Herzlich willkommen im Hotel Restaurant Waldhof Muhr!

Naturparkpartnerbetrieb mit Herz in der Genussregion Pöllauer Hirschbirne

Aus Liebe zum Naturpark!

Was ist Biodiversität?

Biodiversität umfasst die Vielfalt genetischer Ressourcen, der Arten und Ökosysteme. Damit sind z.B. unterschiedliche Birnen-Sorten, Tier- und Pflanzenarten oder die Hecken, Mähwiesen und Auwälder des Naturparks Pöllauer Tal gemeint.

Ich Dietmar Muhr bin in unserem Waldhof für die Küchenorganisation kreativer und regionaler Spezialitäten verantwortlich.

Hotel Waldhof Muhr**** goes biodiversity

Vom kleinen Bergbauernhof über die gutbürgerliche Pension bis zum Hotel, stets standen die Wiesen und Bergwälder um unseren Betrieb im Zentrum unserer Tätigkeit.
War es anfangs die Landwirtschaft, so kamen später die BIO-Rotwildhaltung und zunehmend die naturtouristische Nutzung der Kulturlandschaft hinzu.

Auf unserer Speisekarte präsentieren wir Ihnen hochwertige Lebensmittel....

Bio-Rotwild aus eigener Bio-Landwirtschaft der Hirschalm (Hirschfleisch aus Mutterkuhhaltung)

Forelle, Saibling & Räucherfische vom Mauerhofer Franz aus dem Naturpark

Bio-Lamm aus der Genussregion Weizer Berglamm

Styria Beef aus Mutterkuhhaltung von Bauern aus dem Naturpark

Steirerhuhn bestes Hühnerfleisch aus der Steiermark

Schweinefleisch aus der Steiermark mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet

Wildkräuter, Blüten, Moose, Wurzel & Beeren täglich frisch vom Waldhof Küchenteam gesammelt

Chutneys, eingelegtes Gemüse & Waldfrüchte mit Liebe in der Waldhof Küche konserviert

Kartoffel vom Muhr Erich vulgo Koglbauer aus dem Naturpark

Gemüse, Pilze, Eier & Milchprodukte aus dem Naturpark

Slow Food® Styria empfohlen 2018/19

Kulinarium STEIERMARK

A LA CARTE Magazin für Ess- und Trinkkultur

Zu Beginn oder einfach was für zwischendurch

Am Abend zum Gedeck empfehlen wir kleine Köstlichkeiten von der BIO Hirschalm

Hirschrohschinken / Hirschrohwürstel / Wald-Moosbutter / Roggenbrot **€ 2,90 pro/Person**

Roastbeef vom Bio Hirschkalbs-Tafelspitz

Kürbis-Apfelchutney / Kernölmayonnaise / Steirer Kren gg.A € 13,90

(A,L,M,O)

Aus der Suppen Küche

Kürbis-Cremesüppchen

Boskoop-Apfel / Curry / Kokos /Dinkel-Matzen € 5,90

(A,L,M,O)

Klare Rindsuppe

mit Einlage nach Ihrem Geschmack mit Leberknöderl oder Frittaten € 3,90

(A,C,G,L)

So schmeckt der goldene Herbst

Waldbier 0,1 l Edition Elsbeere 2018 € 5,90

Isabellatrauben-Hugo (O) € 5,50

Muskateller Frizzante € 5,10

Herbstlicher-Apfel-Gin (O) € 5,90

Wir Kochen gerne für Sie!

Freitag bis Mittwoch: von 11.00 bis 14.00 Uhr & 17.30 bis 19.30 Uhr

Das Beste vom **BIO** Hirschkalb aus eigener Landwirtschaft

...Wildbret aus eigener Bio Landwirtschaft der „Hirschalm“

Geschmorter BIO Hirschkalbsbraten

in einer feinen Wurzelrahmsauce / Orangen-Rotkraut / Semmelschnitte € 16,90

(A,C,G,L,M,O)

Ragout vom BIO Hirschkalb

Rotweinjus / Eierschwammerl / Wald-Moosknöderl /Speckzwetschken 14,90

(A,G,H,L,M,O)

Perfekte Steak`s mit Liebe zubereitet vom Murbodner Rind

...bestes Rindfleisch aus Mutter-Kuh-Haltung mit absoluter Herkunft`s Garantie!

STEAK-SCHNITT

Filetsteak ca. 250g € 30,90

Ladys Cut ca. 150g € 25,90

Wir servieren unsere Steak`s mit Röstgemüse, Ofenkartoffel & Roter-Zwiebelmarmelade

(A,M,G,C,G,L,O,)

Bitte wählen Sie ihre GARSTUFE !

Wir bereiten für Sie Ihr Steak gerne Blutig, Medium oder Durch zu.

Das Beste vom Freilandschwein, Huhn & Fisch

Wienerschnitzel vom Freilandschwein

im Butterschmalz gebacken / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren € 12,90

(A,C,H,M)

Filet vom Mangalica Schwein

Gewürzjus / Selleriepüree / Salzsellerie / Schwarze Nuss € 17,90

(A,C,H,M)

Forelle im ganzen gebraten aus dem Naturpark

mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter € 18,90

(A,C,H,M)

Wald & Wiese im Herbst genussvoll erleben

Karamellisierte Kürbis-Krautfleckerl

Trauben / Korinthen / Arzberg-Stollenparmesan € 13,90

(A,C,E,G,L,)

Rahmige Eierschwammerl aus dem Naturpark

Semmelschnitte / Zitronenverbene € 13,90

(A,C,G,H,L,M)

Nur für unsere kleinen Gäste

Pumuckl kleines Wienerschnitzel vom Vulkanlandschwein

mit Pommes frites und einer Überraschung € 06,50

(A,C,E,G,L,)

Pippi Langstrumpf Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensauce

und einer Überraschung € 06,50

(A,C,E,G,L,)

Tom & Jerry zwei Palatschinken mit Marillen Marmelade

und einer Überraschung € 05,50

(A,C,E,G,L,)

Fruchtsaft Empfehlung

1/4l Holunderblütensaft mit Zitrone & frischer Minze € 2,20

1/4l Apfel-Johannisbeersaft oder Pfirsichnektar € 2,20

1/4l Hirschbirnen oder Apfelsaft vom Bauernhof Muhr € 2,20

Evelyn`s Fichtenhexe (Waldlimo)

Evelyn`s hausgemachter Wipferlsirup, Mineralwasser Minze & Meliese € 2,50

Kleine Nascherein & süsse Speise

Fermentierte Hirsch-Bi(e)rne HELENE

Waldbiereis / Brownie / Crumble / gebrannte Mandeln / Beerensoda € 7,10

(A,C,G,H,L,M)

Das Beste aus dem Naturpark

Streuobststrudel / Kronprinz-Rudolfsorbet / Apfelchips / Muskatellerschaum € 7,10

(A,C,G,H,L,M)

Burbon Vanilleis mit Bauernhof Kernöl / Kürbiskernkrokant € 5,10

(A,C,G,H,L,M)

Hausgemachte Mehlspeisen

Omas Spagatkrapfen mit Schlagobers & Wildpreiselbeeren € 3,80

Kastanien oder Sacherschnitte € 3,80

Waldhof`s Käse Variation

Bio Weichkäse 50% FIT kontrollierter biologischer Landwirtschaft.

Affineur Rosso 65% FIT, Österreichischer Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur

Affineur Weinkäse 65% FIT, Österreichischer Weichkäse mit Rotweingeläger.

Zum Käse servieren wir Steirerbirnen-Chutney / Kürbis-Chutney /Nüsse aus dem Naturpark.

€ 10,90