

# Herzlich Willkommen im Kutscherstüberl

## Familie Wallner



### Öffnungszeiten

Donnerstag  
10:00 – 23:00 Uhr

Freitag, Samstag  
9:00 – 23:00 Uhr

Sonntag  
9:00 – 16:00 Uhr

Montag, Dienstag & Mittwoch Ruhetag.

### Küchenzeiten

Donnerstag bis Samstag  
11:00 – 14:00 und 17:00 – 20:00 Uhr

Sonn- & Feiertage  
11:00 – 14:00 Uhr

## Liebe Gäste!

Im Frühling 2009 eröffneten wir unseren Familienbetrieb, seitdem verwöhnen wir, Eveline und Martin, höchstpersönlich unsere Gäste mit regionalen, steirischen und vor allem frisch zubereiteten Speisen. Serviert werden die Schmankerln auch oft von unseren Kindern Vanessa und Martin.

Das „Kutscherstüberl“ bekam den Namen durch die Leidenschaft und Liebe zu unseren 4 Norikerstuten, mit denen Kutschenfahrten rund um die Riegersburg unternommen werden.

Auch unsere zwei deutschen Doggen „Anika“ und „Elvis“ gehören zu unserem Inventar und zeichnen sich durch ihr ruhiges und freundliches Wesen aus.



# Kutscherstüberl

WALLNER

### Hinweis

Da wir ausschließlich frisch kochen, kann es in Stoßzeiten zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Hier bitten wir um Nachfrage bei unserem fleißigen Servicepersonal und garantieren mit viel Liebe zubereitete Schmankerln!

## Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit <b>Frittaten oder Leberknödel</b>	€ 5,00
<b>Cremesuppe nach Saison</b>	€ 5,50

## Empfehlung des Hauses

<b>Kutscherpfand'l</b> Schweinskarree mit Spiegelei, Speckstreifen, Grillwürstel, Pommes und Röstgemüse	€ 16,80
<b>Grillteller</b> Hühnerfilet, Schweinekarree, Speckstreifen, Grillwürstel mit Pommes & Röstgemüse	€ 16,80
<b>Grillkotelett</b> vom Schweinskarree mit Pommes	€ 15,80
<b>Riesenschnitzel</b> vom Schwein mit Pommes oder Reis mit normaler Panier oder Kürbiskernpanier (vom Huhn - Aufpreis von €1,60)	€ 13,90
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes oder Reis mit normaler Panier oder Kürbiskernpanier (vom Huhn - Aufpreis von €1,60)	€ 15,90
<b>Bauerntoast</b> Bauernbrot mit Schweinekotelett, Salatblätter, Zwiebeln, Tomaten, Käse & Spiegelei	€ 11,90
<b>Gegrilltes Berner Würstel</b> mit Pommes	€ 9,50
<b>Gebackene Hühnerstreifen</b> auf gemischtem Salat	€ 12,50
<b>Gegrillte Hühnerstreifen</b> auf gemischtem Salat	€ 12,50
<b>Gemischter Salat</b> nach Saison	€ 5,50

## Spezialitäten des Hauses

- ½ Steirisches Backhendl** € 14,50  
mit Bratkartoffeln, Reis oder Pommes
- Schweinemedallions im Speckmantel** € 18,90  
mit Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce
- Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses** € 24,90  
**Medium, gegrillt ca. 250g**  
mit Bratkartoffeln und Röstgemüse
- Kutscher's Burger** € 14,90  
Vom Angus Rind (medium) mit hauseigenem Speck, Salat, Schmelzkäse, Tomaten, Spiegelei, Cocktailsauce und Steak-Pommes

## Steakspezialitäten

- Rib-Eye-Steak (ca. 550g)** € 38,80  
mit Röstgemüse, Bratkartoffeln & Pfefferrahmsauce
- Housesteak (ca. 330-350g)** € 34,80  
Beiriedschnitte mit Röstgemüse, Bratkartoffeln & Pfefferrahmsauce

## Fischspezialitäten

- Fisch des Tages (auf Anfrage)** € 18,90  
mit Röstgemüse, Bratkartoffel und Knoblauchrahmsauce
- Gegrilltes Zanderfilet** € 18,90  
mit Röstgemüse, Bratkartoffel und Knoblauchrahmsauce
- Gebackenes Seehechtfilet** € 17,90  
mit Röstgemüse, Bratkartoffel und Knoblauchrahmsauce
- Black Tiger Garnelen** € 19,90  
mit Knoblauchtoast & Knoblauchrahmsauce
- Gegrillte Calamari** € 19,90  
mit Knoblauchtoast & Knoblauchrahmsauce

## Für den kleinen Hunger

<b>Hausgemachtes Rindsgulasch</b>	€ 11,80
<b>Kleines Rindsgulasch</b> mit 1 Semmel	€ 10,80
<b>Würstel mit Saft</b> mit 1 Semmel	€ 8,80
Jede weitere Semmel	€ 1,00
<b>Kernöleierspeis mit Bauernbrot</b> 3 Eier mit Kürbiskernöl, Speck, Zwiebeln & Schnittlauch (pro zusätzliches Ei 0,50€)	€ 9,90
<b>Frankfurter mit Senf, Ketchup &amp; Semmel</b>	€ 5,50
<b>Schnitzsemmel/ Kotelettsemmel</b>	€ 6,90
<b>Schinken-Käsetoast</b>	€ 5,50

## Für unsere Vegetarier

<b>Gebackener Emmentaler</b> mit Preiselbeeren	€ 11,50
<b>Gebackene Champignons</b> mit Knoblauchrahmsauce	€ 11,50
<b>Vegetarischer Teller</b> aus Röstgemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 11,50

## Alkoholische Getränke

### „Hirter Bier“ vom Fass

Krügerl	0,5l	€ 4,30
Seidl	0,33l	€ 3,80
Pfiff	0,2l	€ 3,30
Puntigamer Flaschenbier	0,5l	€ 4,00

Mischung/Spritzer (Weiß oder Rot)	¼   ½   1l	€ 2,80   5,60   11,20
--------------------------------------	------------	-----------------------

Gestaubtes Achterl		€ 2,80
--------------------	--	--------

Prosecco Villa Sandi	0,1l	€ 4,90
Glas Sekt vom Winzer aus der Region	0,1l	€ 4,90

Hugo Spritzer		€ 4,40
Hugo Sekt		€ 4,90
Aperol Spritzer		€ 4,40
Aperol Sekt		€ 4,90

Gösser Naturgold, Alkoholfrei	0,5l	€ 4,50
-------------------------------	------	--------

## Alkoholfreie Getränke WALLNER

Frucade, Coca Cola, Almdudler	0,33l	€ 3,30
Eistee Pfirsich, Sprite		

Römerquelle Prickelnd	0,33l   1l	€ 2,80   5,60
-----------------------	------------	---------------

Römerquelle Still	0,33l	€ 2,80
-------------------	-------	--------

Portion Zitrone		€ 0,50
-----------------	--	--------

### Fruchtsäfte von den Bauern aus der Region (je nach Saison)

Mit Soda oder Leitungswasser	¼   0,33   ½	€ 2,50   2,90   3,90
Pur	¼   0,33   ½	€ 2,80   3,10   4,40

## Heißgetränke

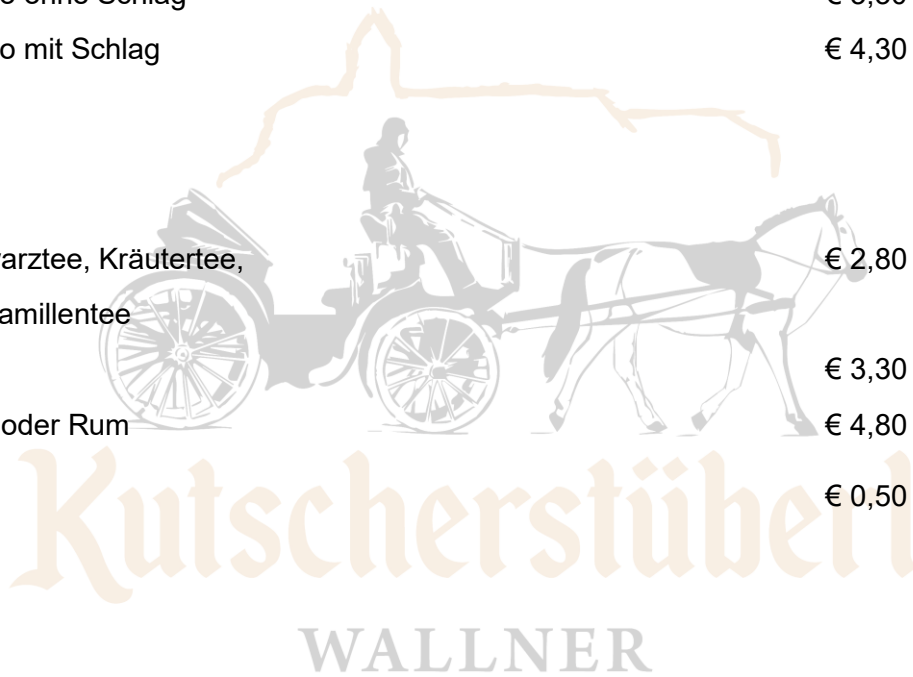
Verlängerter	€ 2,80
Espresso	€ 2,60
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,80
Cappuccino mit Schlag	€ 4,80
Milchkaffee/ Häferlkaffee	€ 3,80
Heißer Milchkakao ohne Schlag	€ 3,30
Heißer Milchkakao mit Schlag	€ 4,30

## Tee

Früchtetee, Schwarztee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee	€ 2,80
Tee mit Zitrone	€ 3,30
Tee mit Schnaps oder Rum	€ 4,80
Portion Zitrone	€ 0,50

## Süßes...

Hausgemachte Torten in unserer Vitrine	€ 4,50
Heiße Liebe mit Schlag	€ 7,50
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers & Schokosauce	€ 8,50
Portion Schlag	€ 1,00



## Spirituosen & Mixgetränke

Bacardi Cola	€ 4,50
Campari Orange/Soda	€ 4,50
Cola Whiskey	€ 4,50
Gin Tonic	€ 4,50
Wodka Orange	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Gurktaler/ Jägermeister	€ 4,00

## Schnäpse

Birne, Marille, Zwetschke und viele mehr	2cl	€ 3,50
Haselnuss, Himbeer und Nuss	2cl	€ 4,00

## Edelbrände von Hämmerle – Sonderabfüllung Kutscherstüberl

Kriecherl	2cl	€ 7,00
Williams	2cl	€ 7,00
Himbeer	2cl	€ 8,00

## Empfehlung des Hauses!

**Hirter Zigarrenbrand** **4cl** **€ 6,50**

Für den Hirter Zigarrenbrand werden nur Spezialbiere aus der Brauerei Hirt verwendet. Als Maische dient rein eingebranntes Hirter Bier, das über die Kolonnen-Brennerei destilliert und danach in feiner französischer Barrique Eiche gelagert wird. Durch die fünfjährige Lagerzeit ergibt sich das feine, fruchtige Aroma des Hirter Zigarrenbrands.  
ALKOHOL: 43 % Vol.



**Wildberry Gin** **0,33 | ½ l** **€ 7,90 | 11,90**  
mit 4 oder 8cl Gin, Tonic Water, gefrorene Himbeeren, Limetten, Eiswürfel

**BauernGin** **0,33 | ½ l** **€ 7,90 | 11,90**  
mit 4 oder 8cl DeVin Gin, Tonic Water, Apfelspalten, Wacholderbeeren, Eiswürfel



## Weißweine

### Weinhof Gwaltl, Vulkanland

Inmitten der Südoststeiermark – in der Genussregion „Steirisches Vulkanland“ – liegt der Weinhof Gwaltl, 5 km südlich der Stadt Fehring. Bereits in zweiter Generation bewirtschaftet die Familie Gwaltl in dieser reizvollen Hügellandschaft eine Gesamtreibfläche von 5 Hektar.

#### **Gelber Muskateller**

**Fl. 0,75l | 1/8l**

**€ 25 | 4,20**

Frische, mit herrlichem Fruchtspiel mit pikanter Säure, feiner Aperitif.  
Trocken 12,5 Vol %

#### **Chardonnay**

**Fl. 0,75l | 1/8l**

**€ 25 | 4,20**

mit exotischen Fruchtaromen, mineralisch, eleganter, voller Abgang.  
Diese Weißweinrebsorte wird in der Steiermark auch „Morillon“ genannt.  
Trocken 12,5 Vol %

#### **Weißburgunder**

**Fl. 0,75l | 1/8l**

**€ 25 | 4,20**

Feine burgundischer Duft, viel Würze, geschmeidig und füllig am Gaumen.  
Dieser Wein bietet viel Trinkspaß und ist der ideale Speisebegleiter.  
Trocken 13,0 Vol %

#### **Sauvignon Blanc**

**Fl. 0,75l | 1/8l**

**€ 25 | 4,20**

Reifer Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten,  
präzise am Gaumen mit intensiver Aromatik, harmonischer Abgang.  
Trocken 13,0 Vol %

#### **Grauer Burgunder**

**Fl. 0,75l | 1/8l**

**€ 25 | 4,20**

Vielschichtige Aromen, dicht und kraftvoll, lang und aromatisch im Abgang.  
Trocken 13,5 Vol %

WALLNER



## Rotweine

### Weinbau Mozartkeller - Anton Paul, Neusiedlersee/Burgenland

Das Weingut Fam. Anton Paul in Winden am See ist seit 1987 bemüht auf nun mehr rund 4,0 ha Betriebsfläche höchste Qualität zu erzielen.

<b>Alter Bäerg, Cuvée &gt;&gt;Julia&lt;&lt;</b> Zweigelt – Blaufränkisch – Merlot Trocken 13,5% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 28   € 5,00</b>
<b>Blaufränkisch &gt;&gt;Paulant&lt;&lt;</b> Gut eingebundene Tannine, 18 Monate im Barrique-Fass gereift Trocken 14,0% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 30   € 5,50</b>
<b>Syrah 2017</b> klassisch ausgebaut Trocken 13,5% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> Überzeichnet kräftig, vollmundig, typisch, trocken Trocken 14% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>
<b>Merlot</b> Ein sehr eleganter und vollfruchtiger Merlot, klassisch ausgebaut Trocken 13,5% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>
<b>Cuvée "Pablo"</b> Trocken 13,0% Vol. 50% Zweigelt, 25% Merlot, 25% Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>
<b>Zweigelt "Sarastro"</b> Harmonischer Rotwein mit feinfruchtig-mildem Abgang Trocken 13,5% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>
<b>Blaufränkisch</b> Schöne typische Blaufränkisch-Würze Trocken 13,5% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>
<b>Merlot-Zweigelt</b> Fruchtvoll-Elegant, Klassisch ausgebaut. Trocken 13,5% Vol.	<b>Fl. 0,75l   1/8l</b>	<b>€ 26   € 4,50</b>

