

Brunnenstadl

Erlebnis Wirtshaus

Grüß Gott, liebe Gäste, von nah & fern,

es freut uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben um unser Wirtshaus erleben können.

Seit über 28 Jahren bewirten wir hier Gäste aus allen Teilen der Welt mit traditionellen aber auch internationalen Gerichten und legen dabei besonderen Wert auf saisonelle Abstimmungen.

Ganzjährige Spezialitätentage mit Kürbis, Wild, Lamm, Martiniganserl, heimische Weideland-Ente, Fisch, Bärlauch und Spargel, Schwammerl, Kren sind oft Besuchsgründe vieler Genießer in unserem Hause.

Dazu kredenzen wir Weinspezialitäten von den südoststeirischen Winzern.

Wir wünschen Ihnen geruhsame, genussreiche und zufriedene Stunden bei uns.

Ihre Familie Stoisser

Schnell & einfach:
Für`s Navi:
Fehringerstraße 14; 8490 Bad Radkersburg
W-LAN: gratis



Brunnenstadl

Erlebnis Wirtshaus

Getränke

APERITIF

Campari 4 cl (Orange oder Soda)	€ 4,80
Pfirsichhugo	€ 4,90
1 Glas Sekt mit Holunder	€ 4,70
Heckenklescher Frizzante	€ 4,90



LIMONADEN in der Flasche 0,33

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Eistee	€ 3,70
---	--------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Orangensaft, Apfelsaft, 0,3 lt pur	€ 3,70
0,5 lt pur	€ 4,80
0,3 lt gespritzt mit Soda	€ 3,20
0,5 lt gespritzt mit Soda	€ 3,90

MINERALWASSER

Fl. Long Life prickelnd 0,35 lt	€ 2,90
Long Life prickelnd 1 lt	€ 4,90
Fl. Römerquelle still 0,35 lt	€ 2,90



RÖMERQUELLE

0,3 lt Mineral Zitron (frischgepresst)	€ 3,20
0,5 lt Mineral Zitron (frischgepresst)	€ 3,70

NEKTAR

Marille, Johannisbeer, pur	€ 3,90
0,3 lt gespritzt	€ 4,00
0,5 lt gespritzt	€ 4,40

Isabella-TRAUBENSAFT (Fam. List)

0,3 lt pur	€ 3,90
0,3 lt gespritzt mit Soda	€ 3,70
0,5 lt gespritzt mit Soda	€ 4,50

Naturrüber APFELSAFT (Fam. Gangl)

0,3 lt pur	€ 3,90
0,5 lt pur	€ 4,90
0,3 lt gespritzt mit Soda	€ 3,60
0,5 lt gespritzt mit Soda	€ 4,20

HOLUNDERSAFT

0,3 lt mit Soda	€ 2,90
0,5 lt mit Soda	€ 3,60

BIO HEIDELBEER-NEKTAR (Aftenberger)

Handverlesene Beeren ¼ lt Fl. mit ½ lt. Leitungswasser zum Verdünnen	€ 5,90
---	--------

MASCHANZKER-MOST (Fam. Gangl)

¼ lt Most	€ 2,90
¼ lt Most gespritzt	€ 2,70

BIER VOM FASS: „GÖSSER“ GOLD

0,2 lt (Piff Bier)	€ 3,50
0,3 lt (kl. Bier)	€ 3,90
0,5 lt (gr. Bier)	€ 4,50

FLASCHENBIER 0,5lt

Puntigamer	€ 4,50
Gösser Stiftsbräu dunkles	€ 4,70
Edelweiß hefetäub Weizenbier	€ 5,50



Bevog (Deetz)

Bevog (Deetz)	€ 4,90
---------------	--------



Aroma nach Trauben, Zitrone, Limette, Passionsfrucht, frischem Stroh und einer leichten Note von Brot

KAFFEE | TEE | KAKAO

Verlängerter	€ 2,90
Kleiner Espresso/Brauner	€ 2,60
Großer Espresso/Brauner	€ 3,50
Verlängerter Hag	€ 3,00
Cappucino	€ 3,50
Kakao mit Schlag	€ 3,50
Tee mit Zitrone oder Milch	€ 3,20
Tee Rum (80%)	€ 5,50

SEKT

Henkel trocken	€ 32,-
Riesling Brut	€ 35,-

SCHNÄPSE u. EDELBRÄNDE

entnehmen Sie bitte aus der Schnapskarte



Vorspeisen

*Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie eine unserer Vorspeisen,
denn „Nur die Ruhe ist die Quelle jeder großen Kraft“ - Fjodor M. Dostojewski*

- Mozzarella** auf Tomaten, verschiedenen Blattsalaten und Oliven mit einer Balsamicodressing, serviert mit Jourgebäck (A,F,G,N) € 9,90
- Carpaccio vom Rind** mit einer Vinaigrette, eingelegte Pilze und gehobelter Parmesan, serviert mit Jourgebäck (A,C,F,G,N) € 13,90

Suppen

- Kräftige Rindssuppe** mit hausgemachten Frittaten oder Fleischstrudel (A,C,F,G,L) € 4,50
- Steinpilzsuppe** mit Sahnehaube (A,G) € 5,90
- Portion Heidensterz** (M) € 3,70
- Gemischter Salat**(G) € 4,90



Für Zwischendurch

- Haustoast** – gegrillte Schweinskarree-Schnitte mit Pilzsauce und Speck serviert mit verschiedenen Salaten (A,F,G) € 11,90
- Gebackene Hühnerbruststreifen** auf verschiedenen Salaten (A,C,F,G) € 13,50
- Spaghetti „Bolognese“** mit geriebenen Parmesan (A,C,G,L) € 11,50

Traditionelle Gerichte

Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack. Epikur von Samos

Rindsgulasch klein mit 1 Gebäck (A)	€ 12,90
Rindsgulasch groß mit 1 Gebäck (A)	€ 14,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kräuterreis und Preiselbeeren (A,C,G)	€ 14,50
Gegrillter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen (A)	€ 19,90

Vegetarisches



Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan (A,C,G,L)	€ 9,90
Steinpilztascherl mit einer feinen Schwammerlsauce, garniert mit Broccoli, Karotten und frisch geriebenem Parmesan (A,C,F,G)	€ 13,90

Fisch

Gebackene Calamariringe mit Petersilienkartoffeln und Gemüse, serviert mit Sauce Tartar (A,C,G,L,M,R)	€ 13,50
Gebratene Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Gemüse (A, D,G, L,M)	€ 18,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Gemüse (A,D,G,L,M)	€ 19,90



Fleischspezialitäten

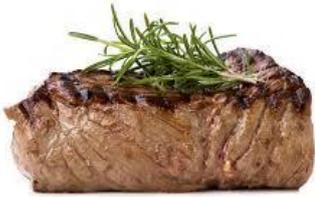
- Gegrilltes **Schweinskotlette** mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse (G,L,M) € 14,90
- „**Hauspfandl**“ – gegrillte Schweinslendchen auf Eierspätzle mit Pfefferrahm- oder Gorgonzola und Gemüse (A,C,F,G,L,M,O) € 18,90
- Schweinslendchen vom Grill** auf Pfefferrahm- oder Gorgonzolasauce mit Röstinchen und Gemüse (A,F,G,L,M,O) € 18,90
- Filetsteak** mit Kräuterbutter, dazu Röstinchen und Gemüse (G,L,M) € 32,90
- Pfeffersteak** mit dunkler und weißer Pfeffersauce, dazu Röstinchen und Gemüse (A,F,G,L,M,O) € 32,90

Süße Hochgenüsse

„Manch einer, der vor der Versuchung flieht, hofft doch heimlich, dass sie ihn einholt.“ - Giovanni Guareschi



- Apfel- oder Topfenstrudel** (A,C,G)
mit Schlagobers (G) € 5,50
mit Vanillesauce (G) € 6,50
- Schoko-Gugelhupf** mit Vanilleeis und frischen Früchten garniert (A,C,F,G,H) € 6,90
- Topfenockerln** mit marinierten **Miniorangen** oder **Himbeeren**, garniert mit Schlagobers (A,C,G) € 7,90
- Hausgemachtes Vanilleparfait** mit Amarena-Kirschen und Schlagobers (C,G) € 7,90
- Hausgemachtes Schokomousse** mit marinierten Himbeeren, frischen Früchten und Schlagobers (F,G) € 7,90



Kulinarische Gaumenfreuden mit verschiedenen Steaks

Suchen Sie Ihr Lieblingssteak aus und wählen Sie eine Beilage nach Ihrem Geschmack.

Pommes Frites, Babykartoffeln, Gemüse

1 Spiegelei Aufpreis € 1,80

Zusätzlich gibt es verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter.

Filetsteak ca. 240g mit Speckbohnen € 32,90

Pfeffersteak ca. 240g mit Speckbohnen € 32,90

Rib-Eye-Steak DRY-AGED LADY'S CUT ca. 200g mit Speckbohnen € 26,90

Rib-Eye-Steak DRY-AGED BEEF ca. 300g mit Speckbohnen € 32,90

Rumpsteak DRY-AGED BEEF ca. 300g mit Speckbohnen € 34,90

Nur auf Vorbestellung!!!

R-Tomahawk Steak	750g	€ 67,00
DRY-AGED BEEF	800g	€ 70,50
(HOCHRIPPE MIT KNOCHEN)	850g	€ 74,00
für 2-3 Pers.	900g	€ 77,50
	950g	€ 81,00

***DRY-AGED BEEF vom österreichischen Rind.**

Beim aufwändigen „Dry-Aging“ werden die Rinderrücken bei optimalen Bedingungen 21 – 28 Tage an der Luft und danach noch bis zu 28 Tage im Vakuum gereift. Bei einer konstanten Temperatur von 0 bis 1° C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch 15 bis 20% an Gewicht, vor allem Wasser. Dafür gewinnt das Fleisch enorm an Qualität und Geschmack.

Brunnenstadl

Erlebnis Wirtshaus