

WIR SIND WIEDER FÜR SIE DA!

FRÜHSTÜCKSBUFFET

VON 07.00 – 10.00 Uhr
(wir bitten um
Tischreservierung)

TÄGLICH WARMER KÜCHE

VON 11.30 – 14.00 UHR

*Mittagsmenü á Euro 8,90
von Montag bis Freitag!*

CAFÉ, GASTGARTEN, KEGELBAHNEN /BAR

Mittwoch bis Samstag
VON 07.00 – 22.00 UHR

Sonntag bis Dienstag
VON 07.00 – 20.00 UHR



KM

RESTAURANT MIT GROSSEM GASTGARTEN & 4 KEGELBAHNEN

Gobernitz 15
8720 St. Margarethen bei
Knittelfeld
Tel. +43(0)3512 – 822 89
info@murtal-rooms.at
www.murtal-rooms.at

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND MIT SCHWARZEN NÜSSEN
UND ZUPFSALAT 12,90 €

(E,G,H,M)

VOGERLSALAT MIT SPECK
UND MURTALER KARTOFFELN 6,90 €

(M)

TOMATEN-MOZZARELLA MIT
VOGERLSALAT UND PARMESANCHIP 5,90 €

(G)

SUPPEN

FRITTATENSUPPE 3,60 €

(C, G)

FLEISCHSTRUDELSUPPE 3,60 €

(C, G)

KERNÖLSCHAUMSUPPE 4,20 €

(C, G)

SALATE

GEMISCHTER SALAT 4,40 €

(L, M)

GRÜNER SALAT 3,80 €

(M)

VOGERLSALAT 4,00 €

(M)



HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL
VOM SCHWEIN
MIT PETERSILKARTOFFELN **11,90 €**
(A, C, G)

CORDON BLEU
VOM SCHWEIN
MIT REIS **12,90 €**
(A, C, G)



Vom Huhn + Euro 1,00€

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

GRÜN: **12,80 €**
GEMISCHT: **13,80 €**
(A, C, G, M)

GRILLTELLER MIT POMMES,
GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER **14,20 €**
(A, C, G)

RINDSGULASCH MIT
KRÄUTERSPÄTZLE **12,30 €**
(A, C, G, M)

FISCHGERICHT

ZANDERFILET MIT SALZKARTOFFELN UND
ZITRONEN-KAPERNSAUCE 14,30 €

(A, D, G)

VEGETARISCH

SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER
UND GRÜNEM SALAT 8,80 €

(A, C, G, M)

KALTE SPEZIALITÄTEN

BELEGTES FLEISCHBROT 6,80 €

(A, C, M)

STEIRERKASBROT 5,80 €

(A, C, G, M)

KM BRETTLJAUS´N MIT BAUERNBROT 9,90 €

(A, C, G, M)

DESSERT

HIMBEER-TOPFEN-CREME 4,20 €

(A, C, G)

VANILLEEISPALATSCHINKE 4,90 €

(A, C, G)

APFELSTRUDEL MIT WARMER VANILLESAUCE 4,60 €

(A, C, G, E, O)

KUCHEN 2,70 € TORTE 3,80 €

(A, C, G, M)

Unsere Empfehlung

MARINIERTER SPARGEL AUF
SOMMERLICHEN SALATEN
MIT FRISCHEM GEBÄCK 7,20 €

(A, C, M)

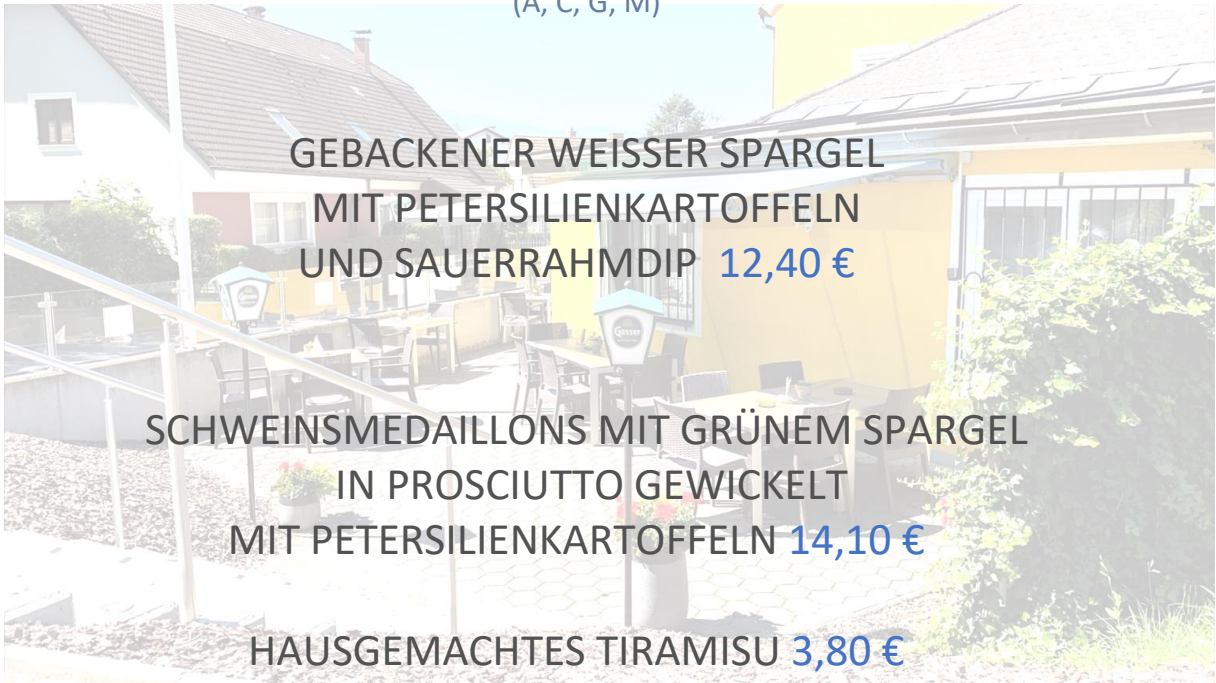
SPARGELCREMESUPPE 4,20 €

(A, C, G, M)

GEBACKENER WEISSER SPARGEL
MIT PETERSILIENKARTOFFELN
UND SAUERRAHMDIP 12,40 €

SCHWEINSMEDAILLONS MIT GRÜNEM SPARGEL
IN PROSCIUTTO GEWICKELT
MIT PETERSILIENKARTOFFELN 14,10 €

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 3,80 €



Spargelzeit –

Wir lieben den Frühling!

WEINKARTE

WEISSWEINE

SAUVIGNON BLANC 2019 VOM WEINHOF GOLLENZ

1/8 l/ Flasche
€ 3,60/ € 22,50

Der Sauvignon Blanc vom Weinhof Gollenz überzeugt durch sein helles Gelbgrün und den Silberreflexen. Die Traube ist eine feine gelbe Tropenfrucht, welche einen Geschmack von einem zarten Pfirsich und Litschi hat, einen Hauch von Mandarinen Zesten und Blütenhonig. Er ist saftig, elegant, hat eine feine Fruchtsüße und einen mineralisch-salzigen Touch mit zitronigem Anklang.

WEISSBURGUNDER 2020 VOM WEINHOF GOLLENZ

1/8 l/ Flasche
€ 3,50/ € 20,50

Die Traube des Weißburgunders vom Weinhof Gollenz hat ein mittleres Strohgelb, anregende Aromen nach Haselnuss sowie exotischen Noten. Er ist trocken mit einer frischen und gut integrierten Säure und hat einen längeren Abgang begleitet von frisch fruchtigen Aromen und sortentypischem Nachgeschmack.

ROTWEINE

ZWEIGELT 2017 VOM WEINGUT BAUER

1/8 l/ Flasche
€ 3,50/ € 20,50

Der Zweigelt vom Weingut Bauer hat ein fruchtig-würziges Bukett. Sein Geschmack erinnert an Weichseln, ein zartes Pfefferl am Gaumen und eine satte Kirsch- und Brombeerfrucht.

SMALL HILL RED 2016 VOM WEINGUT HILLINGER

1/8 l/ Flasche
€ 3,80/ € 24,50

Der Small Hill vom Weingut Hillinger ist ein Wunderbar weicher und geschmeidiger Cuvée aus 50% Merlot, 25% Pinot Noir und 25% St. Laurent. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – an Schokolade. Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst.

BIG JOHN 2019 VOM WEINGUT SCHEIBLHOFER

Flasche
€ 39,90

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair. 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques angebaut:

