

AUF VORBESTELLUNG: FEIERN, PLATTEN, MENÜs, BUFFETs, SUSHI, STEAK, RIESENBURGER etc...

APERITIF

Wiednermichl Schilcher oder Burgunder Frizzante	4,80 €
Süßer Spritzer (Erdbeer/Holler/Mango/Maracuja/Melone)	5,90 €
Steirer-Hugo (Schilcher, Holler, Soda, Minze, Limette)	6,50 €
Aperol Spritzer, Campari Soda oder Orange	5,90 €

HOMEMADE LIMOs (0,5 l)

ICED TEA (LEMON) <u>ODER</u> BIRNE-MELISSE-LIMO	4,90 €
--	---------------

Wiednermichl's EIGENE Weine

Schilcher

Sauvignon Blanc

Welschriesling

Zweigelt

**Wein & Spritzer können auch
ab Hof erworben werden!**



Time for BEER

	0,5 l	0,3 l
GÖSSER GOLD (Fass)	4,70 €	4,00 €
GUINNESS Hop House 13 (Fass)	4,90 €	4,20 €
SCHLADMINGER BIO Zwickl (Fass)	4,90 €	4,20 €
SCHLEPPE (dunkles Zwickl) (Fass)	4,90 €	4,20 €
WEIZEN Hefetrüb (Flasche)	4,90 €	

CRAFT BEER (Flasche 0,33 l):

Indian Pale Ale, Honigbier, Schwarzbier	4,70 €
--	---------------

CIDER 0,5 l (Passionsfrucht/Kiwi-Limette)	4,70 €
--	---------------

Wiednermichl's Schilcher Traubensaft	3,90 €
Pfirsich-/Apfel-/Orangen-/Hollersaft	3,90 €

BRANTL-LIMOS:

0,33 l – pur: 3,70 €

(Rotes, Gelbes, Kräuter, Sprite, Spezi, Eistee, ACE)

Cola, Cola Zero, Cola light, Ginger Beer, Bitterlemon

**AUF VORBESTELLUNG: FEIERN, PLATTEN, MENÜs,
BUFFETs, SUSHI, STEAK, RIESENBURGER etc...**

FULL METAL COCKTAILS

SILENZER COFFEE MARTINI (VODKA) 8,90 €
(Vodka, Kahlua Kaffeelikör, SILENZER ESPRESSO)

ALICE COOPER'S – POISON (TEQUILA) ==
(Tequila, Blue Curacao, Kokossirup, Zitrone, Passionsfrucht)

JUDAS PRIEST'S – PAINKILLER (RUM) 7,90 €
(Dunkler Rum, Kokossirup, Ananas- & Orangensaft)

SLIPKNOT'S – THE PITU IN I (PITU - ZUCKERROHR) 8,90 €
(Pitu, Triple Sec, Zitronensaft, Mandelsirup, Erdbeermark)

CARNIFEX' – BURY ME IN CALEDONIAN (WHISKEY) ==
(Whiskey, Bitterlemon, Orangen- & Zitronensaft, Grenadine)

MARILYN MANSON'S – PERSONAL BREEZER (VODKA) ==
(Vodka, Bananenlikör, Melonensirup, Ananassaft)

MOJITO CALLBOY (RUM) 6,90 €
(Dunkler Rum, Soda, Rohrzucker, Limette, Minze)

FALLOUT BANANA (RUM) 8,90 €
(Dunkler Rum, Bananen-Likör, Bananensirup, Ananas- & Zitronensaft)

A STRAWBERRY 2 REMEMBER (RUM & VODKA) 9,90 €
(Dunkler Rum, Vodka, Erdbeer-Mark, Ananassaft, Sahne)

BULLET FOR MY VANITY (GIN) 8,90 €
(Magischer Einhorn Gin, Blue Curacao, Grenadine, Ananas- & Zitronensaft)

OF MICE AND MULE (VODKA) ==
(Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze)

BLACK DAHLIA CHERRY (VODKA) 7,90 €
(Vodka, Kirschlikör, Kirschsaft)



WIEDNERMICHl GIN – LONGDRINKS 8,90 €

WALDSPAZIERGANG (Forest Gin, Fichtencola, Limette, Rosmarin)

FLOWER-POWER-UNICORN (Einhorn Gin, Zuckerwatte-Limo, Zitrone)

GIN FIZZ (Forest Gin, Läuterzucker, Soda, Zitrone)

AUF VORBESTELLUNG: FEIERN, PLATTEN, MENÜs, BUFFETs, SUSHI, STEAK, RIESENBURGER etc...



STARTERS

- **TOM YAM GUNG** – asiatische Fischsuppe (b, d, e, f, n, r) **7,50 €**
mit rotem Curry, Kokos, Shrimps, Grünschalen-Muscheln, Gemüse
- **KARIBISCHE KÜRBIS-CRÈME-SUPPE** (a, d) **7,50 €**
mit homemade Fish-Cakes (Fischbällchen)
- **RINDSUPPE** mit Kaspressknöde/Frittaten (a, c, g) **5,50 €**
- **BBQ BEEF TATAR** (a, c, g) **13,90 €**
Salat, Zwiebeln, gesalzene Butter, homemade Vollkorn-Brioche

WIEDNERMICHL's FRITT'n

- **VEGAN MUSHROOM FRIES** **6,50 €**
Steakhouse Pommes mit homemade Pilz-Sauce
- **HOT CHILI CHEESE FRIES** (c, g, m) **(VEGGY)** **6,50 €**
mit Bohnenchili, Jalapeños, Cheddar, Sour-Cream **(VEGAN möglich)**
- **HITT'N FRITT'N** (a, c, g) **(VEGGY)** **6,50 €**
mit Bergkäse-Sauce, Knoblauch & Röstzwiebeln

BEILAGEN 4 €

- **STEAKHOUSE-POMMES**
- **SÜßKARTOFFEL-POMMES**
- **WEDGES** (a)
- **ZWIEBELRINGE** (a, c, g)
- **COLE SLAW** (g)
- **GRILLGEMÜSE MIT PARMESAN** (g)
- **REIS**
- **HOMEMADE VOLLKORN BRIOCHE** (a, c, g)

HOMEMADE DIP 1 €

- **SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM**
- **BBQ (VEGAN)** (m)
- **CARIBBEAN** (c, g) – wie Cocktailsauce, nur besser 😊
- **BERGKÄSE** (g)
- **ERDNUSS-CHILI** (e)
- **MANGO-CHILI**
- **oder Sriracha (HOT)/Curry Ketchup/Ketchup/Mayo** (c)

AUF VORBESTELLUNG: FEIERN, PLATTEN, MENÜs, BUFFETs, SUSHI, STEAK, RIESENBURGER etc...

SALAD BOWLS

- **FISH-CAKE BOWL mit Caribbean-Dressing (a, d)** **15,50 €**
homemade Fish-Cakes auf Mango-Salsa, Gemüse, Salat
- **BEEF BOWL mit Caribbean Dressing (g, m)** **18,50 €**
Gegrilltes Rindfleisch, Bergkäse-Sauce, Cole Slaw, Gemüse, Salat
- **CHICKEN CAESAR BOWL mit Hausdressing (a, c, g)** **13,50 €**
Gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Croutons, Cherry-Tomaten, Salat
- **BACKHENDL BOWL mit Caribbean Dressing (a, c, g)** **13,90 €**
Panierte Hühnerbrust-Streifen mit gemischtem grünen Salat

RIBS mit Pommes & BBQ Dip (m)

- **SPARE RIBS – Ripperl vom Schwein**
- **BBQ BEEF RIBS – Ripperl vom Rind**

13,90 €

15,90 €



STEIRISCHER GAUMENSCHMAUS

- **WIENER SCHNITZEL vom Schwein – mit Pommes/Reis & Preiselbeeren (a, c, g)** **13,90 €**
- **CORDON BLEU vom Schwein gefüllt mit Gouda & Farmer-Schinken – mit Pommes/Reis & Preiselbeeren (a, c, g)** **15,90 €**
- **HIRSCHRAGOUT mit Semmelknödel, Rotkraut & Garnierung (a, c, g)** **17,90 €**



**AUF VORBESTELLUNG: FEIERN, PLATTEN, MENÜs,
BUFFETs, SUSHI, STEAK, RIESENBURGER etc...**



BURGER MENÜ

JEDER BURGER mit POMMES & SAUERRAHM-DIP

Burger-Brötchen sind auch GLUTENFREI oder VEGAN möglich!

- **THE MOUNTAIN MICHL (a, c, g)** **16,50 €**
180 Gr. Rindfleisch-Patty, gebackener Emmentaler, Preiselbeeren, Bergkäse-Sauce, Rucola
- **„MASHEDROOM“ VEGAN MICHL (a, f)** **14,50 €**
Pilz-Erdäpfel-Patty, Zucchini, Käse, vegane Sourcream, Rucola
- **CLASSIC MICHL (auch in klein -3 €)** **15,50 €**
180 Gr. Rindfleisch-Patty, Speck, Cheddar, Zucchini, Tomate, Salatblatt, Schnittlauch-Sauce (a, c, g)
- **RUSTICAL MICHL (auch in klein -3 €)** **15,50 €**
180 Gr. Rindfleisch-Patty, Speck, Bergkäse, Essiggurken, Röstzwiebel, Salatblatt, Caribbean-Sauce (a, c, g)
- **BBQ PULLED PORK MICHL (auch in klein -3 €)** **15,50 €**
Schwein pulled by cook, Cheddar, Salatblatt, BBQ-Sauce (a, c, g, m)
- **CRUNCHY MICHL (auch in klein -3 €)** **15,50 €**
Hühnerbrust-Patty in Cornflakes-Panade, Salatgurke, Tomate, Salatblatt, Caribbean Sauce (a, c, g)
- **VEGGY MICHL** **14,50 €**
Kaspressknödel-Patty, Cheddar, Tomate, Zucchini, Salatblatt, Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce (a, c, g)

Extra Fleisch

+ 4,50 €

Extra Speck/Käse/Ei

+ 1,50 €

Ohne Burger-Brötchen

- 3,00 €



AUF VORBESTELLUNG: FEIERN, PLATTEN, MENÜs, BUFFETs, SUSHI, STEAK, RIESENBURGER etc...



HOMEMADE DESSERT

- **WIEDNERMICHL'S LAVAKUCHEN (a, c, g)** **8,90 €**
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, Mango-Sauce & Früchte
- **TOPFEN NOUGAT KNÖDEL (a, c, g)** **7,90 €**
Topfenknödel mit Nougatfüllung, garniert mit Waldbeeren-Spiegel
- **VEGAN PUMPKIN-CHEESECAKE (a, h)** **5,90 €**
mit Zimtstreusel & Karamell-Sauce & Krokant
- **DUETT AUS SCHOKO & BANANE (c, g, h)** **7,90 €**
GLUTENFREI: Brownie mit Bananen-Parfait, Schoko-Sauce & Krokant
- **EIS (Erdbeere/Noisette/Schoko/Vanille) Kugel: 1,90 €**
ODER SORBET: Ananas/Mandarine/Mango/Zitrone
wahlweise mit Schlag/Waffel (+ 1 €) oder Likör (+ 2 €)

SCHNAPSERL (Herbert Eisel – Lannach) 3,50 €

- Klare:** Birne, Haselnuss, Marille, Vogelbeere, Zirbe, Zwetschke
- Liköre:** Wiednermichl Caribbean Dream (Früchte)
Eisbärli (Gletschereis-Zuckerl)
Aronia, Honig, Vanille, Weichserl, Zirbe
- Jägermeister, Berliner Luft (diverse) 3,00 €**

KAFFEE

(Hochwertiger **Fairtrade** Arabica-Bohnen Kaffee von **SILENZER**)

- **Doppelter Espresso, großer Brauner, Häferl-Kaffee, Latte Macchiato, Schoko & Vanilla Latte** **3,90 €**
- **Cappuccino, Schoko- & Vanillaccino** **3,70 €**
- **Kakao, Vanillemilch** **3,50 €**
- **Verlängerter schwarz oder mit Milch** **3,20 €**
- **Espresso, kleiner Brauner** **2,90 €**
- **div. Tee-Sorten** **3.20 €**

