



koarl



entrées & suppen

Gedeck der Saison

A | D | G | M

€3,50

VORSPEISEN

Bio Beef Tartar

Getrocknete Tomaten | Senfkaviar |
Freiland-Stundenei | Bergkäse Chip |
Kürbiskern-Brioche

A | C | M | G | D | F

80 g

€18,00

130 g

€23,50

“Grepresa”

Tomaten | veganer Feta | Leinsamen |
eingelegtes Gemüse

H | L | M | N | O | F

€15,50

Hausgeräucherte Lachsforelle

Vogerlsalat | saisonales Gemüse |
Preiselbeerenmousse

D | H | L | M | N | O

€ 18,50



SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder Griefznockerl
Wurzelgemüse | Schnittlauch

A | C | G | L | M | O

€6,00

Erdäpfel-Lauch-Schaumsuppe

hausgemachte Backerbsen

A | G | L | O | C

€7,50

Maronicremesuppe

Rosmarin-Croutons | Balsamico

A | H | L | M | N | O | F

€8,50

ALLERGENE

A	Gluten	L	Sellerie
B	Krebstiere	M	Senf
C	Eier von Geflügel	N	Sesamsamen
D	Fisch	O	Schwefeloxid
F	Sojabohnen		und Sulfite
G	Milch von		
	Säugetieren		vegetarisch
H	Schalenfrüchte		vegan

hauptgerichte

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

A|C|G

vom Vulkanlandschwein €18,50

vom Kalb in Butterschmalz gebacken €27,50

Koarl's Kürbis-Knusperhendl-Salat

Erdäpfel | Sauerrahmgurke | Pimientos |

grüner Salat

A|C|G|L|M|O

€19,50

Backerl vom heimischen Rind

Salatherzen | Erdäpfelpüree |

Röstzwiebeln

A|G|L|M|O

€25,50

Heimischer Hirschrücken

Schokoladen-Rotkraut | Rotweinjus |

Servietten-Knödel

A|C|G|L|M|O

€29,50

Kichererbsen-Ragout



Seitanfilet | Kokos | Curry

L|M|F|O|H

€19,00

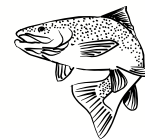
Käsespätzle



Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

A|C|G|O|M|L

€18,50



Wildbacher Forelle gegrillt

Rosa Pfeffer-Zitronen-Sauce |

Tagliatelle | Avocado

A|H|C|D|G|L|M|O

€23,50

Wildbacher Saiblingfilet konfiert

in Butterschmalz | Balsamicolinsen |

Violette Erdäpfel | Karfiol | Hollandaise

D|G|L|M|N|O

€24,50

SALATE

Steirischer Vogerlsalat

Erdäpfel | Speck | Freiland-Ei

A|C|M|O|L

€9,00

Saisonal & Gemischt

Saisonales | Erdäpfel | Käferbohnen

M|H|O|L

€6,50

Erdäpfel pur

Sprossen | Radieschen | Schnittlauch

M|L|O

€6,00

Steirische Käferbohnen



Jungzwiebeln | Lauch | Kürbiskerne

H|M|O|L

€5,50

Melanzani-Kaviar



Granatapfel | Petersilie

H|M|O|L

€6,00

steak & burger



Bio Rinderfilet Steak

Besonders zart und geschmacksintensiv,
nachhaltige Fütterung, Tierwohl-Aufzucht

Lady Cut, 150g €30,50

Gentleman Cut, 240g €39,50

T-Bone Steak vom heimischen Rind

Aus dem Lendenrücken, mit Knochen

ca. 500g €44,00

Vegan Dry-Aged Steak

Erbsenbasis-Premium-Steak

100 % natürliche Zutaten

F|H

Single 140 g €14,50

Double 280 g €25,50

Beefburger 150g mit Steak Fries

Schmelzkäse | Salat | Essiggurke | Tomate |

Speck | Speck-Zwiebelmarmelade |

Honig-BBQ-Sauce | Zwiebelringe

A|C|L|M|O|H €22,50

Maishuhn-Burger mit Steak Fries

Salat | Tomate | Krautsalat | Freiland-Ei |

Essiggurke | Cocktailsauce

A|C|G|L|M|O|N €20,50

Pulled "Enten"-Burger mit Steak Fries

Salat | Essiggurke | Tomate | Melanzani |

Chilimajo

A|M|L|F|O €21,50

BEILAGEN

Rosmarin-Babyerdäpfel

G

Steakfries

A

€4,00

Grillgemüse

pro Beilage / Person

C|G

Pimientos de Padrón

A

SAUCE KALT

Cocktail Sauce

C|L|M|O

Trüffelmajo

L|M|O

€2,50

Honig-BBQ

Chili-Mayo

C|G

pro Sauce

SAUCE WARM

Cognac-Pfeffer

G|L|M|O

Demi Glace

G|L|M|O

€3,50

Café de Paris

D|G|L|M|O

Vegan Glace

L|O

pro Sauce

WÜRZUNGEN STEAK

Nordic flair

Geürzmischung skandinavischer Art mit
wilden Krähenbeeren und Seetang

Golden BBQ

Gewürzmischung mit geräuchertem
Rohrzucker und Hauch von Vanille

Natur Pur

Meersalzflocken, bunter Pfeffer

warme getränke

Affogato	€5,40
Espresso	€3,20
Cappuccino	€4,50
Doppelter Espresso	€4,50
Latte Macchiato	€4,70
Espresso Macchiato	€3,50
Verlängerter	€3,80
Heiße Schokolade	€4,80
Mandel-, Hafer und laktosefreie Milch	€0,50

TEE

Grün, Früchte, Kräuter, Rotbusch, Kamille, Schwarz, Minze, Ingwer-Zitrone	€4,90
---	-------



dessert

Topfenschmarrn

Zwetschken Rosineneis	€12,00
A C G	
für 2 Personen, zum Teilen	€15,50

Kürbiskuchen

Zimtsahne Kürbissorbet Honigcrunch	€11,00
A C G H	

Schokolade²

Schokomousse Schokosponge Wildbeeren	€11,50
A F H	

Apfeltiramisu

Apfel Mascarpone Zimt	€9,50
A C G	

Käse der Hofkäserei Deutschmann

Chutney Thymianhonig Brot	€16,50
A G	

UNSERE HAUSGEMACHTEN EIS & SORBET SORTEN

Rosine-Rum	C G
Kürbiskern	C G H
Banane-Pistazie	C G H
Vanille	C G
Orangenpunsch	
Erdbeer-Ingwer Sorbet	
Kürbis Sorbet	
Schoko Eis 	



€2,50 pro Kugel

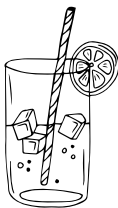
kalte getränke

SOFTDRINKS

Coca Cola / Zero 0,33l	€4,00
Almdudler 0,35l	€4,00
Frucade 0,33l	€4,00
Himbeer Kracherl 0,33l	€4,00
Richard Sun Ice Tea 0,33l	€4,90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon /	
Ginger Ale / Ginger Beer /	
White Peach / Granatapfel 0,2l	€4,20

KOARL'S HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l

Himbeer-Lemongras, Basilikum,	
Brombeer-Aronia, Apfel-Rhabarber	€5,80



MOCKTAILS

Virgin Peach Secco	€8,50
Aperitivo Arancia	€7,50
Wellness Prosecco Prestige	€6,50
Easy Mint	€10,00
Fruity Kiss	€10,00
Little Buddha	€10,00



WASSER

Vöslauer Still / Prickelnd 0,33l	€3,50
Vöslauer Still / Prickelnd 0,75l	€5,80
STMK Wasser Still / Prickelnd 0,33l	€3,40
STMK Wasser Still / Prickelnd 0,75l	€5,20
Soda Wasser 0,25l	€1,80
Soda Wasser 0,50l	€3,00
Soda Wasser 1l	€4,50
Soda/Leitung Zitrone 0,25l	€3,00
Soda/Leitung Zitrone 0,50l	€4,00
Karaffe Quellwasser 0,5l	€1,00
Karaffe Quellwasser 1,0l	€2,00

BAUERNSAFTERL

0,3l 0,5l

Traubensaft | Johannisbeere |
Marillen | Streuobst-Apfel |
Erdbeer-Rhabarber



Pur	€4,50	€6,20
Soda	€4,00	€4,90
Leitung	€3,60	€4,50

alkoholisches

BIER & MEHR

	0,2l	0,3l	0,5l
Gösser Gold	€3,20	€4,10	€5,20
vom Fass			
Starobrno		€4,20	€5,30
vom Fass			
Puntigamer Fl.			€4,90
Schilcher Bräu Fl.		€4,70	
Radler vom Fass		€4,10	€5,20
Schladminger Weiße Fl.			€5,30
Gösser alkoholfrei Naturgold Fl.	€4,20		

EDELBRÄNDE & LIKÖRE 2cl

Hainzl Jauk 	
Heidelbeer-Likör Williams Brand	€6,00
Jöbstl Destillerie	
Grand Dame Alte Zwetschke /	€6,80
Marille / Dörrbirne	
Siegfried Herzog Destillate	
Marille / Nusserl / Zirberl	€5,90
Schoko Chili / Himbeer-Likör	
Hauser Tradition	
Williams Birne	€5,00

APERITIF & DIGESTIV

Mionetto Spumante Extra Dry	€5,00
Muskatellersekt	€6,70
Schilcherfrizzante	€5,90
Campari Soda / Orange	€6,80
Koarl's Gin Rosé	€12,00
Martini Rosso/Bianco/Extra Dry/Fiero	€5,90
Miss Rosy Wermut White / Rosé	€6,80
Ramazzotti Sambuca	€4,00
Pernod Anise / Ricárd Pastís	€4,00
Averna Sour	€6,50

SPRITZ & SPIRITS

Muskateller Spritzer	€6,50
Weißer / Schilcher Spritzer	€4,00
Hugo	€7,50
Aperol Spritz	€7,50
Schilcherland Spritz	€7,50
Lillet Wild Berry	€7,50
Lillet White Peach	€7,50
Miss Rosy Spritz White / Rosé	€7,50
Limoncello Spritz	€7,50
White Peach Secco	€7,50
Steirer-Bellini	€7,50
Granatapfel-Secco	€7,50

alkoholisches

GIN	2cl	4cl
Krauss DL G+	€5,00	€10,00
Beefeater London Dry	€3,00	€6,00
Beefeater 24 London Dry	€4,00	€8,00
Malfy Originale / Rosa	€4,00	€8,00
Monkey 47	€ 5,50	€11,00

VODKA	2cl	4cl
Belvedere	€6,00	€12,00
Absolut	€4,00	€8,00
Absolut Elyx	€5,50	€11,00

WHISKY/BOURBON	2cl	4cl
Sulm Valley	€5,00	€10,00
Jameson	€4,50	€9,00
Four Roses Small Batch	€5,50	€11,00
Chivas Regal 15y XV	€7,00	€14,00
Glenlivet 18y Single Malt	€12,00	€24,00
Aberlour A'bunadh	€14,00	€28,00

RUM	2cl	4cl
XO Strohmaier / Krauss	€8,00	€16,00
Havana Anejo Especial	€4,00	€ 8,00
Havana Seleccion Maestros	€7,00	€ 14,00
Havana anejo 7 anos	€5,50	€ 11,00

COGNAC	2cl	4cl
Martell VSOP	€6,00	€12,00
Hennessy VS	€8,00	€16,00

GRAPPA Distilleria Marzadro 2cl	
Dic'Otto Lune	€5,90
Giare Amarone	€7,90
Trentina Morbida	€5,90

COCKTAILS	
Bartenders' Sour Cocktail Special	€12,00
Espresso Martini	€13,00
Styrian Mountain View	€14,00
Mojito Classic	€12,00
Blueberry Affair	€11,50
Moscow Mule	€13,00
Irish Lemon	€8,00
Cuba Libre	€11,00
Cubata 7y	€15,50
Negroni Steirisch	€13,50
Shanghai Gold	€12,00
Granatapfel-Bourbon	€8,00
Tequila Sunrise	€10,00

