

DIE JAUSE VOM HOPFER



alle Speisen mit Brot, Ei und Gemüse

Aunbergjausn

7,50

Geselchter Schopf, Moastabratl, Schweinsbraten, luftgetrockneter Speck, Presswurst, zwei Sorten Käse, Selchwürstel, Grammel & Verhackert, Schnapsperl

SPEZIALITÄT

KÜBELFLEISCH

klein 5,00 / groß 6,00

Geselchtes Karree eingebraten und für min. 6 Wochen in Schmalz eingelegt, dazu gibt es Schmalz und Knoblauch.

Schweinsbraten *im Ganzen* klein 5,00 / groß 6,00

Gebratener Schopf nach hauseigenem Rezept, mit Bratfett; wahlweise mit Senf + 0,50

Selchwürstel *im Ganzen*

5,00

mit Verhackert- und Grammelaufstrich wahlweise mit Senf + 0,50

Aufstrichteller

4,00

mit Verhackert, Kürbiskernaufstrich, Grammelaufstrich und reichlich Gemüse



fragen Sie uns nach der optimalen Weinbegleitung!

Wir erlauben uns bei diversen Extras einen kleinen Aufpreis zu verrechnen.

Käseteller

7,50

Weinkäse, Camembert, Hartkäse, Österkron, Schnittkäse, Kräuteraufstrich, hausgemachtes Kürbiskernpesto, Frucht-Gelee, Butter, Obst

Schmankerlteller

6,50

Kübelfleisch, Moastabratl, luftgetrockneter Speck, zwei Sorten Käse, Kräuteraufstrich, Butter

SAURE VARIATIONEN

mit Kürbiskernöl von Tante Elfi

Steirischer Frischkäse

6,00

Regionaler Kräuterfrischkäse, Tomaten, frische Kräuter, verfeinert mit Kürbiskernöl und hausgemachtem Sämling Essig

Gemischtes Saures

klein 5,00 / groß 6,00

Geselchter Schopf, Presswurst, Käferbohnen, Käse, Zunge, frischer Salat, Zwiebeln

Saure Presswurst

klein 4,00 / groß 5,00

Saure Käferbohnen

klein 3,20 / groß 4,20

Marianne Hopfer

**DIE KÜCHENCHEFIN
VOM HOPFER**



Ich verarbeite unser Fleisch, welches ausschließlich aus regionalen Bezugsquellen stammt, eigenhändig und nach traditionellen Methoden.

BELEGTE BROTE

garniert mit Gemüse und Ei

Belegtes Brot *Schopf, Moastabratl, Käse* 4,70


Schweinsbratenbrot *mit Bratlfettn* 4,50

Moastabratlbrot *vom Schweinskarree* 4,50

Käsebrod *mit Butter* 4,50

Kinderjause *mit Überraschung* 3,50

Aufstrichbrod 3,20

Verhackert / Grammeln / Kürbiskernaufstrich 

SÜSSES

aus Mariannes Backstube

Rotweinkuchen *nach Geheimrezept* 2,80

Schokoladenrührteig mit Schokostücken

Topfenfleck 3,00

Germteig mit Topfenmasse

Nusspotitze 3,00

Germteig mit Nussfülle und Rosinen

Gemischte Mehlspeise

kleine Portion für 2-3 Personen 6,20

große Portion für 4-5 Personen 12,20

Information zu Allergenen erhalten Sie von unserer Bedienung.

DIE REGIONALEN BEZUGSQUELLEN

 wein & genuss
hopfer

<3km

● **Bäckerei PRAHSL**
Brod | TIESCHEN

Fleischerei TSCHIGGERL
Fleischwaren | TIESCHEN

Gemüsehof TSCHERNKO
Saisonales Gemüse | TIESCHEN

Kaufhaus PUNTIGAM
Diverses vom Greißler | TIESCHEN

<10km

● **Elfriede KOLLER**
Kürbiskernöl | HALBENRAIN

Familie GROF
Frischkäse | HALBENRAIN

Albert WEBER
Kren | KLÖCH

<35km

● **Genussecke GREGORC**
Eier | MURECK

Fleischhof Raabtal
Fleischwaren | KIRCHBERG

Alois FUCHS
Käferbohnen | RIEGERSBURG