



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**

**GOLLNER'S KÄSESUPPE A, G, J, 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](http://www.hotel-gollner.at)  
Tel. 0043 3182 2521  
Küchenöffnungszeiten:  
Sa-Mi 11.30-20.00 Uhr  
Do&Fr Ruhetag

# UNSERE KLASSIKER

**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

**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



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

# UNSER KÜCHENTEAM EMPFIEHLT

GEBRATENES ÖSTERREICHISCHES LACHSFORELLENFILET A, D, G, N, I, J  
saisonal

**UND VIELE WEITERE GERICHTE  
DIE WÖCHENTLICH AKTUALISIERT WERDEN**



Die Qualität der Nahrung beeinflusst die Entwicklung unseres Bewusstseins!

## 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 oder Käse 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

**SAURES RINDFLEISCH A, C, G, I, N,**  
mit steirischer Kürbiskernölmarmade  
+ einem Gebäck

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 € 8,50

**HAUSGEMACHTE HÜHNER-NUGGETS A, C**  
mit Pommes frites € 8,50

**RÄUBERTELLER**  
Schnapp' dir deine Beute  
von den Tellern deiner Leute € 0,--

**FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS FRAGEN SIE BITTE**

**NACH UNSERER  
"KARTE FÜR NASCHKATZEN"  
&  
„EISBOWLE KARTE“**



Ob unserer traditionelle Kardinalschnitte  
oder der ofenfrische Topfenstrudel ....uvm  
unsere süßen, hausgemachten Verführungen müssen Sie kosten!!

**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 Brauunion Graz – Bier  
Firma Transgourmet Seiersberg – Lebensmittel  
Firma Tomberger Kalsdorf – Tiefkühlwaren  
Firma Draxler Gamlitz – Schafskäse  
Firma Labugger Lebring – Kernöl  
Firma Esterer Feldkirchen – Kernöl & andere Öle

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 zu verwöhnen.

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  
gegenseitiger 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 Feierlichkeiten 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!

## 40by GOLLNER

### unser Highlight jeden letzten Samstag im Monat

genießen Sie ein 4-gängiges Menü zu einem speziellen Thema in einem besonderen Rahmen – gerne Informieren wir Sie dazu auch per E-Mail – dazu können Sie gerne Ihre Adresse an der Rezeption bekannt geben.

Unsere Termine sind: Mai/Juni/Juli/August/September/Oktober

#### ZAHLUNGS-INFORMATION

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