

Gasthof zum Steinbruch *— Priesterwirt —*



Priesterwirt, Anno 1919

Unser Gasthaus

Bereits seit 1919 verwöhnt der Gasthof zum Steinbruch - ehemals Priesterwirt - seine Gäste mit einer einzigartigen Mischung aus **traditionellen heimischen Gerichten** und **moderner Küche** in familiärer Atmosphäre. Durch saisonale Produkte sorgen wir zudem für eine genussvolle Abwechslung im Einklang mit den Jahreszeiten.

Ein gutes Essen hält bekanntlich **Leib und Seele** zusammen - und darum kümmern wir uns höchstpersönlich.

Ihre Familie Felder

Frisch, regional, authentisch

Der Begriff der regionalen Küche endet nicht an unseren Landesgrenzen, er umfasst Gerichte, die schon zu Kaisers Zeiten den Gaumen erfreuten – zu Hof wie Zuhause, am Berg wie im Tal, in Laibach wie in Triest. Die Auswahl an **regionalen Spezialitäten** richtet sich nach Saison.

Der Tradition verpflichtet sind wir daher stolz, unseren Gästen tagtäglich regionale Köstlichkeiten ganz unter dem Motto „**frisch gekocht ist halb gewonnen**“ anbieten zu dürfen - und das soll auch bei Vollbetrieb so bleiben. Daher kann bei den Hauptspeisen auch schonmal eine kurze Wartezeit entstehen – der Frische Ihres Gerichts zu Liebe.

Wenn der Magen aber schon knurrt, starten Sie einfach vorab mit einer unserer **Vorspeisen** oder einer **herzhaften Suppe**.

Zum Einstimmen

Lillet Spritz	7,00
Lillet Rosé · Schweppes Wildberry · Rosenblüten	
Hugo	6,40
Weißwein · Holunderblütensirup · Soda · Minze	
Aperol Spritz	6,40
Weißwein · Aperol · Soda · Orange	
Prosecco Piccolo 0,2l	10,20

Monatskarte

Hauptspeisen

Gekochtes Rindfleisch vom Adneter Jungrind 20,90

Wurzelgemüse · Kartoffelecken · Apfelkren · Sour Cream

Gegrillte Hühnerbrust mit Blattspinat..... 19,90

Getrocknete Tomaten · Pesto · Kroketten

Rotes Linsen-Dal (vegan) 16,90

Süßkartoffel · Kokosmilch · Kirschtomaten · Basmatireis

Zucchini Cordon Bleu..... 18,90

Petersilkartoffel · Preiselbeeren · Beilagensalat

Dinkelkasnocken mit dreierlei Käse 16,90

Röstzwiebel · Beilagensalat

Sündiges

Nuss-Nougat Tascherl 10,90

Nussbrösel · Zwetschenröster

Erdbeerparfait 10,90

Schokoladen-Mandelbrownie · Himbeere · Schlagobers

Stammkarte

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe mit Frittaten	6,00
Wurzelgemüse · Schnittlauch	
Rindssuppe mit Kaspressknödel oder Leberknödel	7,00
Wurzelgemüse · Schnittlauch	

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Karreerose	19,00
Petersilkartoffel · Preiselbeeren · Beilagensalat	
Wiener Schnitzel von der Hühnerbrust	20,00
Petersilkartoffel · Preiselbeeren · Beilagensalat	
Cordon Bleu von der Karreerose	21,00
Pommes Frites · Preiselbeeren · Beilagensalat	
Angusburger	18,00
Angus 180g · Jalapenos · Bauernspeck · Onion Rings · Pommes Frites · BBQ Sauce	

Auf Vorbestellung

Krustenbrat' im Reindl	19,00
gebratene Kartoffel · Semmelknödel · Krautsalat	

Vorbestellung ab 8 Personen (Preise pro Person)

Aus dem Salatbeet

Gemischter Beilagensalat	5,90
Balsamicodressing · Gartenkräuter	
Steinbruchsalat	17,90
Hühnerstreifen · Granatapfel · Chiasamen · Cocktailsauce	
Steirischer Backhendlsalat	17,90
Gebackene Sesam-Hühnerstreifen · Käferbohnen · Weißkraut · Kernöl	

Für Zwischendurch

Clubsandwich	17,90
Hühnerbrust · Ei · Bauernspeck · Grillgemüse · Cocktailsauce	
Schinken-Käse Toast	11,50
Mit Beilagensalat	
Grillwürstel	11,50
Pommes Frites · Beilagensalat	

Für die Kleinen

Mickey Mouse	11,80
Hühnerschnitzel · Pommes Frites	
Oktopus	10,00
Grillwürstel · Pommes Frites	

Sündiges

Hausgemachter Apfelkuchen oder Strudel	4,70
Wahlweise mit Schlagobers (+ 0,50€)	
Hausgemachter Topfenstrudel	5,10
Wahlweise mit Schlagobers (+ 0,50€)	
Eispalatschinken	10,90
Vanilleeis · Mandelsplitter · Schlagobers · Schokoladensauce	
Marillenpalatschinken (2 Stk.)	8,00
Wahlweise mit Schlagobers (+ 0,50€)	

Eiskarte

Cup Danmark	10,50
Vanilleeis · Schokosauce · Schlagobers · Mandelsplitter	
Heiße Liebe	11,50
Vanilleeis · Himbeeren · Rum · Schlagobers · Mandelsplitter	
Kirschtraum	11,50
Vanilleeis · Graumohn · Amaretto · Weichseln · Schlagobers	
Eierlikör-Becher	11,50
Vanilleeis · Bitterschokolade · Rosinen · Eierlikör · Schlagobers	
Affogato	8,00
Vanilleeis · Espresso · Schlagobers	

Starker Abschluss

Gin Tonic	10,90
Bombay Gin · Tonic · Gurke · Pfeffer	
Wild Berry	10,90
Bombay Gin · Schweppes Wildberry · Limone · Rosenblätter	
Zirbenschnaps	5,40
Hausgemacht	
Haselnusslikör	3,90

Priesterwirt's Backstube

Jeden Samstag und Sonntag gibt's bei uns hausgemachte **Torten und Kuchen** – solange der Vorrat reicht. Natürlich auch zum Mitnehmen.

Gerne kreieren wir auch Ihre Wunschtorte für jeden Anlass. Fragen Sie einfach bei unserem Personal an oder kontaktieren Sie uns telefonisch.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Limonade/Coca Cola 0,33l.....	4,20
Eistee 0,33l	4,20
Gasteiner 0,33l	3,90
Soda Zitrone 0,5l	4,20
Holler Soda 0,5l	4,20
Pago Pur 0,25l	4,30
Johannisbeer-/Fruchtsaft gespritzt 0,5l	5,40
Limonade/Apfelsaft gespritzt 0,5l	5,20
Limonade/Apfelsaft Wasser 0,5l	4,30
Leitungswasser 0,5l	1,80

Bier

Kaiser Märzen 0,5l	5,20
Kaiser Märzen 0,3l	4,40
Kaiser Märzen 0,2l	4,30
Kaltenhausen Kellerbier 0,5l	5,40
Kaltenhausen Kellerbier 0,3l	4,60
Radler 0,5l	5,40
Radler 0,3l	4,60
Edelweiß Hefe 0,5l	5,40
Edelweiß Hefe 0,3l	4,60
Edelweiß Hefe, alkoholfrei 0,5l	5,40
Gösser naturgold, alkoholfrei 0,5l	5,20

Spirituosen

Obstler 2cl	3,40
Marillen- Birnen oder Zwetschkenschnaps 2cl	3,70
Weinbrand 2cl	3,70
Jägermeister 2cl	4,50
Rum/Bacardi 2cl	3,70

Weine

Offene Weine

Grüner Veltliner, Weingut Müller 1/8l - 1/4l 3,50/6,70

Göttweig trocken · spritzig · sehr süffig

Blauer Zweigelt, Weingut Müller 1/8l - 1/4l 3,50/6,70

Göttweig trocken · sehr süffig

Gespritzte

Weißer Spritzer 1/4l 4,20

Sommerspritzer 1/2l 5,20

Hugo 1/4l 6,40

Aperol Spritzer 6,40

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner, Kremser Kogl (DAC) Weingut Müller 33,00

Göttweig trocken · fein fruchtig mit würzigem Pfefferl, 0,75l

Riesling Göttweiger Berg, Weingut Müller 36,00

Göttweig trocken · fruchtig · dezentes Rieslingbukett, 0,75l

Grüner Veltliner, Weingut Müller 26,80

Göttweig trocken · spritzig · sehr süffig, 1l

Flaschenweine rot

Laurenz, Zweigelt, St. Laurent, Weingut Müller 33,00

Göttweig Qualitätswein · harmonisch feines Aroma, 0,75l

Blaufränkisch, Weingut Kerschbaum 36,00

Horitschon Qualitätswein · trocken · fruchtig · feiner Beerendurft, 0,75l

Blauer Zweigelt, Weingut Müller 26,80

Göttweig trocken · sehr süffig, 1l

Sekt

Sekt, 1 Flasche	36,00
Prosecco, 1 Flasche	36,00

Warme Getränke

Kaffee	4,30
Haferlkaffee	5,20
Cappuccino	5,40
Espresso	3,50
Latte Macchiato	5,50
Heiße Schokolade	4,30
Tee	4,30
Glühwein	7,00

Feste feiern im Priesterwirt

In unserem Gasthof gibt es für jeden Anlass das richtige Ambiente zum **Feiern und Genießen**. Von Geburtstagen über Familienfeste bis hin zur Weihnachtsfeier – wir planen Ihren besonderen Tag nach Ihren Wünschen und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem individuellen Menü.

Feiern Sie bei uns und erleben Sie einen **kulinarischen Höhenflug**, der ihr persönliches Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Bitte um Reservierung ab 10 Personen unter +43 6245 80 923.

Priesterwirt - Gasthof zum Steinbruch
Adnet 46, 5421 Adnet, +43 6245 80923

Unser Versprechen

Ein gutes Essen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen - und darum kümmern wir uns höchstpersönlich. Gustieren Sie bei uns nach Ihrem Belieben: von der **modernen Küche** bis hin zu **österreichischen Wirtshaus-Schmankerln**. Der Tradition verpflichtet und getreu unserem Motto "frisch gekocht ist halb gewonnen" erhalten Sie bei uns nur Speisen, die durch Ihre Frische und Saisonalität überzeugen.

„Nein, mein Herr: Bisläng hat der Mensch sich nichts ausgedacht, das so viel Freude verbreiten könnte wie eine schöne Taverne oder ein Schankhaus.“

(Samuel Johnson)