



APERITIF

Glas Isabella Frizzante	€ 3,90
Glas Gelber Muskateller Frizzante	€ 4,20
Rosé Spritzer	€ 3,50
Wermuth 4 cl WG Scheucher	€ 5,00
Aperol Spritzer	€ 3,50



WEINEMPFEHLUNG

Glasweise 1/8l Österreichische Qualitätsweine

Welschriesling WG Söll	€ 3,00
Weißburgunder WG Söll/Scheucher	€ 3,50
Gelber Muskateller WG Peter Skoff	€ 3,90
Sauvignon Blanc WG Riegelnegg	€ 3,90
Traminer WG Scheucher	€ 3,90
Zweigelt WG Repolusk	€ 3,50
St. Laurent WG Platzer	€ 4,50
Cabernet Sauvignon WG Bauer	€ 4,50
Cuvée Rot WG Scheucher	€ 4,50

Für weitere Weinempfehlungen berät Sie unser Service gerne!



Genuss, Erholung und Erleben – seit über 150 Jahren leben wir diese Werte mit Herzblut und vermitteln sie unseren Gästen. Ob Sie in unserem Restaurant genießen, sich in unserem Hotel erholen oder bei uns Ihre Feierlichkeiten erleben – wir freuen uns auf Sie!

VORSPEISEN

GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL
auf Saisonsalaten mit Kernöl und Essig A, G, J
als Vorspeise € 8,50
als Hauptspeise € 12,50

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit Zitronen-Olivenölvinaigrette A, G, J
€ 10,70

SUPPEN

LEBERKNÖDELSUPPE A, C, G, I
€ 3,70

FRITTATENSUPPE A, C, G, I
€ 3,70

STEIRISCHE KÄSE SUPPE A, G, I, N
€ 4,90

SALATE

BAUERNSALAT

Blattsalate mit Kernöl, heißen Speckstreifen A, C, G, I, N
€ 9,70

SALATPLATTE C, G, I, N

mit Schinken und Ei
€ 8,40

GEMISCHTER SALAT oder BLATTSALAT G, J, N

mit Kernöl, lichtem Öl oder Dressing
€ 4,40

STEIRISCHER ENDIVIENSALAT G, J, N

mit Kartoffeln mit Kürbiskernöl, lichtem Öl oder Dressing
€ 4,90



*Die Qualität der Nahrung beeinflusst die Entwicklung
unseres Bewusstseins!*

GUSTO- SCHMANKERLN

GEBRATENES FORELLENFILET A, C, D, G, N, I
auf Eierschwammerl-Nudeln
€ 16,50

DUETT VON EIERSCHWAMMERLN A, C, G, I, N
Eierschwammerlrahmsoße + Eierschwammerlgulasch serviert mit Serviettenknödeln
€ 13,00

CAESER SALAT MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN A, B, G, I, J
mit Knoblauch & Olivenöl
€ 15,40

KALBSHUFTSTEAK ROSA GEBRATEN G, N, I, J
serviert auf Rosemarienkartoffeln mit Rucola
und frisch geriebenem Parmesan
€ 23,--

GEBACKENES KALBSKARREE A, C, G
mit Butterreis
€ 18,50

SCHWEINSFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE A, C, G, N
(zart rosa gebraten) mit Kartoffelgebäck
€ 15,40

GOLLNER-PFANDL A, C, G, N
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Schweinsfilet und Karreerose auf Spinatspätzle mit
Schwammerlsauce und Käse überbacken, garniert mit Speckstreifen
€ 16,00

Wir laden Sie ein:



30 by Gollner

= Saturday night surprise = 29. August 2020 – 18.00 Uhr
3-Gänge-Menü, maximal 30 Personen um € 30,00 p.P.

UNSERE KLASSIKER

GEKOCHTER TAFELSPITZ |

mit Röstkartoffeln und Apfelkren

€ 16,70

STEIRER-LEBER A, C, I, J, N

geröstete Leber mit Schinken, Champignons und Zwiebel
begleitet von Röstinchen

€ 12,70

GEBACKENE LEBER A, C, G

mit Sauce Tartar

€ 9,70

BACKHENDLSALAT A, C, G, I, N

Hühnerfiletstücke auf gemischten Salaten mit Kernöl

€ 10,70

SCHWEINSSCHNITZEL GEBACKEN A, C

serviert mit Pommes-frites

€ 10,00

CORDON BLEU A, C, G

dazu servieren wir Pommes-frites

€ 11,40

GEGRILLTE HÜHNERBRUSTSTÜCKE C, G, I, J, N

serviert auf gemischtem Salat mit Haus-Dressing

€ 10,70

FÜR UNSERE KLEINEN

WIENER KINDERTELLER A, C

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

€ 7,80

HAUSGEMACHTE HÜHNER-NUGGETS A, C

mit Pommes frites

€ 7,80

RÄUBERTELLER

Schnapp' dir deine Beute
von den Tellern deiner Leute

€ 0,--

ZWISCHENDURCH

SAURER STEIRISCHER TELLER

Saures Rindfleisch - Saure Wurst – mariniertes Schafskäse aus der Käserei

Draxler/Gamlitz

mit Essig und Kernöl fein garniert & Gebäck A, C, I, J, N

€ 8,90

SCHINKEN-KÄSE-TOAST A, G

fein garniert

€ 4,50

**LIEBER GAST, AUF GRUND DES ZEITLICHEN MEHRAUFWANDES WERDEN PRO
BEILAGENÄNDERUNG € 0,50 VERRECHNET. WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS**

Druckfehler vorbehalten

FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS FRAGEN SIE BITTE NACH UNSERER "KARTE FÜR NASCHKATZEN"



*Ob unserer traditionelle Kardinalschnitte
oder der ofenfrische Topfenstrudeluvm
unsere süßen, hausgemachten Verführungen müssen Sie kosten!!*



PRIVATE FEIERN

Gelungene Abende

Ob romantisches Candle Light Dinner, ausgelassene Geburtstagspartys oder gemütliche Firmenfeiern – wir bieten den passenden Ort für Feiern jeder Art und jeder Größe.

Mit über 350 Sitzplätzen in sieben Räumen schaffen wir für Ihre Feierlichkeiten den perfekten Rahmen. Bei schönem Wetter nehmen Sie gerne in unserem sonnigen Gastgarten Platz. Für Ihre Feiern steht Ihnen auch ein gemütlicher Wintergarten zur Verfügung.
Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche und kreieren spezielle Menüs,

Bei Tischreservierungen bitten wir Sie, Änderungen der Personenanzahl spätestens am Vorabend bekannt zu geben. Da wir bemüht sind all unseren Gästen einen Sitzplatz zu ermöglichen werden für nicht abgesagte, reservierte Sitzplätze € 5,00 Gedeck verrechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

servieren Ihnen die passende Weinbegleitung und bereiten Ihnen einen festlich gedeckten Tisch.

Sollte die Feier etwas länger dauern, bieten wir Ihnen in unserem Hotel auch Übernachtungsmöglichkeiten.

Auch unsere kleinen Gäste kommen nicht zu kurz: Auf unseren zwei Spielplätzen, außen auf dem Kletterhaus und innen im Spielraum verbringen Ihre Kinder viele spannende Stunden und ermöglichen Ihnen einen erholsamen und stressfreien Aufenthalt.

HOTEL RESTAURANT GOLLNER
Grazerstrasse 36,
8403 Lebring-St. Margarethen

office@hotel-gollner.at

ZAHLUNGS-INFORMATION

Um unsere Preise so günstig wie möglich für Sie zu kalkulieren, bitten wir Sie um Zahlung in Bar oder mit Bankomatkarte.

So: 11.00 bis 21.00 Uhr
(Do / Fr Ruhetag)

ALLERGENE
A: Getreide (Gluten)

G: Milch (Laktose)
H: Schalenfrüchte

N: Schwefeldioxid
und alle Erzeugnisse daraus