

## Karfreitag Gibt's

	EURO
„HUGO“ Prosecco/Holunder/Soda/Minze	7,50
<b>APEROL-MARACUJA-SPRIZZ</b>	7,50
„APEROL-SPRIZZ“ Prosecco/Aperol/Soda	7,50
-----	
<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> mit Grießnocker´l oder Pfannkuchenstreifen und Schnittlauchröllchen	3,90
<b>Spargelcremesuppe</b> mit frischen Spargelstücken, Sauerrahm und Croutons	5,90
-----	
<b>Norwegischer Räucherlachs auf Reiberdatschi</b> mit Senf-Dillsauce und Salatbouquet	13,90
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> mit Salzkartoffeln	11,90
<b>Zart gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat,</b> Limettenbutter und Petersilienkartoffeln	18,50
<b>Grätenfreies Rotbarschfilet knusprig gebacken</b> mit Remouladensauce und hausgemachten Kartoffelsalat <sup>.6,7</sup>	13,80
<b>Kabeljaufilet in Bierteig gebacken,</b> mit Kräuter Dip und hausgemachten Kartoffel-Feldsalat	15,80
<b>Duetto vom Zanderfilet und Seebarschfilet zart gebraten</b> auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90
<b>Schweinelendchen mit frischen Steinpilzen, Champignons, Egerlingen</b> in Kräuterrahmsauce, Spätzle und Salat	18,90

## Karfreitag Gibt's

EURO

### Frischer Schrobenausener Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und neuen Kartoffeln (mit Schale)

18,90

dazu wahlweise ein kleines Schnitzel „Wiener Art“

7,90

dazu wahlweise ein kleines Kalbsfilet (150g)

15,90

### Münchner Schnitzel

15,90

mit hausgemachten Kartoffel-Rucolasalat und Kräuter-Dip

### Tagliatelle mit Schrobenausener Spargel

15,90

in Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Parmesan

### Zwiebelrostbraten vom Steirischen ALMO

23,90

mit gerösteten Erdäpfeln, vielen knusprigen Zwiebeln und grünen Bohnen

### Das klassische Wiener Schnitzel

23,90

vom heimischen Kalb, in der Pfanne goldgelb gebacken,  
serviert mit Petersilienerdäpfel und gemischten Salat

---

### Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Schlagobers

7,90

### Eismarillenknödel mit frischen Beeren

5,90

---

## Ostersamstag, Ostersonntag, Ostermontag

ab 11:30 Uhr durchgehend warme Küche  
um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

Wir wünschen allen  
unseren Gästen und Freunden

ein frohes Osterfest  
Ihr Steirer Stub'n Team



# Getränkekarte

## Bier

	Euro	
Augustiner Hell vom Fass	Schnitt/0,50 l	3,80/4,20
Augustiner Dunkel vom Fass	0,50 l	4,20
Augustiner Pils	Fl. 0,30 l	3,90
Augustiner Edelstoff	Fl. 0,50 l	4,20
Augustiner Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Dunkles Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Leichtes Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Alkoholfreies Weißbier	Fl. 0,50 l	4,40
Clausthaler Bier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,20
Radler	0,50 l	4,20

## Fruchtsaftschorle

Maracujasaft	Orangensaft	Rhabarbersaft	
Mangosaft	Kirschsafft	Kirschsafft	
Schwarzer Johannisbeersaft		Traubensaft	
pure Säfte		0,30 l	4,20
alle Fruchtsaftschorle		0,30/0,50 l	3,80 /4,10

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola „1,3“	Fl. 0,33	3,40
Fanta „3,7“	Fl. 0,33	3,40
Tafelwasser	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,70
Selters Culinaria / Naturell	0,25 / 0,75 l	3,20 / 5,40
Weißer Limo	0,30 / 0,50 l	3,20 / 3,80
Spezi „1,3“	0,30 / 0,50 l	3,50 / 3,90
Apfelsaftschorle	0,30 / 0,50 l	3,60 / 4,10
Schweppes	0,20 l	3,80
Bitter Lemon „2,7“		
Almdudler „3“	0,33 l	3,80

## Kaffee und Tee

Kaffee „1“	Tasse / Haferl	2,80 / 3,50
Espresso „1“	klein / groß	2,50 / 3,50
Latte Macchiata „1“		3,80
Cappuccino		3,80
Haferl heiße Schokolade		3,80
Haferl Tee, versch. Sorten		2,90

## Brände

Obstler	2cl	3,00
Williams, Kirsche, Marille	2cl	3,30
Hausschnapsel:		
Alte Marille, Alte Williamsbirne, Alte Himbeere, Alte Zwetschke	2cl	4,20

## Offener Wein

Heuriger Grüner Veltliner / Zweigelt	0,20 l	5,80
Steirischer Weißwein – gespritzt	0,25 l	3,80
0,50 l 6,50		
Welschriesling „Cuvee“ – trocken	0,20 l	5,80
Spätburgunder Weißherbst – fruchtig	0,20 l	5,80
Steirischer Schilcher – trocken	0,20 l	5,80
Dornfelder - trocken,	0,20 l	5,80
Primitivo Di Manduria	0,20 l	6,20

<b>APEROL-SPRIZZ</b> Prosecco mit Aperol und Soda	0,25 l	7,50
<b>APEROL-MARACUJA-SPRIZZ</b>	0,25 l	7,50
<b>HUGO-SPRIZZ</b> Prosecco mit Hollunder, Soda und Minze	0,25 l	7,50