MURHOF
HOTEL & RESTAURANT

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN & PARTNER

Kochen mit Qualität…

…beginnt bei den Zutaten

Um Ihnen einen nachhaltigen Genuss zu gewährleisten,
verwenden wir für unsere Gerichte ausschließlich
frische Produkte, die aus der heimischen Region stammen.

Käse
Schärdinger Berglandmilch

Seesaibling
Alpenlachs Gleinalm - Bio Frisch Fisch
aus Neuhof bei Übelbach

Brot und Gebäck
Viertler
aus Deutschfeistritz

Eier + Kürbiskernöl
Familie Hanfstingl
aus Großwilfersdorf

ALLERGENE:

A → Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse B → Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C → Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D → Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) E → Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F → Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G → Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) H → Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L → Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M → Senf und draus gewonnene Erzeugnisse N → Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O→ Schwefeldioxid und Sulfite P → Lupinen und draus gewonnene Erzeugnisse R → Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und draus gewonnene Erzeugnisse

MURHOF
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

Beef Tatar A,G
Rinderfilet | Rucola | Salzbutter | Toastbrot
100g € 19,90
150g € 25,90

Rosa geräucherte Entenbrust H,A
Vogerlsalat | Portwein-Feigen | Nüsse | Baguette
Vorspeise € 16,50
Hauptspeise € 22,50

Hausgebeizter Lachs D,G,A
Rote Bete | Krenobers | Schwarzbrot
€ 14,50

Bunter Wintersalat M,O,G,L
Blattsalat | Kürbis | Nüsse | Rote-Bete-Dressing
€ 8,90

Steirischer Knuspersalat A,M,O
Vogerlsalat | Speck | Bratkartoffeln | gekochtes Ei | Kürbiskernöl
€ 9,90

SUPPEN

Kräftige Rindsbouillon A,C
mit Wurzelgemüse und Einlage nach Wahl
Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel
€ 5,50

Steirische Kürbiscremesuppe L,A
Kokosmilch | Ingwer | Kürbiskernöl
€ 6,50

SALATE

Blattsalat L,M,O
€ 6,00

Gemischter Salat L,M,O
€ 6,50

Erdäpfel-Vogerlsalat L,M,O
€ 8,50

Joghurt Dressing G
Kernöl Dressing

MURHOF
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

Glasierte Kalbsleber A,O,L
Kartoffelpüree | Apfel | Kohlrabi
€ 21,50

Zwiebelrostbraten A,C,G
Kräuterspätzle | Röstzwiebel | Wurzelgemüse
€ 24,80

Hirschragout A,C,G,M,O
Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Waldpilze
€ 22,00

Knusprige Entenkeule A,G,O
Kartoffelknödel | Kohlsprossen | Maroni
€ 26,50

Steirischer Backhendlsalat A,C,M,O
Hühnerstreifen | Kartoffel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl
€ 17,50

Wiener Schnitzel A,C,G
Beilage nach Wahl | Wildpreiselbeeren
Schwein € 16,50
Pute € 18,50

Murhof Cordon Bleu A,C,G
Sonnenblumenkernpanade | Speck | Bergkäse
Beilage nach Wahl | Wildpreiselbeeren
€ 21,70

FISCH

Seesaiblingfilet D,G,O
Rote-Bete-Risotto | Rieslingschaum | Rucola | Parmesan
€ 25,90

Gebackener Waller D,A,C
Kartoffelsalat | Sauce Tartar
€ 25,90

MURHOF
HOTEL & RESTAURANT

VEGETARISCH

Steinpilz Agnolotti A,C,G
Spinat | Blumenkohlpüree | Walnuss | Parmesanschaum
€ 19,50

Hausgemachte Kürbisknödel A,C,G
geschmolzener Käsekern | braune Butter | Parmesan | Kürbiskerne
€ 15,90

Rote-Bete-Risotto G
Gorgonzolacreme | Rucola | gebratene Pinienkerne | Parmesan
€ 17,80

Pilz-Miso-Bourguignon F
Blumenkohlpüree
€ 16,90

BEILAGEN

Reis | Petersilienkartoffeln	Pommes	Buttergemüse | Speckbohnen
€ 3,50	€ 4,50	€ 5,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bärenstark A,C,G,H
Kinderwiener mit Pommes
€ 8,50

Lucky Luke A,C,G,H
Spaghetti Bolognese
€ 8,50

Rudi Rentier A,C,G,H
Frankfurter mit Pommes
€ 8,50

MURHOF
HOTEL & RESTAURANT

Das Beste kommt zum Schluss!
Ob feines Dessert oder ein Blick in unsere Vitrine:
Alle süßen Köstlichkeiten werden mit viel Liebe und
handwerklichem Geschick in unserer hauseigenen Patisserie
für Sie zubereitet.

DESSERT

Maroniknödel A,C
Weichselsauce | Schlagobers
€ 8,20

Süße Palatschinken A,C,G,H
2 Stück | Marmelade oder Nutella
€ 6,50

Eispalatschinke A,C,G,H
1 Stück |2 Kugeln Eis | Schokoladensauce | Mandelsplitter
€ 8,20

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel A,C,G
€ 4.50

Feines aus der Vitrine A,C,E,F,G,H
je € 4,80

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Auszeit
und einen guten Appetit!