

JOHANN WALLER HÜTTE

Die Idee: Beste Zutaten direkt von den Produzenten der nahen Region, Bio-Gewürze von Sonnentor, Zusammenarbeit mit kleinen Manufakturen. Alles handgemacht mit Wertschätzung, aber ohne Kompromisse. Slow Food. Für jede Briefflasche was Feines dabei.

Speis'zettel

„Essen für ein gutes Leben“

Die Basis ist eine gesunde, saisonale Gemüseküche in höchster Qualität. Die Zutaten stammen aus der nahen Region. Unser Standard ist bio. Darüberhinaus gibt es Naturanbau, Demeter oder Wildsammlung.

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. Daher servieren wir qualitative Winzer-Weine und Sprudel aus der Steiermark und dem Burgenland (viele in Bio-Qualität). Wir haben eine breite Auswahl von Bieren (auch alkoholfrei) von regionalen Brauereien.

Fleisch gibt es dann, wenn es ein gutes Fleisch gibt. Wir überzeugen uns persönlich davon, dass die Tiere, die wir servieren, ein gutes Leben hatten mit gutem Futter, Muttertierhaltung und langsamen, natürlichem Wachstum.

**Hausgemachte
Suppen**

Rind-Suppe vom Bio-Rind
mit handgemachtem Kaspressknödel, 5,8
mit Fleischnudel 7,8
mit Nudeln 5,8
Alt-Wiener Suppentopf 7,8

* mit hausgemachten Frittaten, 5,8
* Minestrone mit Gemüse der Saison 6,8

**Handgemachtes
Bauernbrot
(Sauerteig)**

mit Butter, 2,5
mit veganen Bio-Aufstrichen
6,8/10,8 (kl. gr.)
mit Käse-Variationen / * Bio-Schinken
12,8 (gr.)
mit Verhackertem
6,8/10,8 (kl./gr.)

Gemüsegerichte

Salat mit handgemachtem Kaspressknödel
6,8 - Sauerkraut statt Salat +1

Handgemachte Kärntner Kasnudeln oder
Erdäpfelnudeln (vegan)
3 Stk., 15,8 - plus Salat +2,5
4 Stk. inkl. Salat 21,8

* Linsen-Dal vegan/vegetarisch
Linsen (Biohof Roth/B) nach
nepalesischer oder indischer Tradition
12,8, mit Grillgemüse +2

* Hausgemachte Knödel
mit Ei und grünem Salat, 11,8

* Erdäpfelgulasch mit Brot
Sämiges, g'schmackiges Gulasch mit
handgemachtem Bauernbrot, 12,8

* ... nach Saison oder auf Vorbestellung

Fleischgerichte

Handgemachte Krainer mit Brot, Kren
und Senf, 8,8

Handgemachte Bratwurst mit Sauerkraut,
Bratkartoffeln und Senf, 14,8

Handgemachte Kärntner Fleischnudeln
gefüllt mit faschiertem Schweinsbraten
und Geselchtem auf hausgemachtem
Sauerkraut
2 Stk., 15,8
3 Stk., 21,8

* Grenadierpfandl mit gebratenem Bio-
Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln
11,8
mit Käse überbacken + 1,5

* Saures Rindfleisch vom Bio-Rind
(Karner/Weidacher/Feiertag)
mit Brot, 12,8

* Schweinsbraten mit Sauerkraut und
Serviettenknödel alles hausgemacht
im Holzofen, 16,8

* Gulasch vom Bio-Weiderind
(Karner /Weidacher)
mit Serviettenknödel, 16,8

Desserts

Handgemachte Blechkuchen
nach Saison 4,4

Buchteln hausgemacht 3,8
plus Vanillesauce + 1,5

Mannerschnitten 2,8
Nougat-Kipferl 3,4
Kipferl 2.8



*„Zeige mir Deine Freunde und
ich sage Dir, wer du bist.“*

Wir sind stolz und dankbar, mit so hervorragenden Betrieben arbeiten zu dürfen. Gemeinsam sind wir stark und schaffen es, nahezu alles aus der nahen Region zu beziehen. So bleibt das Geld in der Region und kann hier für uns alle arbeiten.

Unsere Lieferanten:

Biohof Pranger / St. Aigen
Biomühle Posch / Hartberg
Casaforte Nudelmanufaktur / K
Colorful greens / St. Radegund
Fam. Karner Bio-Rind / Eggersdorf
Fam. Krenn-Rossmann / Eggersdorf
Fleischmanufaktur Kolar-Göbel / Graz
Gölles / Riegersburg
Grete Auer / Kumberg
Gundi's Laden / St. Radegund
Hannes Weidacher Bio-Rind / Kumberg
Hermax Brauerei / Hartmannsdorf
Jagdgemeinschaft Kumberg
Ja Natürlich! / Ö
Kaufhaus Loder / Kumberg
Sonnentor Bio-Gewürze / NÖ
Vinothek Loder / Kumberg
Wimitz Bio-Brauerei / K
Zotter Schokoladen / Riegersburg