

GOLLNER'S APERITIF

LASS MIR MEI RUH, LASS MIR MEI

REININGHAUS PILS BIER

Vermouth g'spritzt oder Tonic	€ 6,20
Vermouth pure Ice & Lemon 4cl	€ 5,00
0,1 Glas Muskateller Frizzante	€ 4,20
0,1 Glas Isabella Frizzante	€ 3,90
Südsteirischer Muki-Spritzer	€ 4,40



WEITER WILL ICH NIX VON DIR

0,3L SEIDL... € 3,30

0,2L PFIFF... € 2,70

VINO... VIDI... VICI ...

1/8 Welschriesling, Wg. Söll, Gamlitz	€ 3,90
1/8 Weißburgunder Wg. Scheucher	€ 3,90
1/8 Sauvignon Wg. Trabos, Gamlitz	€ 3,90
1/8 Muskateller Wg. Peter Skoff	€ 3,90
1/8 Cuvée Rot Wg. Söll, Gamlitz	€ 4,50
1/8 St. Laurent Wg. Platzer, Tieschen	€ 4,50
1/8 Cabernet Wg. Bauer, Gamlitz	€ 4,50

Für weitere Weinauswahl fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

SÜDSTEIRISCHER NEKTAR VOM BAUERN

PFIRISCH, ERDBEERE, JOHANNISBEERE

MIT LEITUNGSWASSER

€3,00 | € 3,00

MIT SODA G'SPRITZT

€3,20 | €3,60

SONST NOCH ETWAS...?

Cola Zero	€ 2,80
Tonic Water & Bitter Lemon	€ 2,80
Steirer Quelle Laut & Leise	€ 2,00
Erdinger Weizen	€ 3,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	€ 3,80



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

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

SUPPEN

LEBERKNÖDELSUPPE A, C, G, I € 3,70

FRITTATENSUPPE A, C, G, I € 3,70

KÜRBISCREMESUPPE A, J, I, N € 4,90

STEIRISCHE KÄSESUPPE A, J, I, N € 4,90

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



UNSERE KLASSIKER

GOLLNER-PFANDL A, C, G, N

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Schweinsfilet und Karreerose
auf Spinatspätzle mit Schwammerlsauce und Käse überbacken,
garniert mit Speckstreifen € 16,00

GEKOCHTER TAFELSPITZ I

mit Röstkartoffeln und Apfelkren € 16,70

SCHWEINSFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE A, C, G, N

(zart rosa gebraten) mit Kartoffelgebäck € 15,40

BACKHENDLSALAT A, C, G, I, N

Hühnerfiletstücke auf gemischten Salaten mit Kernöl
auf Wunsch auch gegrillt € 10,70

SCHWEINSSCHNITZEL GEBACKEN A, C

serviert mit Pommes-frites € 10,00

GEBACKENES KALBSKARREE A, C, G

mit Butterreis € 18,50

CORDON BLEU A, C, G

dazu servieren wir Pommes-frites € 11,40

GRILLTELLER A, C, G, N, I, J

Hühnerbrust gegrillt, Kotelett gegrillt, serviert mit Pommes frites,
hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse der Saison € 15,00

STEIRISCHES BACKHENDL A, C

(mind. 30 Minuten Wartezeit)

Halbes € 9,50 - Ganzes € 18,00



Kleiner Hunger - kleine Portion (-15%)
Nachspeisen finden Sie auf unserer Dessertkarte

GUSTO- SCHMANKERLN

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

geröstete Leber mit Schinken, Champignons und Zwiebel
begleitet von Röstinchen € 12,70

HAUSGEMACHTE BREIN oder BLUTWURST A, I, J, N

mit Sauerkraut und Röstkartoffeln € 12,80

GEBACKENE LEBER A, C, G

mit Sauce Tartar € 9,70

LEBER-PFANDL A, C, G

geröstete Leber in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Butterreis
und gegrillten Früchten € 13,50

BEWUSST REGIONAL

KÜRBIS TRIOLOGIE A, C, G, J, I, N

Kürbisgnocchi, Kürbisrahmgemüse und gebackener Kürbis € 13,90

GEBRATENES ÖSTERREICHISCHES FORELLENFILET A, D, G, N, I, J

Serviert mit Kürbisgemüse und Kartoffeln € 16,50



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

Druckfehler vorbehalten

UNSER KÜCHENTEAM EMPFIEHLT

HIRSCHRÜCKENSTEAK A, C, G, I, J, N
in Steinpilzsoße mit Erdäpfelgebäck und Preiselbeer Birne € 26,90

HIRSCHRAGOUT A, C, G, L, I, N
serviert mit Semmelknödel und Preiselbeer Birne € 18,00

GEBACKENE BLUTWURSTSCHIEBEN trifft **GEBRATENEN GARNELEN** A, C, G, I, J,
auf herbstlichen Salaten

als Vorspeise € 10,50
als Hauptspeise € 14,50

HANDGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI A, C, G, I, J, N
mit warmer Butter und Kräutersalat € 14,90

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,--

ZAHLUNGS-INFORMATION

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



SALATE

BAUERNSALAT A, C, G, I, N

Blattsalate mit Kernöl, heißen Speckstreifen € 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

serviert mit Kartoffeln mit Kürbiskernöl € 4,90

ZWISCHENDURCH

SAURER STEIRISCHER TELLER A, C, I, J, N

Saures Rindfleisch - Saure Wurst - marinierter Schafskäse
aus der Käserei Draxler/Gamlitz

mit Essig und Kernöl fein garniert & Gebäck € 8,90

SCHINKEN-KÄSE-TOAST A, G fein garniert € 4,50



Die Qualität der Nahrung beeinflusst die Entwicklung
unseres Bewusstseins!

Durch die gute Zusammenarbeit mit unserem Gemüselieferanten Firma Predl haben wir
das Glück unseren Gästen immer frische, heimische Ware bieten zu können

**FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS FRAGEN SIE BITTE
NACH UNSERER
"KARTE FÜR NASCHKATZEN"
&
„EISBOWLE KARTE“**



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

ALLERGENE

A: Getreide (Gluten)
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch (Laktose)
H: Schalenfrüchte

I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
L: Lupinien
M: Weichtiere
N: Schwefeldioxid
und alle Erzeugnisse daraus

HOTEL RESTAURANT GOLLNER
GRAZERSTRASSE 36
8403 LEBRING
www.hotel-gollner.at
Tel. 0043 3182 2521
Küchenöffnungszeiten:
Sa-Mi 11.30-20.00 Uhr
Do&Fr Ruhetag

Unsere Lieferanten

**Firma Predl Gemüse Allerheiligen – Obst und Gemüse
Firma Hohl Hendl Allerheiligen – Hühner
Firma Prenner Fleischerei Wildon – Rindfleisch/Wurstwaren
Firma Karnerta Thondorf – Fleisch/Leber und Wurstwaren
Firma Zirngast Bäckerei – Brot und Gebäck
Firma Kroiss Michlgleinz/Gr. St. Florian – Eier
Firma Treichler Ragnitz – Fruchtnektar
Firma Graupp Lebring – Getränke
Firma Braunion Graz – Bier
Firma Transgourmet Seiersberg – Lebensmittel
Firma Tomberger Kalsdorf – Tiefkühlwaren
Firma Draxler Gamlitz – Schafskäse**

Unser Fleisch ist 3xA (geboren/aufgezogen & geschlachtet in Österreich)

In eigener Sache

Lieber Gast!

Wir freuen uns von ganzem Herzen, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.
Für die Isolation sind wir nicht geschaffen. Das Arbeiten in unserem harmonischen Team
und der Kontakt zu unseren Gästen haben uns sehr gefehlt.

In dieser Zeit des Stillstands haben wir alle erkennen dürfen, dass Entschleunigung,
Ruhe und Gelassenheit auch eine Bereicherung des Lebens sein können.

Wir möchten diese Erkenntnis in unseren Betrieb einfließen lassen und hoffen, dass unsere
Gäste uns dabei unterstützen.

Mit Ihrer Hilfe, Geduld und Gelassenheit wird es uns möglich sein, Sie in entspannter Atmosphäre
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ausgezeichnete Qualität in Küche und Service hat ihren Wert und braucht seine Zeit.
Sie und unser Team machen unser Haus zu einem Ort der Begegnung, an dem gegen-
seitiger Respekt und Harmonie spürbar sind.

Diese Gegebenheiten motivieren junge Menschen den wunderbaren Beruf in der Gastronomie
zu erlernen. Der Ruf der Hektik und des Stresses hat viele Jugendliche davon abgehalten,
einen Beruf in der Gastronomie zu wählen.

Gemeinsam können wir dazu beitragen, die heimische Gastronomie zu erhalten!

Ihr Gollner-Team





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 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.

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!

ALLERGENE

A: Getreide (Gluten)
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch (Laktose)
H: Schalenfrüchte

I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
L: Lupinien
M: Weichtiere
N: Schwefeldioxid
und alle Erzeugnisse daraus

HOTEL RESTAURANT GOLLNER
GRAZERSTRASSE 36
8403 LEBRING
www.hotel-gollner.at
Tel. 0043 3182 2521
Küchenöffnungszeiten:
Sa-Mi 11.30-20.00 Uhr
Do&Fr Ruhetag

ZAHLUNGS-INFORMATION

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