

Herzlich Willkommen!

100 % BIO-GENUSS

APERITIF

Retter Sparkling Sekt	5,20
Retter Quittini, die steirische Antwort auf Bellini	6,00
Frizzante vom Gelben Muskateller „Kleiner Onkel“	5,20
Retters Hirschbirnmartini	4,60
Ingwer-Cider oder Granatapfel-Cider vom Retter	5,50
Erfrischender Hirschbirnmost* 1/8 lt.	3,30
Retters Bräu 0,2 lt.	3,40
Retters OCCIN Spritz, alkoholfrei	6,80

SÄFTE VOM RETTER BIOGUT

Apfelsaft oder Hirschbirnsaft 0,25 lt.	3,80
Quitte & Birn 0,25 lt.	3,80

KLEIN UND FEIN

Beef Tatar vom Bergschecken-BIO-Rind 	19,80
mit pochiertem Vorauer Ei, Topinamburcreme und Toastbrot aus dem Retter BioGut A,C,D,F,L,M,N	
Tartare vom Steirischen Eierschwammerl   	14,80
mit bunter Tomatensalsa	
Auf Wunsch mit Räucherente	Aufpreis 4,20
oder Frischkäse vom Nuart	Aufpreis 4,80
Zweierlei vom steirischen Edelfisch ^{D,F}	15,80
mit mariniertem Spitzpaprika, veganen Wacholder-Gurken Perlen und Dinkel-Zitronentost aus dem Retter BioGut A	

SUPPEN

Rindsuppe ^{A,F,L} oder klare Gemüsesuppe ^{A,L}	4,80
mit Dinkel-Frittaten ^{C,G} und oder Gemüwestreifen ^L oder Grießnockerln ^{A,C,G}	
Geeiste Tomatencremesuppe   	6,90
mit Kräutergranité und Olivenbrötchen A,C,G	
Pöllauerer BIO-Lammsuppe 	6,90
Klare Lammsuppe mit BIO-Erdäpfel-Lammfleischknödel, Wurzelgemüse, Zwiebel und Kohl ^{A,F,L}	

Retterchen 




Wussten Sie, dass in Kichererbsen, Kräuterseitlingen und Pilzen, Äpfeln und reifem Käse **Spermidin** enthalten ist. Dieses Polyamin schützt vor Krankheiten, beschleunigt den Jungzelleneffekt und kurbelt die Regeneration des Körpers an!

GEGRILLTES, SOMMERSALATE, PARADEISERVIELFALT & EIERSCHWAMMERL

Rinderfilet vom Bergschecken-BIO-Rind	150g 29,90
(rare, medium oder well done)	300g 49,90
mit buntem Gemüse dazu Pfeffersauce o oder Kräuterbutter G	
Zarte Krone vom Retter-BIO-Lamm 	29,80
mit Erbsen-Minzcreme F,G,O	
Steak Toast vom Retter BIO-Rind ^A	25,40
mit gerösteten Rabenwalder Eierschwammerln, Ofentomaten und kleinem Sommersalat	
Roulade vom Bergschecken-BIO-Rind ^{A,L,M,O}	25,80
auf Waldstauden-Speck-Risotto A	
Geröstete Leber vom BIO-Lamm ^o	22,50
mit Hirschbirnsauce aus der Genussregion	
Gebratene steirische Forelle hohl, ausgelöst 	26,80
mit Sprossenspinat und Ingwerbutter	
Halbes, steirisches Backhendl (ohne Haut)	20,90
vom BIO-Freiland-Steirerhuhn mit Häuptel-Erdäpfelsalat ^{A,L,F,H,M} <i>Wundern Sie sich nicht, wenn Ihr Hendl anders schmeckt. Es war glücklich!</i>	
Wiener Schnitzel vom Retter BIO-Schwein	19,70
mit buntem Salat A,C	
AUF WUNSCH MIT BEILAGE IHRER WAHL	
⇨ Kräutererdäpfel	
⇨ Pommes frites	
⇨ Erdäpfelpüree G	
⇨ Veganes Kräuterrisotto	
⇨ Blattspinat mit Sprossen	
⇨ Gegrillte Gemüsevielfalt	
Aufpreis je 4,80	
⇨ Serviettenknödel ^{A,C,G}	
⇨ Hausgemachte Dinkelnudeln ^A	
⇨ Gebratene Polenta-Kräuterschnitte	
⇨ Geröstete Rabenwalder Eierschwammerl	
Aufpreis je 5,90	



NATÜRLICH, GESUND

Retters veganes Gemüsebeuschel ^{N,L,F,O,A} 	18,50
mit Weizer Stollenpilzen und Kräuterknödel	
Steirisch-Asiatischer Krautwickel    	17,80
mit Quinoa-Süßkartoffeln und Limette	
Retters Gemüsehirso    	18,50
mit gebratenen Seitlingen, Hanfsamen und Sprossenspinat	

alle Preise in Euro inkl. MwSt., zuzüglich Gedeck € 3,20
Anstelle von Weizen verwenden wir in unserer Küche ausschließlich BIO-Dinkelmehl.
*konventionell



Frischer gehts nicht!

100% BIOLOGISCH

Zusätzlich zu unserer Speisenauswahl bereiten wir für Sie frisch aus Topf oder Backofen jeweils mit saisonalen Beilagen laut Empfehlung unseres Serviceteams zu:

MITTWOCH

Gekochtes Murbodner BIO-Rind 20,90
z.B. mit gerösteten Erdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce

DONNERSTAG

Halbes, steirisches BIO-Backhendl (ohne Haut) 20,90
vom BIO-Freiland-Steirerhuhn mit Häuptel-Erdäpfelsalat A,L,F,H,M
Wundern Sie sich nicht, wenn Ihr Hendl anders schmeckt. Es war glücklich!

FREITAG

Pöllauer Bratl vom Retter BIO-Lamm 20,90
z.B. mit Ratatouille und Salbeipolenta

SONNTAG

Frisches Bratl vom Retter BIO-Freilandschwein aus dem Holzofen vor dem Haus 20,90
z.B. mit Frischkraut und Serviettenknödel, Glückssenf und Kren

Süßer, frischer Strudel 6,90
mit Früchten der Saison aus dem Retter BioGut mit Vanillesauce



ÖFFNUNGSZEITEN

à la carte - BIO-RESTAURANT

Unser Küchenteam ist von Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 20.00 Uhr sowie sonntags von 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr für Sie da. Wir ersuchen Sie um eine Tischreservierung.

Besuchen Sie vor Ihrem nächsten Restaurant Besuch unser **Retter BioGut** mit Bioladen gleich neben dem Hotel und genießen Sie einen Aperitif mit herrlichem Ausblick!

Öffnungszeiten Retter BioGut:

Montag - Donnerstag: 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Freitag & Samstag: 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Sonntag: 08.30 Uhr bis 12.30 Uhr



LEICHT UND FRISCH

Bunt gemischter Salat 4,50

Blattsalatschüssel mit Grazer Krauthäuptel 5,50
aus der Genussregion mit weißem Balsamico-Walnuss-Dressing C,H,M

Erdäpfel-Vogerlsalat 6,50
mit Zwiebel und gebratenen Speckstreifen Aufpreis 0,60

Ausgelöste Hühnerkeule 12,00
vom Steirischen BIO-Freiland-Huhn mit Blattsalat H,M gebraten oder gebacken A,C

Bunter Sommersalat 9,50
mit Quitten-Süßkartoffeldressing und marinierten Rabenwalder Eierschwammerln

Auf Wunsch mit gebratenem Ziegenkäse vom Nuart Aufpreis 6,10
im Zucchini oder Speckmantel

oder mit gebratenem Saiblingsfilet Aufpreis 12,00

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSDESSING

- ⇨ BIO-Kräuter-Joghurt G
- ⇨ French C,G,M
- ⇨ Balsamico-Olivenöl M
- ⇨ BIO-Kernöl-Essigmarinade F,M,P
- ⇨ Weißer Balsamico-Walnuss C,H,M

KÄSEGENUSS

3-Sorten 9,90
5-Sorten inkl. Gebäck G 13,50

SÜSSE SOMMERGENÜSSE

Despresso – Der kleine süße Schluss 8,80
Heißer Espresso mit einem kleinen, warmen Schokolade-Küchlein und hausgemachtem Vanilleeis aus dem Retter BioGut A,C,G,O,H

Dreierlei Sorbet 8,80
Zitrone, Hirschi und Himbeer aus dem Retter BioGut C,G

Schokoladenmousse 8,80
Mousse von zartbitter und weißer BIO-Schokolade mit Fruchtsauce C,G,O

Waldbeerparfait A,G 10,20
mit Kroegers BIO-Bauernjoghurt und Früchten

Dinkel-Apfelschlangl 8,50
mit hausgemachtem Quitteneis aus dem Retter BioGut A,C,G

Veganes Latschenkieferr Cotta 8,50
mit Waldbeerenragout und veganen Schokoladencrumble A

Lust auf erfrischendes, hausgemachtes Eis aus unserem **BioGut**?
Fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte!

*Täglich haben wir eine frische Kuchenauswahl für Sie
– lassen Sie sich beraten!*

UNSER PRODUZENTENKREIS

Null Kilometer – im Retter BioGut produzieren wir

18 verschiedene Sorten BIO-Brote (auch gluten- und hefefrei),
Nudeln, Marmeladen, Kräutertees, Fruchtsäfte, Edelbrände,
das gesamte Bio-Eis, Kräuter

max. 5 Kilometer-Entfernung

Mauerhofer Mühle (BIO-Mehle), Ölmühle Fandler (BIO-Öle),
Obsthof Retter (Vitamin-Elixiere), Familie Grasser (BIO-Lamm), Ortsfleischhacker Buchberger (Speck und Hirschbirnschinken), Dörrobstland-Gemeinschaft (Dörrobst, BIO-Apfelchips)

max. 10 Kilometer-Entfernung

Familie Schreiner (Reh aus dem Pöllauer Tal), Familie Prenner (Bio-Eier)

max. 25 Kilometer-Entfernung

Labonca Biohof (Retters-BIO-Freilandschwein, BIO-Rind), Familie Willingshofer (Murbodner BIO-Rind), Familie Schieder (BIO-Weidelämmer), Familie Krautgartner (BIO-Puten), Biohof Pucher (BIO-Hühner), Familie Grabenhofer (BIO-Ziegenkäse- und Butter), Familie Krogger (BIO-Kuhmilchprodukte und Käse), Familie Weber (BIO-Freilandeier, BIO-Dinkel, BIO-Kernöl), Familie Seidl (BIO-Damwild - saisonal), Familie Karl Schrei (BIO-Salat und BIO-Käferbohnen), Familie Melchart (Bio-Nudeln)

max. 50 Kilometer-Entfernung

Michi's Frische Fische (BIO-Gebirgsquell-Saibling),
Günter Michael (Fisch-Spezialitäten)

Unsere Küchenphilosophie

Für uns ist Fleisch etwas ganz Besonderes und kein Massenprodukt!

Daher werden in unserer Küche **nur im Freiland gehaltene regionale BIO-Tiere wie Schwein, Lamm, Rind, Gänse, Ente und Huhn** zur Gänze und wertschätzend verarbeitet. 2014 haben wir uns beim Labonca Weideschlachthaus beteiligt. Die Tiere werden dort großgezüchtet und weiden beim Schlachthaus immer in gewohnter Umgebung. Dieselbe Haltung garantieren uns unsere Partner Familie Willingshofer (Murbodner BIO-Rind), Familie Schieder (BIO-Weidelämmer) Familie Krautgartner (BIO-Puten) und Biohof Pucher (BIO-Hühner).

In unserem À la carte-Angebot verzichten wir prinzipiell auf Meeres- und Krustentiere und auf alle gefährdeten Tierarten.

Wir wünschen Ihnen einen gesegneten, gesunden Genuss!

* ALLERGENKENNZEICHNUNG

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- A** **Glutenhaltiges Getreide**,
Weizen (auch Dinkel und Khorasan-Weizen), Gerste,
Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus
hergestellte Erzeugnisse
- B** **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse außer Fischgelatine
oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein
verwendet werden
- E** **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(einschließlich Laktose)
- H** **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse,
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen
zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
einschließlich Ethylalkohol landw. Ursprungs
- L** **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** **Schwefeldioxid** (Rotwein)
- P** **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse