



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

Küche vom Montag bis Samstag: 11 bis 19 Uhr

Sonntag: 11 bis 18 Uhr

Vorweg und Zwischendurch

Tafelspitzsuzl 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

Gekochte Stücke vom Almochsen
mit Apfelkren, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln

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

Vegetarisch - hausgemacht

Kichererbsen-Gemüsecurry
mit Knoblauch-Weißbrot

Pasta mit pikanter Linsen-Gemüse-Bolognese
wahlweise mit Arzberger Stollenparmesan

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

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

steirischer Bauerntoast mit Schwarzbrot & Spiegelei

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 feinster Konditor-Qualität ein.

Getränke

Gösser Bier, Limonaden

Fruchtnektare von Obstbau Macher - Weiz

Österreichische & internationale Weinspezialitäten