

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 – 19:00 Uhr

Sonn- & Feiertage
11:00 – 14:00 Uhr

Liebe Gäste!

Im Frühjahr 2009 haben wir voller Freude unseren Familienbetrieb eröffnet. Seitdem kümmern wir, Eveline und Martin, uns persönlich und mit viel Leidenschaft um das Wohl unserer geschätzten Gäste. Unsere Herzensangelegenheit ist es, frische, regionale steirische Spezialitäten auf den Tisch zu bringen. Dabei sind auch unsere Kinder Vanessa und Martin immer wieder dabei, die mit einem freundlichen Lächeln unsere Köstlichkeiten servieren.

Der Name "Kutscherstüberl" entstand aus unserer Begeisterung und Liebe zu unseren drei Norikerstuten, mit denen wir idyllische Kutschenfahrten rund um die malerische Riegersburg anbieten. Diese Leidenschaft zur Pferdewelt spiegelt sich in der Atmosphäre unseres "Kutscherstüberls" wider.

Unser sanfter Riese, die Deutsche Dogge "Elvis", ist der heimliche Hausherr. Mit seinem freundlichen und ruhigen Wesen sorgt er für die entspannte und gemütliche Atmosphäre, die uns so wichtig ist.



Kutscherstüberl
WALLNER

Hinweis

Wir bereiten all unsere Gerichte frisch zu, weshalb es während Spitzenzeiten zu leicht längeren Wartezeiten kommen kann. Zögern Sie bitte nicht, unser engagiertes Servicepersonal nach dem Status Ihrer Bestellung zu fragen – wir garantieren Ihnen liebevoll zubereitete Köstlichkeiten!

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€ 5,50
Cremesuppe nach Saison	€ 6,00

Empfehlung des Hauses

Kutscherpfand'l Schweinskarree mit Spiegelei, Speckstreifen, Grillwürstel, Pommes & Röstgemüse	€ 19,80
Grillteller Hühnerfilet, Schweinekarree, Speckstreifen, Grillwürstel mit Pommes & Röstgemüse	€ 19,80
Grillkotelett vom Schweinskarree mit Pommes & Röstgemüse	€ 18,80
Riesenschnitzel vom Schwein mit Pommes oder Reis mit normaler Panier oder Kürbiskernpanier (vom Huhn - Aufpreis von €1,60)	€ 16,90
Cordon Bleu mit Pommes oder Reis mit normaler Panier oder Kürbiskernpanier (vom Huhn - Aufpreis von €1,60)	€ 18,90
Bauerntoast Bauernbrot mit Schweinekotelett, Salatblätter, Zwiebeln, Tomaten, Käse & Spiegelei	€ 15,40
Gegrilltes Berner Würstel mit Pommes	€ 12,50
Gebackene Hühnerstreifen auf gemischtem Salat	€ 16,90
Gegrillte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat	€ 16,90
Salat vom Buffet nach Saison	€ 6,00

Spezialitäten des Hauses

½ Steirisches Backhendl € 17,50
mit Bratkartoffeln, Reis oder Pommes

ohne Beilage € 15,00

Schweinemedallions im Speckmantel € 22,90
mit Gemüse, Bratkartoffeln & Pfefferrahmsauce

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses € 27,90
Medium, gegrillt ca. 250g
mit Bratkartoffeln & Röstgemüse

Kutscher's Burger € 17,90
XXL Sesam-Burger Bun, Angus Rind Patty (medium) mit hauseigenem Speck,
Salat, Schmelzkäse, Tomaten, Spiegelei, Cocktailsauce & Steak-Pommes

Steakspezialitäten

Rib-Eye-Steak (ca. 550g) € 42,80
mit Röstgemüse, Bratkartoffeln & Pfefferrahmsauce

Housesteak (ca. 330-350g) € 37,80
Beiriedschnitte mit Röstgemüse, Bratkartoffeln & Pfefferrahmsauce

Fischspezialitäten

Fisch des Tages (auf Anfrage) € 22,90
mit Röstgemüse, Bratkartoffel und Knoblauchrahmsauce

Gegrilltes Seehechtfilet € 22,90
mit Röstgemüse, Bratkartoffel und Knoblauchrahmsauce

Gebackenes Seehechtfilet € 22,90
mit Röstgemüse, Bratkartoffel und Knoblauchrahmsauce

Black Tiger Garnelen € 23,90
mit Knoblauchtoast & Knoblauchrahmsauce

Gegrillte Calamari € 23,90
mit Knoblauchtoast & Knoblauchrahmsauce

Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Rindsgulasch	€ 15,40
Kleines Rindsgulasch mit 1 Semmel	€ 13,30
Würstel mit Saft mit 1 Semmel	€ 11,80
Jede weitere Semmel	€ 1,00
Kernöleierspeis mit Bauernbrot 3 Eier mit Kürbiskernöl, Speck, Zwiebeln & Schnittlauch (pro zusätzliches Ei 0,50€)	€ 10,90
Frankfurter mit Senf, Ketchup & Semmel	€ 6,50
Schnitzsemmel/ Kotelettsemmel	€ 7,50
Schinken-Käsetoast	€ 6,50

Für unsere Vegetarier

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren	€ 14,00
Gebackene Champignons mit Knoblauchrahmsauce	€ 14,00
Vegetarischer Teller aus Röstgemüse, Bratkartoffeln, Gebackener Emmentaler, Champignons und Spiegelei	€ 15,90

Für kleine Portionen gilt ein Preisabschlag von € 1,50

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

€ 26 | 4,50

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

Chardonnay

Fl. 0,75l | 1/8l

€ 26 | 4,50

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

€ 26 | 4,50

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

€ 26 | 4,50

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

€ 26 | 4,50

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.

Alter Bäerg, Cuvée >>Julia<< FI. 0,75l | 1/8l € 30 | € 5,50
Zweigelt – Blaufränkisch – Merlot
Trocken 13,5% Vol.

Blaufränkisch >>Paulant<< FI. 0,75l | 1/8l € 30 | € 5,50
Gut eingebundene Tannine, 18 Monate im Barrique-Fass gereift
Trocken 14,0% Vol.

Syrah 2017 FI. 0,75l | 1/8l € 26 | € 4,50
klassisch ausgebaut
Trocken 13,5% Vol.

Cabernet Sauvignon FI. 0,75l | 1/8l € 30 | € 5,50
Überzeichnet kräftig, vollmundig, typisch, trocken
Trocken 14% Vol.

Merlot FI. 0,75l | 1/8l € 30 | € 5,50
Ein sehr eleganter und vollfruchtiger Merlot, klassisch ausgebaut
Trocken 13,5% Vol.

Cuvée "Pablo" FI. 0,75l | 1/8l € 30 | € 5,50
Trocken 13,0% Vol. 50% Zweigelt,
25% Merlot, 25% Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon

Zweigelt "Sarastro" FI. 0,75l | 1/8l € 26 | € 4,50
Harmonischer Rotwein mit feinfruchtig-mildem Abgang
Trocken 13,5% Vol.

Blaufränkisch FI. 0,75l | 1/8l € 26 | € 4,50
Schöne typische Blaufränkisch-Würze
Trocken 13,5% Vol.

Merlot-Zweigelt FI. 0,75l | 1/8l € 26 | € 4,50
Fruchtvoll-Elegant, Klassisch ausgebaut.
Trocken 13,5% Vol.



Hinweis: Falls Sie einen zusätzlichen **Teller zum Teilen** von Speisen bestellen, erlauben wir uns eine **Gebühr von € 2,00** für Service und Geschirr zu berechnen.

Bei Feierlichkeiten erlauben wir uns für mitgebrachte **Torten** eine Gebühr von **€ 2,00 pro Teller** zu verrechnen.

Bei Feierlichkeiten werden **pro weißem Gedeck € 3,50** verrechnet. (weiße Tischtücher, Servietten, Kerzen...)