

*K*OLLERHOF

Herzlich willkommen bei uns am Kollerhof!

ZURÜCKLEHNEN UND GENIESSEN

**Lassen Sie sich von uns verwöhnen und
genießen Sie den wunderbaren Ausblick auf die
umliegenden Weingärten und Wälder.**

Wir wünschen eine schöne Zeit hier am Kollerhof.

KOLLERHOF - SÜDSTEIERMARK

Fleisch und mehr

UNSER SENIORCHEF FRANZ IST FÜR
DAS GUTE FLEISCH- & DIE SELCHWAREN
VERANTWORTLICH

Kollerhofplatte

Typische Bretteljause mit
Schmankerln aus unserer
Speisekammer

A · C · G · M

€ 7,50

Brüstel im Ganzen

Knusprig gebratenes Bauchfleisch
im Ganzen, garniert mit Gemüse,
Aufstrich und Kren

A · C · G · M

€ 4,80

Belegtes Brot

Bauernbrot mit Geselchtem,
Käse und Gemüse, auf's Brot kommt
unser hausgemachtes Verhackert

A · C · G · M

€ 4,00

Portion Geselchtes

Geselchtes fein
aufgeschnitten mit Verhackert
und Garnierung

A · C · G · M

€ 4,50

Brüstelbrot

Bauernbrot mit knusprig,
gebratenem Bauchfleisch, garniert
mit Gemüse und Kren

A · C · G · M

€ 4,00

Jägerjause

Hausgemachtes Selchwüstel
im Ganzen mit Verhackert, Kren
und Gemüse

A · C · G · M

€ 4,10

Gemeinsam genießen

GENIESSEN SIE DIE VIELFALT
FÜR EINE GEMEINSAME PLATTE
IN DER MITTE

HAUSPLATTE

**Typische
Bretteljause mit
Schmankerl
aus unserer
Speisekammer**

GENIESSEN
SIE DIE VIELFALT
AB 4 PERSONEN.
A·C·G·M·N

€ 7,00

PRO PERSON

KULINARISCH
STREIFZUG

**Typische
Bretteljause trifft
Saure Vielfalt**

GENIESSEN
SIE DIE VIELFALT
AB 4 PERSONEN.
A·C·G·M·N

€ 13,00

PRO PERSON

Aufstriche und Borte

<p>Verhackertbrot Deftig und steirisch mit Zwiebeln garniert A</p> <p>Leberauf- strichbrot Mit Zwiebeln fein garniert A</p>	<p>je € 2,90</p>	<p>Kürbiskern- aufstrichbrot Typisch steirischer Aufstrich mit viel Kernöl A</p> <p>Liptauer- aufstrichbrot Pikanter Aufstrich mit Gemüse garniert A</p>
---	-------------------------	--

Gesundes Brot
Aufstrich nach Wunsch
mit extra viel Gemüse
A · C · G · N

€ 3,60

Aufstrichteller
Bunte Vielfalt,
von Allem etwas
A · C · G · M · N

€ 4,90

**Portion
Käferbohnen-Aufstrich**
Deftig und typisch steirisch
A · C · G · J

€ 3,00

**Portion Aufstrich
nach Wahl**
Aufstrich nach Wahl,
fein garniert
A · C · G · J · M · N

€ 3,00

Essig und Öl

ALLE UNSERE MARINIERTEN SPEISEN SIND MIT KERNÖL
UND BALSAMICO ESSIG. UNSERE GEWÜRZMISCHUNGEN
SIND GLUTEN UND LACTOSEFREI.

Haussulz

Presswurst vom Schwein,
mit Zwiebeln garniert

A · C

€ 6,50

Mozarella Steirisch

Mozarella auf Blattsalat, mit
Tomaten und Zwiebel garniert

A · C · G

€ 8,00

Steirischer Schafskäse

Garniert mit Gemüse und
gehackten Kürbiskernen

A · C · G

€ 9,50

Mariniertes Rindfleisch

Mageres Rindfleisch vom Weißscherzel
mit Gemüse und Zwiebel

A · C · G · L

€ 10,00

Lammsulzerl

Garniert mit Blattsalat, liebevoll
zubereitet von unseren Seniorchef

A · C · L

€ 9,50

Saure Platte vegetarisch

Mit Schafkäse, Mozzarella
und Salat

A · C · G · L

€ 9,50

Essig und Öl

ALLE UNSERE MARINIERTEN SPEISEN SIND MIT KERNÖL
UND BALSAMICO ESSIG. UNSERE GEWÜRZMISCHUNGEN
SIND GLUTEN UND LACTOSEFREI.

Bauernsalat Steirisch

Salat je nach Saison,
Geselchten, Presswurst, Käse,
Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebel und Käferbohnen

A · C · G · L

·

Käferbohnen im Schüsserl

mit Zwiebel fein garniert

A · C

·

Salat Leicht & Fit

Bunter Salatmix mit
Äpfeln und Schafkäse

A · C · G · M

gross € 6,00

klein € 5,50

Saure Vielfalt

Bunter Streifzug
von allem Etwas

A · C · G · L

·

Saures Duett

Rindfleisch
trifft Käferbohne

A · C · G · L

€ 10,50

Besondere Schmankerl

Räucherforelle

Forellenfilet fein garniert
mit Preiselbeere, Oberschaum
und Butter
A · C · D · M · N

€ 10,50

Lendbrat

Feines mageres Fleisch
vom Schwein mit Kren,
Preiselbeeren und Butter
A · C · G · M

€ 9,00

Rohschinkenbrot

Rohschinken 8 Monate gereift.
Durch die ausgewogene Würze mit
Meersalz ist der Rohschinken
angenehm mild
A · C · M

€ 8,00

Genußschweineerei vom Woazschwein

In der GenussRegion Südoststeirisches
Woazschwein muss das Glück zuhause
sein, denn hier gibt es Woazschweine,
die nicht nur Glück bringen, sondern
auch hervorragendes Fleisch haben.

Genießen Sie die Vielfalt des
Woazschweines.

A · C · G · J · M

€ 12,00

Schafkäse im Speckmantel

Schafkäse gewickelt in hauchdünn
geschnittenen Hausspeck auf Blattsalat
mit Essig und Kernöl mariniert

A · C · G · L

€ 12,00

Burger meets Käferbohne

Burger herzhaft angerichtet mit Brüstel,
Essiggurke, Senf, Salat, Röstzwiebel
dazu gibt's ein Schüßerl Käferbohnen

A · C · G · L

€ 9,50

Alles Käse

FÜR ALLE KÄSELIEBHABER
UND DIE, DIE ES NOCH WERDEN
WOLLEN

Käsebro

Herzhaft angerichtet, aufs Brot
kommt ein Aufstrich Ihrer Wahl

A

€ 4,00

Käseduett

Gouda, Weinkäse, Aufstrich
und Gemüse

A · C · G · N

€ 8,00

Käsegenuss

Bunte Vielfalt von Hart und
Weichkäsesorten

A · C · G · N

€ 13,90

DIE SÜSSEN
SEITEN
DES LEBENS

Mehlspeisen

pro Portion
€ 2,80 bis € 3,50

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Mehlspeisen. Wir wechseln ständig unser Angebot. Können alle Allergene enthalten, bitte fragen Sie nach!

Haus und Hof Lieferanten

Der beste Lieferant unseres Hauses ist unser Seniorchef Franz.

Unser Senior liefert uns die guten Selchwaren,
die Forellen, unsere Lammspezialitäten und
die Trockenwürstel

WEITERE LIEFERANTEN

Hofkäserei Tax

Schafkäse

Hofkäserei Fischer

Käsegenuß

Fleischermeister Prattes und Fleischermeister Brand

Woazschwein, Leberaufstrich, Presswurst

Familie Predl

Gemüse, Salat und vieles mehr

Familie Wallner

unser längster Lieferant und guter Freund liefert
uns schon einige Jahre sein gutes Kernöl

Familie Kochschneider

Knabberkerne und Käferbohnen

Last but not least – unsere Hilde, ohne Hilde geht nichts.

Hilde liefert uns das gute Bauernbrot
und den guten Kuchen

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

EU - LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG ANHANG II

A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit

H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse

(*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1)
und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.