A C HHA LT I GK EI T.**



**FLEISCHEREI FEIERTAG, WEIZ**

**Bio- Schwein, Bio-Kalb, Bio-Rind, Bio-Lamm**

**LUGITSCH EI, FELDBACH**

**Bio- Steirerhuhn, Bio-Eier**

**FAMILIE DRAXLER, MOOSKIRCHEN**

**WILDFLEISCH**

**BIOHOF FAMILIE FINK, LECHEN OSTSTEIERMARK**

**Bio-Obst, Bio-Gemüse**

**SCHRÖCKER FISCH-WEIZ**

**UNSER BAUERNGARTEN**

**Bio-Gemüse, Graz-Ragnitz**

**HAINDLMÜHLE**

**Kalsdorf, Getreide & Kernöl**

**SORGER BROT, GRAZ**

**FATTINGERHOF, KLEINSTÜBING**

**Bio-Fruchtsäfte**

**PAUL UND BOHNE, RÖSTEREI IN EGGENBERG**

**Bio-Kaffee**

**ESSIG**

**Sacher, Gölles**

**ODILIENINSTITUT, GRAZ ST. LEONHARD**

**Körbe für Backhendl und Brot**

## **— Kleines Vorweg —**

KLEINES GEDECK

Kernölaufstrich · Turopolje Speck · Grammelschmalz Räucherforellenaufstrich · Bio-Sauerteigbrot

10

GEBACKENE BIO-HENDLHAUT

Kernölmayo · Eingelegte Fisolen · Geröstete Kürbiskerne

9

JIDDISCHE BIO-HENDLLEBER IM GLAS

Brioche · Preiselbeere · Haselnuss

9

## **— Salate —**

BIO BACKHENDLSALAT

Bunte Blattsalate · Kürbiskerne · Radieschen · Gartenkresse 18

GEMISCHTER SALAT

Blattsalat · Käferbohnen · Erdäpfel · Rahmgurke · Kraut

klein 7.90 — groß 8.90

BIO-BLATTSALAT

Radieschen · Buttercroutons · Kernölmarinade

klein 5.90 — groß 6.90

— Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. — Über jegliche Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Servicepersonal. —

## **— Vorspeisen —**

BUNTE PARADEISER

Ziegenfrischkäse · Kernöl · Rote Zwiebel · Basilikum

18

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM BIO-RIND

Trüffelmayo · Wachsiger Dotter· Eingelegten Schalotten · Geröstetes Weißbrot · Aufgeschlagene Nussbutter

120g 19

200g 25

## **— Suppen —**

ECHTE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE UND SCHNITTLAUCH

Wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten oder Lamm-Fleischstrudel

6.90

BIO Kalbsleberknödel

7.90

GURKENKALTSCHALE

Gebeitze Lachsforelle · Dill · Sauerrahm

12

S

— Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. — Über jegliche Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Servicepersonal. —

## **— Hauptgerichte —**

GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING

Zucchini · eingelegte Eierschwammerl · Topfenknödel · Butterbrösel

32

SUGO VOM BIOLAMM

Ofen Melanzani · Polenta · Schafsjoghurt · Salzzitrone

29

## **— Wirtshausklassiker —**

GEBACKENES SCHNITZEL VOM BIO-FREILANDSCHWEIN ODER WEIDEKALB IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

Petersilerdäpfel · Zitrone

(mit Preiselbeeren +1)

SCHWEIN 21 — KALB 29

1/2 GEBACKENES BUTTERMILCH BIO-BACKHENDL IM KÖRBERL

Petersilerdäpfel · Zitrone

(mit Preiselbeeren +1)

22

GULASCH AUS DER WADE VOM BIO RIND

Sauerrahmspätzle · eingelegter Paprika · Majoran

22

AUSGELÖSTE BIO SCHWEINE RIPPERL

Knusprige Erdäpfel · Gewürzketchup · gegrillte grüne Paprika · Jungzwiebel

26

— Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. — Über jegliche Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Servicepersonal. —

## **— Vegetarische Hauptgerichte —**

FLAUMIGE SPINATKNÖDEL

Braune Butter · Asmonte · Blattsalat

19

ERDÄPFEL GNOCCHI

Ofenlauch · Pfirsich · Haselnuss · Belperknolle

24

## **— Nur samstags —**

GEKOCHTES BIO-RIND IM KUPFERPFANDL

Rösterdäpfel · Cremespinat · Apfelkren · Semmelkren · Schnittlauchsauce 29

## **— Süßes —**

KAISERSCHMARRN

(genussfertig in ca. 35 min) Zwetschkenröster · Mohneis · Rumrosinen 17

HASELNUSSKUCHEN

Tonkabohnencreme · Himbeere · Lavendel Eis

12

## **— Käse —**

STEIRISCHE KÄSEAUSWAHL MIT KLASSISCHEN BEILAGEN

Klein **3** Stück

15

Groß **5** Stück

19

# KEIN GENUSS IST VORÜBER- GEHEND, DENN DER EINDRUCK DEN ER ZURÜCKLÄSST IST BLEIBEND.

**Komm wieder.**





**Mariahilferstraße 16—8020 Graz www.mohrenwirt- graz.at**

**+43 ( 0 ) 316 90 44 40**