



Hotel | Almgasthof | Konditorei

# Speisekarte

Tradition seit 1798

# Herzlich Willkommen auf 1.200 m Seehöhe!

Bereits seit dem Jahr 1798 ist man beim „TEICHWIRT“ stets um das Wohl der Gäste bemüht.

Die mehr als 200 Jahre alte Bauernstube (in welcher sich bereits Erzherzog Johann und auch Peter Rosegger verwöhnen ließen) ist noch original erhalten. Das Kaffeehaus mit Konditorei, die Kaminstube und die sonnige Terrasse mit Blick zum Teichalmsee laden zum Genießen und Verweilen ein.

Unaufdringlich, charmant und traditionell werden Sie in unserem \*\*\*\*HOTEL bewirtet und verwöhnt. Einen Ort des Wohlbefindens finden Sie in unserem „TEICHSPA“.



25 Mitarbeiter im Service, Küche, Konditorei und Hotel sind um unsere Gäste bestens bemüht.

Rudolf Vorauer

Almgasthof-Hotel „Teichwirt“\*\*\*\*

Konditorei

8163 Teichalm 41, Tel. 03179/ 71 69

[www.teichwirt.at](http://www.teichwirt.at)

Küche vom Montag bis Samstag: 11 bis 19 Uhr

Sonntag: 11 bis 18 Uhr

# Vorweg und Zwischendurch

**Tafelspitzsulz** mit rotem Zwiebel, steirisches Kürbiskernöl

**Steirische Salatschüssel** mit Käferbohnen, Paprika, Tomaten,  
Kernöl und Schafkäse

## Suppen

**Rindssuppe** mit Frittaten-, Leberknödel- oder Nudeln

**Knoblauchcremesuppe** mit Schwarzbrotcroutons

„**Teichwirt Suppentopf**“ – kräftige Rindssuppe mit  
Stücke vom gekochten Almoachsen, Nudeln,  
Gemüse und pochiertem Ei

## Salate

Fein **gemischter Salat**

**Blattsalatschüssel** mit Ei

*Steirisches Kernöl oder Joghurt-Dressing*

# Rind von der Alm

**Zwiebel-Rostbraten** mit Petersilienkartoffeln

## **Almochsen Huftsteak**

Pfeffersauce, knusprige Erdäpfel-Rösti  
Speckbohnen

**„Styria beef“ gebacken**, mit Kürbiskernen  
Butter-Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

# von der heimischen Forelle

## **Gebratenes Filet von der Gebirgsforelle**

(aus der Weizklamm)

Blattspinat, Butterkartoffeln, Mandelbutter

# Teichwirt's Klassiker

**Wienerschnitzel** vom Steirischen Jungschwein (Karree)  
mit Butterreis und Preiselbeeren

## **Hirtenspieß vom Rost**

Filets vom Steirischen Jungschwein, Speck,  
Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites

**“Cordon bleu”** Petersilienkartoffel,  
gefüllt mit Schinken und Käse, Preiselbeeren

## **Steirischer Backhendlsalat**

auf Blattsalate mit Kürbiskernöl

**Pasta mit pikantem Gemüse-Linsen-Bolognese** (vegan)  
wahlweise mit Arzberger Stollenparmesan

# Für Kinder

**Wienerschnitzel** vom Schwein mit Pommes frites

**Spaghetti Bolognese**, Parmesan

**Hausgemachte Hühnersticks**, gebacken, Pommes frites

# Zur Jause

Fein **belegtes Brot**

**Schinkenbot** mit Butter und Kren

**Käse-Schinkentoast**

# Desserts

Wiener **Apfel – oder Topfenstrudel**

Warmer **Schoko-Mandelkuchen**

*mit hausgemachten Vanilleeis, Schokosauce, Schlag*

**Palatschinke** mit Marillenmarmelade pro Stück

**hausgemachte Torten & Mehlspeisen**

**Im Sommer:** Eiskarte mit vielen Köstlichkeiten  
in feinsten Konditor-Qualität ein.

# Getränke

Gösser Bier, Limonaden

Fruchtnektare von Obstbau Macher - Weiz

Österreichische & internationale Weinspezialitäten