



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!

VORSPEISE

GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL A, G, J
auf Saisonsalaten mit Kernöl und Essig
als Vorspeise
als Hauptspeise €

CARPACCIO VOM RINDERFILET A, G, J
mit Zitronen-Olivenölvinaigrette

SUPPEN

LEBERKNÖDELSUPPE A, C, G, I

FRITTATENSUPPE A, C, G, I

STEIRISCHE KÜRBISCREMESUPPE A, J, I, N

GOLLNER'S KÄSESUPPE A, G, I, N



ALLERGENE

A: Getreide (Gluten)
B: Krebsentiere
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 KLASSIKER

GOLLNER-PFANDL A, C, G, N

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

GEKOCHTER TAFELSPITZ I

mit Röstkartoffeln und Apfelkren

SCHWEINSFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE A, C, G, N

(zart rosa gebraten) mit Kartoffelgebäck

BACKHENDLSALAT A, C, G, I, N

Hühnerfiletstücke auf gemischten Salaten mit Kernöl auf Wunsch auch gegrillt

SCHWEINSSCHNITZEL GEBACKEN A, C

serviert mit Pommes-frites
gerne serviert mit Preiselbeeren zu

GRILLTELLER C, G, N, I, J

Hühnerbrust gegrillt, Kotelett gegrillt, Schweinefilet serviert mit Pommes frites, hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse der Saison

CORDON BLEU A, C, G

dazu servieren wir Pommes-frites
gerne serviert mit Preiselbeeren zu

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

geröstete Leber mit Schinken, Champignons und Zwiebel begleitet von Röstinchen

GEBACKENE LEBER A, C, G

mit Sauce Tartar



UNSER KÜCHENTEAM EMPFIEHLT

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

HIRSCHRAGOUT A,C,G,H, I, J,
mit Semmelknödel-Birne-Preiselbeeren

ROSA GEBRATENES RINDERFILET A,G,N,I,J,
auf mediterranem Gemüse Gröstl + Rucola

HANDGEMACHTE TRÜFFELAGNOLOTTI A, C, G, I, J, N
mit brauner Butter & Rucola

HAUSGEMACHTE BREIN ODER BLUTWURST A, I, J, N
mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET A, D, G, N, I, J
serviert mit Kürbisgemüse und Kartoffeln

KÜRBISGNOCCI A, C, G, I, J, N
mit Schafskäse (Draxler/Gamlitz) & Rucola



Die Qualität der Nahrung beeinflusst die Entwicklung unseres Bewusstseins!
Durch die gute Zusammenarbeit mit unserem Gemüselieferanten Firma Predl
habe wir das Glück unseren Gästen immer frische, heimische
Ware bieten zu können

ZAHLUNGS-INFORMATION

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

SALATE

SALATPLATTE C, G, I, N
mit Schinken und Ei

GEMISCHTER SALAT oder BLATTSALAT G, J, N
mit Kernöl, lichtem Öl oder Dressing

STEIRISCHER ENDIVIENSALAT G, J, N
serviert mit Kartoffeln mit Kürbiskernöl

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

FÜR UNSERE KLEINEN



WIENER KINDERTELLER A, C
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

HAUSGEMACHTE HÜHNER-NUGGETS A, C
mit Pommes frites

RÄUBERTELLER
Schnapp' dir deine Beute
von den Tellern deiner Leute