



# Gutes aus der Region



*Rind und Schwein:* Fleisch aus Österreich von Fa. Buchberger, Pöllau  
& Schirrhofer Kaindorf

*Wurstwaren:* Fleisch aus Österreich

*Backhuhn:* Geflügel Schwarz, Lebing

*Hühnerfilet:* Titz, Rohr an der Raab

*Milch und Joghurt, Käsekugeln:* Hofmolkerei Thaller, Leitersdorf

*weitere Milchprodukte:* aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel (Parmesan aus Italien)

*Eier (Freilandhaltung):* Landwirtschaft Schmidt, Leitersdorf; Fam. Retter, Kaibing

*Erdäpfel:* Familie Seidl

*Gemüse und Obst (saisonal):* aus heimischer Landwirtschaft, von den umliegenden  
Bauern & aus eigenem Anbau

*Süßwasserfisch (Forelle, Saibling):* Forellenzucht Mauerhofer, Pöllau

*Honig:* Imkerei Kurz, Rohrbach

*Marmeladen:* aus eigener „Roberts Landwirtschaft“

*Fruchtsäfte:* Fam. Handler (Pflirsichnektar), Fam. Pichler (Traubensaft),

Fam. Reichstamm (Johannisbeernektar)

Roberts Landwirtschaft (Birnennektar, Apfel-, Traubensaft und Saft der Saison)

## Weitere regionale Partner

*Brot und Gebäck:* Bäckereien Landeshammer, Freitag, Gotthardt und Birchbauer

*Eis:* Fa. Gotthardt, Kaindorf

*Teigwaren:* Bischof Nudeln, Ollersdorf

*Apfelessig, Kernöl, Edelbrände, Liköre, Gin & Most:* aus Roberts Landwirtschaft

*Mehl:* Schafner's Kornkraft, Gersdorf a.d. Feistritz

## ALLERGENE

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe, oder daraus hergestellten Erzeugnisse, als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt

entsprechend den gesetzlichen EU Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden, enthalten sein.

**Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie uns Bescheid zu geben.  
So können wir besonders auf Ihre Bedürfnisse eingehen.**



# Liebe Genießer

## Schön, dass ihr da seid!

Wir leben gemütlich, echt und steirisch, mitten im „Steirischen Thermen- und Vulkanland“.

**Nimm dir Zeit**, hier wird noch richtig gekocht.

Die Liebe zu regionalen, hauseigenen und ausgewählten Produkten,  
die Freude an guten Säften & Weinen...

Lass dich verführen!

Entdecke österreichische Schmankerln und Spezialitäten,  
**hausgemachte** Mehlspeisen & Desserts, Edelbrände und Säfte -  
genieße Obst, Salat und Gemüse -  
direkt aus dem **hauseigenen** Garten!

„EssensZeit ist LebensZeit“

Guten Appetit und schöne Stunden wünscht  
das Team TEUSCHLER MOGG\*\*\*S

## ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben **ganztägig** geöffnet

### Küchenbetrieb

Montag bis Sonntag

11:30 - 14:00 und 17:00 - 20:00

Nachmittags gibt's Kaffeehausbetrieb mit  
Süßem, Eis & Salzigem

### Ruhetag Mittwoch

**Im Winter Sonntagabends  
geschlossen**, Tage lt. Homepage

## Frühstücken wie im Urlaub

Buffet - alles was das Herz begehrt,  
Getränke inklusive,  
von 7:30 bis 10:00 Uhr  
mit Voranmeldung

€ **16<sup>90</sup>**  
p.P.



# Winterzeit

## Steirer Kren-Risotto Bällchen

auf buntem Blattsalat mit Roten Rüben Chips

**Vorspeise € 8,90 Hauptspeise € 13,90**

\*enthält Gluten, Milch, Ei, Erdnüsse, Sulfite

\*\*\*\*\*

## Maronicremesuppe mit Blätterteigfleurons € 5,40

enthält Gluten, Milch, Sellerie

\*\*\*\*\*

## Schweinefilet gebraten mit Apfel-Preiselbeersauce



dazu hausgemachte Schupfnudeln & Gemüse € 19,90

\*enthält Gluten, Milch, Ei, Senf, Sellerie, Sulfite

## Hausherrenschnitzel von der Pute in Knusperpanade

gefüllt mit Speck, Brie und Dörripflaumen

dazu Bratkartoffeln € 17,90

enthält Gluten, Milch, Ei, Senf, Erdnüsse

## Filet vom Bachsaibling gebraten

mit Steirer Kren-Risotto mit Roten Rüben Chips € 22,90

(Forellenhof Mauerhofer aus Pöllau)

enthält Gluten, Milch, Sellerie, Sulfite, Fisch

## Speck - Zwiebel Kartoffelroulade

mit Sauerkraut € 14,50

enthält Gluten, Milch Ei, Sulfite

\*\*\*\*\*



## Kastanienreis

mit marinierten Weichseln, Schokosauce und Schlagobers € 8,50

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Soja, Nüsse

**VEGAN** - ohne Schlagobers



# Suppen & Vorspeisen

## **Klare Suppe mit Frittaten € 4,30**

enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie

## **Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel € 4,50**

enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie

## **Weizer Schafkäse im Speckmantel**

auf Blattsalat **Vorspeise € 9,50 Hauptspeise € 15,50**

enthält Gluten, Milch, Senf, Sulfite



# Teuschlers Klassiker

## **Safentaler Pfandl**

Schweinsfilet und Putenfilet gegrillt

mit hausgemachten Spätzle und Kräutersauce € 15,50

enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie

## **Leitersdorfer „Bergspieß“**

mit Grillgemüse und Rösti € 16,90

(Schweinekarree, Filet und Geflügel gegrillt)

enthält Senf, Milch, Erdnüsse

## **Hühnerfilet gebacken in Kürbiskernpanade**

mit Reis und Gemüse € 15,90

enthält Gluten, Ei, Erdnüsse

## **Wienerschnitzel vom Schwein**

mit Pommes frites € 13,90

enthält Gluten, Ei, Erdnüsse

## **Cordon bleu von der Pute**

mit Pommes frites € 16,90

enthält Gluten, Ei, Milch, Erdnüsse, Senf

**Preiselbeeren bitte bestellen**

## **Gedünsteter Zwiebelrostbraten**

mit hausgemachten Spätzle € 19,90

enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie



**Ab Donnerstag**

## **Steirisches Backhendl**

(Geflügelhof Schwarz)

1/2 Hendl € 13,90

1 ganzes Hendl € 23,50

Fast alle unsere Gerichte können Sie auch „klein“ bestellen.  
Glutenfrei, Laktosefrei, Beilagentausch - gegen Aufpreis

# Fischgerichte

## Fischteller

mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln € 20,90  
(Filet von Goldbrasse & Forelle gebraten und Seehecht gebacken)  
enthält Gluten, Ei, Milch, Fisch, Erdnüsse

## Seehechtfilet in Knusperpanade

mit Rösti € 15,50  
enthält Gluten, Ei, Milch, Fisch, Erdnüsse

# Fleischlos



## Knusprige Kartoffelpuffer

nach „Omas Rezept“ mit Sauerrahmdip  
und Salat vom Buffet € 12,90  
enthält Gluten, Ei, Milch, Erdnüsse, Sulfite

## Hausgemachte Kaspressknödel

auf grünem Salat mit steirischem Kernöldip € 13,90  
enthält Gluten, Ei, Milch, Sulfite

## Steirische BIO Kräuterseitlinge in Kürbiskernpanade

mit Bratkartoffeln & Salat vom Buffet € 19,90  
(Erzberger Stollenpilze)  
enthält Gluten, Sulfite



# Aus unserer Salatecke

## Salat vom Buffet pro Portion € 5,20

enthält Sulfite und Allergene  
je nach Zubereitung

### Steirischer Backhendl-Salat

Hühnerbruststreifen gebacken  
auf gemischtem Salat mit  
Knoblauchbrot € 14,90  
enthält Gluten, Ei, Erdnüsse, Sulfite

### Fitnessteller

Putenstreifen gebraten auf  
gemischtem Salat mit  
Knoblauchbrot € 14,90  
enthält Gluten, Sulfite

Fast alle unsere Gerichte können Sie auch „klein“ bestellen.  
Glutenfrei, Laktosefrei, Beilagentausch - gegen Aufpreis



# Leckerer für Naschkatzen

**Palatschinken mit Marillenmarmelade € 5,90**  
enthält Gluten, Milch, Ei

**Palatschinke mit Milka Nuss-Schokolade**  
mit Schlag & Schokosauce - fruchtig garniert € 6,50  
enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Soja

**Eispalatschinke**  
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlag & Schokosauce - fruchtig garniert € 7,50  
enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Soja

**Eisstanitzel mit Schlag**  
mit Vanille & Erdbeereis, Schlag & Schokosauce - fruchtig garniert € 7,50  
enthält Gluten, Milch, Ei, Soja

**Spagatkrapfen**  
mit Preiselbeeren und Schlag € 5,40  
enthält Gluten, Milch, Ei, Sulfite

**Kürbiskern-Schupfnudeln**  
auf Apfel-Zimtragout  
**Hauptspeise € 11,90 Nachspeise € 7,90**  
enthält Gluten, Milch, Ei, Soja

**Steirisches Vanilleeis**  
3 Kugeln mit Kernöl, Kürbiskernkrokant & Schlag € 7,50  
enthält Milch, Gluten, Ei

## Traditionell

**verschiedene hausgemachte  
Torten und Schnitten € 4,50**  
enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sulfite - je nach Auswahl

**BIETE DEINEM LEIB ETWAS GUTES  
DAMIT DEINE SEELE LUST HAT DARIN ZU WOHNEN.**