



DER
Schrenk
GUTSHOF · RESTAURANT



HERZLICH
WILLKOMMEN

IM GUTSHOF „DER SCHRENK“

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind! Unser Team freut sich darauf, Sie in unserem gemütlichen Ambiente kulinarisch zu verwöhnen.

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, Nachhaltigkeit und traditionelles Kochhandwerk. Lassen Sie sich unsere Spezialitäten im Wirtshaus, im Restaurant oder in unserem bezaubernden Arkadenhof schmecken. Für unsere kleinen Gäste gibt es eine liebevoll gestaltete Kinderecke mit Spiel und Spaß.

Passend zu unseren Köstlichkeiten servieren wir erlesene Weine, erfrischende Fruchtnektare, verschiedene Limonaden sowie aromatische Kräutertees aus dem Almenland. Kaffeeliebhaber dürfen sich auf ein besonderes Genusserlebnis mit Kaffeespezialitäten von Paul & Bohne freuen.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns – wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Ihr Team vom Gutshof „Der Schrenk“





DER
S



INFORMATIONEN FÜR UNSERE GÄSTE

KONTAKT UND RESERVIERUNGEN

+43 3179 23 209
reservierung@der-schrenk.at
www.der-schrenk.at

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Wirtshaus

Donnerstag bis Samstag, 11.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag, 11.00 bis 18.00 Uhr
Montag, 11.00 bis 20.00 Uhr

Restaurant

Auf Anfrage

Küche

Donnerstag bis Samstag 11.00 bis 19.00 Uhr
Sonntag, 11.00 bis 16.00 Uhr
Montag, 11.00 bis 19.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Alle Preise sind inklusive Umsatzsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auch auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.



UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Käse

Almenland Stollenkäse aus Arzberg

Milchprodukte

Sennerei Leitner aus Tulwitz

Rindfleisch

Almobauern

Fleisch & Wurstwaren

Pierer aus Passail

Wels

Gemisch, Familie Essl aus Passail

Forellen

Bauer Franz aus Haufenreith

Eier & Nudeln

Moarhofhechtl, Fam. Schrenk aus Passail

Backwaren

Bäckerei Niederl aus Passail

Obst und Gemüse

Top Frucht Blacky aus St. Ruprecht

Honig und Gemüse

Alpbee aus Krammersdorf

Eis

Die Eisbäurin Andrea Wiedner aus St. Kathrein am Offenegg

Fruchtsäfte

Familie Pendl, aus Kleinsemmering

Spezialessig

Essigmanufaktur Oswald - Schaffer aus Birkfeld

Kernöl

Fam. Hyden aus Fladnitz

Kaffee

Paul & Bohne aus Graz

Liköre & Schnäpse

Edelbrennerei Graf aus St. Kathrein



DER S



VORSPEISEN

Hühnerstreifen gebacken oder gegrillt auf gemischtem Salat ^{ACFGLMO}
€ 11,90 | als Hauptgericht € 17,90

Beef Tatar vom ALMO-Ochsen mit hausgebackenem Toastbrot, ^{ACDGLMO}
eingelegtem Gemüse, Miso-Mayonaise und Senf-Kaviar
€ 18,90 | als Hauptgericht € 29,90

Veganes Tatar (aus Kräuterseitlingen und Amaranth), ^{AFLMO}
hausgebackenem Toastbrot, eingelegtem Gemüse und schwarzer Knoblauch-Mayonaise
€ 13,90 | als Hauptgericht € 21,90



SALATE

Gemischter Salat ^{FGLMO}
€ 4,50

Blattsalat nach Saison mit Kernöl oder Jogurtdressing ^{GLMO}
€ 3,90

Kartoffelsalat ^{FLMO}
€ 3,90

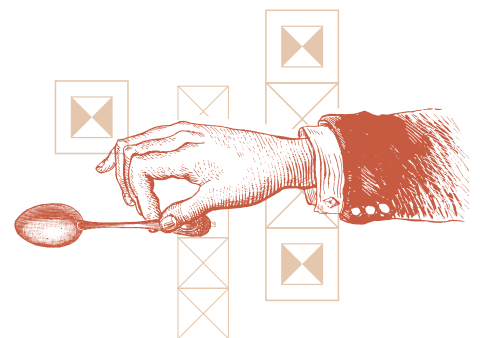


SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel ^{ACFGL}
€ 4,90

Rindsuppe mit Kaspressknödel ^{ACFGL}
€ 4,90

Knoblauchcremsuppe mit Croutons und Schlagobers ^{ACFGLMO}
€ 4,90





DER
S



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes ^{ACGL}
€ 15,90

Schrenk Cordon Bleu vom Schwein ^{ACGLO}
gefüllt mit Salami & Arzberger Stollenkäse, Petersilienkartoffeln oder Pommes
€ 18,90

Ganzes | halbes Backhendl ^{ACGL}
€ 26,00 | € 14,50

Traditionell gedünsteter Zwiebelrostbraten mit gebackenen Gnocchis
eingelegter Birne und Preiselbeeren ^{ACFGHLMO}
€ 24,50

Gebackene ALMO- Genussknödel mit Rotkraut und Rindersauce ^{ACGLMO}
€ 17,40

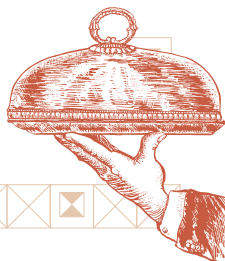
Gebackene Pizza Knödel mit Tomatensauce und Basilikumpesto ^{ACFGHLMO}
€ 15,90

Hausgemachte Spinatknödel (gekocht) mit brauner Butter und Blattsalat ^{ACFGLMO}
€ 15,90

Rote-Rüben Spätzle mit Krenschäum-Sauce und Montanaro vom Arzberger Stollen ^{ACFGHLMO}
€ 13,90 | wahlweise mit gebratenem Forellenfilet € 19,50

Wels-Burger mit schwarzem Sesam Burgerbrot, Miso-Mayonaise, Salat und Wedges ^{ABCDFLMNR}
€ 19,50

Veganes Gulasch mit Austernpilze und Linsen (leicht scharf) und Serviettenknödel ^{FL}
Laktosefrei & Glutenfrei
€ 18,50





DER
S



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Tiger-Schnitzel
Wiener vom Schwein mit Pommes und Ketchup ^{ACGL}
€ 9,50

Donald Duck
Nudeln mit Tomatensauce ^{ACLKO}
€ 7,50

Pizza Knödeln mit Tomatensauce ^{ACFGHLMO}
€ 7,50

Hausgemachte gebackene Kartoffel-Nuggets mit Ketchup ^{ACGLM}
€ 6,50

Schinken -Käse – Toast ^{AG}
€ 4,50

Salami – Käse – Toast ^{AG}
€ 4,50



BEILAGEN

Reis, Petersilienkartoffeln ^{GL}
€ 3,90

Pommes, Wedges ^A
€ 4,50

Kartoffel-Nuggets ^{AC}
€ 4,50



DER
S



DESSERTS

Zwei Palatschinken mit Marillenmarmelade ^{ACFG}
€ 5,50

Palatschinke mit einer Eiskugel Ihrer Wahl ^{ACFG}
(Erdbeere / Vanille / Schokolade-Vogelbeereis / Apfelstrudeleis)
Schlagobers und Schokoladensauce
€ 6,50

Schrenk's Waffel ^{ACFG}
mit einer Kugel Vanilleeis, Apfelragout, Schlagobers und Schokoladensauce
€ 8,00

Empfehlung aus der Patisserie ^{ACEGHLNOP}
€ 5,50

Schrenk's Eisbecher
1 Kugel Marilleneis, 1 Kugel Topfeneis und 1 Kugel Apfelstrudeleis ^{ACEGO}
Apfelragout, Schlagobers, Hohlhippen und Schokoladensauce
€ 9,50

Snickers Becher ^{ACEGH}
2 Kugeln Creme Karamelleis, 1 Kugel Schokolade-Vogelbeereis,
Schokoladesauce, Karamellsauce, Schlagobers, Waffeltüte und Erdnüsse
€ 9,50

Eiskaffee - Kaffee von Paul & Bohne ^{ACGM}
2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers und Hohlhippen
€ 7,50

Eiscappuccino ^{ACGM}
2 Kugeln Cappuccinoeis, Schlagobers und Hohlhippen
€ 7,50

Affogato al caffè ^{CG}
Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso
€ 6,50

