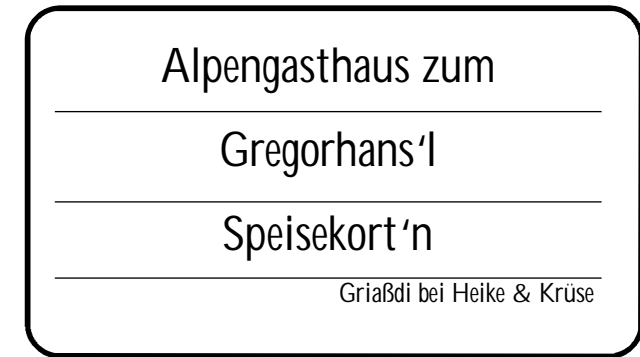


Wir wünschen euch genußvolle
und gemütliche Stunden, OHNE EILE,
für Leib und Seele
bei uns auf dem Wolfgangi - Kogel
Heike & Krüse

Fam. Heike u. Hans - Peter (vlg. Krüse) Engstler
Kruckenberg 19 - 8541 Hollenegg
Österreich – Weststeiermark – Schilcherheimat
T: 0043 3462 2610
gregorhansl@alpengasthaus.com

Gästezimmer - Ferienhaus
Holzkegelbahn (Loambudl) und Eisstockbahn



A herzliches Griaß Gott.

Aktuelles findest du immer auf
www.alpengasthaus.com

Liebe Gäste

Das Alpengasthaus zum Gregorhans'l ist Genusswirt
in der Genuss Region steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
und wurde schon zum **DRITTENMAL** seit dem 7 jährigen
Bestehen vom Land Steiermark als
„Kulinarium Steiermark Betrieb“ Ausgezeichnet..

Wir, Heike, geboren in Deutschland und Hans- Peter
Engstler (vgl.. Krüse) aus Vorarlberg sind bestrebt mit
bodenständigen und jahreszeitlichen Gerichten aus Produkten
von bester Qualität ein typisches steirisches
Traditionswirtshaus zu führen.

Ob zum Essen zu Zweit auf der Sonnenterrasse, in geselliger
Runde in unserem Restaurant, bei einer gemütlichen
Familienfeier in unserer Kaminstube oder zu einer guten
Steirischen Jause, bei uns sind Sie immer herzlich willkommen.



Griß Di bei

Heike und Krüse



Unsere Öffnungszeiten

MO. bis SA. von 9°° bis 23°°

Donnerstag Ruhetag außer an Feiertagen

Durchgehend warme Küche

SO. von 9°° bis 21°°

Große Karte von 11:30 bis 16°°

bei Bedarf auch gerne länger

Der Genuss - Kaffee

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem originalen Nespresso

Ristretto = ein ganz kurzer Espresso

Ristretto Origin India - Intensiv und Würzig	€2,30
Ristretto - Vollmundig und lang anhaltend	€2,30
dazu einen Schilcher- Weinbrand 2 cl	€2,50

Espresso = kleiner Schwarzer

Espresso Forte - Rund und ausgewogen	€2,30
gerne auch mit einer kleinen Milchschaumhaube	
Espresso Leggero - Leicht und erfrischend	€2,30
dazu einen Spirit of Patfalu 2 cl	€3,20

Großer Espresso = großer Schwarzer/Brauner

Espresso Forte - Doppelt – schwarz	€3,70
Espresso Leggero - Doppelt - Milchschaum	€3,90

Lungo = Verlängerter

Lungo Forte - Elegant und samtig	€2,30
als Cappuccino mit Milchschaum	€2,80
Lungo Leggero - Blumig und erfrischend	€2,30
dazu einen Pöllauer Hirschbirnenbrand	€2,80

Decaffeinato = natürlich entkoffeiniert

Espresso Decaffeinato - Intensiv und Kräftig	€2,30
Lungo Decaffeinato - Seidig und aromatisch	€2,30

Latte Macchiato - Milchschaum mit Espresso Forte €3,20

Drei Dinge gehören zu einem guten Kaffee,
erstens Kaffee, zweitens Kaffee, und drittens nochmals Kaffee.

Alexandre Dumas

Fruchtsäfte - Reine NATUR
 Pfirsich oder Ribiselnektar,
 100% Streuobst Apfelsaft oder Traubensaft

	0,25l	€ 2,10	0,5l	€ 3,90
mit Soda	0,25l	€ 1,50	0,5l	€ 2,90
mit Wasser	0,25l	€ 1,20	0,5l	€ 2,30

Mineralwasser

Peterquelle	0,33 l	€1,90
Peterquelle	0,50 l	€1,90
Peterquelle Ohne	0,33 l	€2,10
Peterquelle	1,0 l	€4,20

Original Himbeerkracherl	Fl. 0,35	€ 2,20
Almdudler, Frucade	Fl. 0,35	€ 2,20
Coca Cola oder Cola Ligth	Fl. 0,35	€ 2,20

Naturgarten—Fruchtsäfte

Marille, Johnnisbeer, Ace	€ 1,90
Fruchtsäfte mit Soda 0,5l	€ 2,60
Fruchtsäfte mit Wasser 0,5l	€ 2,20



„Gedenke der Quelle, wenn Du trinkst“
 Chinesisches Sprichwort

Bieriges Frisch vom Faß

Groß 0,5l	€ 3,10	Klein 0,3l	€ 2,40
Pfiff 0,2l	€ 1,90		
Radler süß oder sauer		oder Sauschneider	
Groß 0,5l	€ 3,10	Klein 0,3l	€ 2,40
Dunkles Reinighaus	Fl. 0,5	€ 3,10	
Edelweiß Weißbier	Fl. 0,5	€ 3,60	
Clausthaler	Fl. 0,5	€ 3,30	

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen
 bzw. aus Österreich wurden wir mit dem
 AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind: Fleisch aus Österreich,
 u.a. über Annemarie Pölzl, Deutschlandsberg

Huhn: Draxler Geflügel, Gr. St. Florian

Lamm: Weizer Schafbauern, Weiz

Milch und Milchprodukte:
 aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Freilandhaltung): Gnaser Frischei

Erdäpfel: Möstl's Sauerkrautmanufaktur, Zettling

Spargel, Grazer Krauthäuptel, Karotten, Sauerkraut, Zwiebel:
 aus heimischer Landwirtschaft z.B. Jan Coppus, St. Peter

Äpfel: Fritz Oswald, Gleinstätten

Wild: Fleischerei Aigner, Aflenz

Karpfen: Teichwirtschaft Edler, Hollenegg

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.:
 Ölmühle Hamlitsch, Deutschlandsberg

Emmerreis: Meierhof, St. Bernhard



a' kloane Vorspeis

Lardo vom BIO - Turopoljeschwein
 mit Kürbiskernbrot €3,90

.... Zeit nehmen,
Zeit haben
und Zeit geben

Lieber Gast, gib auch Du uns Zeit,
damit wir Dein Essen frisch und sorgfältig
zubereiten zu können !!!

Reininghaus Jahrgangspils Hopfenjahrgang 2010 Fl. 0,33 € 3,10

„ Wer als Wein und Weiberhasser
jedermann im Wege steht,
der esse Brot und trinke Wasser
bis er daran zu Grunde geht. Wilhelm Busch

Unsere Supp'n

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten € 2,90
Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel € 2,90
Steirische Krensuppe € 3,40
mit Bähbrotwürfel

Zwischendurch und Hinterher

Selbstgemachtes

Heike's Waldbeerlikör € 1,80
Krüse's Grüner Walnuss € 2,20

Traditions Schnäpse - Destilliere Bauer Graz 2 cl
Obstler € 1,80 Williams € 2,10
Marillenbrand € 2,10 Enzian € 2,30
Kirsch € 2,10 Zirbengeist € 2,10

Vo Hollenegg - Buschenschank Kolleritsch 2 cl
Schilcher Weinbrand € 2,50
Schilcher Tresterbrand € 2,50
Schilcher Likör € 2,20

Andre edle Tröpfchen 2 cl
Pöllauer Hirschbirne (Fam.Pörtl, Pöllau) € 2,80
Spirit of Patfalu (Weingut Schaller, Neusiedlersee) €
3,20

Wenn der Magen drückt 2 cl
Rossbacher, Fernet € 2,10 Underberg € 2,5

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“

Francois de la Rochefoucauld

d Jaus'nkorten

Für Dahom

Heike's selbstgemachte Marmelade - 390 ml €3,90

Apelsaft – 100% Streuobst 1 lt €2,20

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Öhlmühle Hamplitzsch
0,5 lt €11,00

Original Lustenauer Senf – Naturbelassen !!!
hergestellt nach bewährtem Hausrezept
Tube 200 g €2,50

Original Bregenzerwälder Alp und Bergkäse
Sennerei Obere Bezau mind. 8 Monate gereift
100 g €1,50

Buschenschank Kolleritsch

Schilcher Weinbrand 0,5 lt. € 13,90

Schilcher Tresterbrand 0,5 lt. € 13,90

Schilcher Likör 0,5 lt. € 11,90

Meierhof

Winter Emmerreis* 500g € 3,80

Sommer Emmerreis* 500g € 3,80

Der Getreide-Reis* am MEIERHOF wird durch schonendes Schleifen und Polieren von Getreidekörnern hergestellt. Unter der Devise „so wenig als möglich – so viel als notwendig“ wird ein Teil der äußeren Getreidehülle (Kleie) entfernt um den Kochvorgang abzukürzen

Salate

Wir verwenden ausschließlich marktfrische Salate,
und wan'er aus ist, iser aus !!!

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. schmeckt nicht nur gut, es ist cholesterinfrei, reich an essentiellen Fettsäuren, Vitamin E. Besondere Phytosterole im Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. wirken positiv auf Prostata und Reizblase. Genuss und Gesundheit vereinen sich.

gemischter Salatteller * € 2,90

gemischter Salatteller Klein * € 2,20

Blattsalate * € 2,50

* nach Saison

Erdäpfelsalat € 2,80

Käferbohnen Salat € 3,30



Steirischer Backhendlsalat

gebackene Hühnerbruststreifen auf Salatteller

(Erdäpfel, Käferbohnen und Blattsalat mit Kernöl)

€9,20

Wenn ihr gegessen und getrunken habt,
Seid Ihr wie neugeboren. Johann Wolfgang von Goethe

Ohne a Fleisch

Selbstgemachter Erdäpfelstrudel
an feiner Soße mit kleinem Salat € 9,50
!! Soße nach Jahreszeit abgestimmt !!

gebackener Bregenzerwälder Bergkäse
auf Blattsalat mit Preiselbeeren
Groß € 9,50 Klein € 6,10

Röstitaschen* gefüllt mit Kräuterfrischkäse
an verschiedenen Salaten € 9,20
* Fertig Produkt

Zu den kulinarischen Kostbarkeiten Österreichs zählen
Bregenzerwälder Alpkäse, welche ausschließlich auf
den Alpen im Sommer handgeschöpft erzeugt werden.
Über 90 Sennalpen gibt es noch im Bregenzerwald



Es ist eigentlich bei allem Gesindel so,
wenn man näher hinschaut, sind es lauter Menschen.
Peter Rosegger

Etwas aus unserer alten Heimat

Gerne servieren wir Ihnen ab 2 Personen
(wenn wir Zeit haben)
original Vorarlberger Käsknöpfle (Spätzle)
mit Salatteller € 11,00 pro Per.

Auf Vorbestellung:

Ihr Wunschmenü für Ihre Familienfeier,
Taufe, Geburtstag oder

Ein Grillfest im Garten
mit Spare Rips, Stelzen oder Schweinsbraten
mit Salatbuffet.

Ein Fleisch- oder
Käsefondue
mit ausgezeichneten
steirischen Weinen
in unserer gemütlichen
Kaminstube



Eine Steirische Hausplatte ab 4 Per. bis
Rostbraten, Schweinesteak, Backhendl, Gemüse,
Emmerreis, Pommes, Braterdäpfeln und



Frische Fische immer
am Wochenende
Je nach Saison fang frische Forellen
oder Karpfen

Reservierung 03462 2610

Unsere Jahreszeitlichen Genuss Höhepunkte

Ende Jänner - Anfang Februar
WinterGenussWochen - Begrenzerwälder Bergkäse

Valentinsmenü

Ende April- Anfang Mai
FrühlingsGenussWochen - Weizer Berglamm

8. Juli 2012 großer Kirtag

mit der Sulmtaler Tanzmusi,
dem Musikverein Hollenegg, Schweinsbraten, vom
Holzgrill, Grillhendl und

Ende Juli - Anfang August
SommerGenussWochen - Grazer Krauthäuptel

Ende September - Anfang Oktober
HerbstGenussWochen - Hochschwabwild

Dezember - WeihnachtsGenussTage

Grillabende im Gastarten, Haxen oder Rippchen vom
Holzgrill - gemütliche Abende auf der Terrasse

Gutscheine, immer ein passendes Geschenk !

Herzlich Willkommen in unserem Ferienhaus oder
in unseren gemütlichen Gästezimmern
mit Frühstück oder Halbpension.

Hendl Schmankerl !

1/2 knuspriges Backhendl €7,10



Portion Pommes, Erdäpfel, Kroketten, Emmerreis* oder Erdäpfelstrudel	€ 2,20
Portion Gemüse	€ 2,50

Zum Panieren und Backen
verwenden wir ausschließlich BIO - Mehl

Eine typische regionale Spezialität:
„a ´aufg´setzte Henn“ mit Erdäpfeln
oder knusprige Brathendl
NUR auf Vorbestellung !!

Erhardt, [Erhard] Heinz (1909-1979)

Kräht der Hahn hoch auf dem Mist,
ändert sich das Wetter oder es bleibt wie ´s ist.

Kräht der Hahn hoch auf dem Huhn,
dann hat das mit dem Wetter nichts zu tun.

Für Dahoam
ganzes Backhendl €11,50

Aus der steirischen Kuchl

Schweinsfischerl (Schweinfilet) im Speckmantel
mit Emmerreis und Gemüsegarntur € 12,20

Wer einen guten Braten macht,
hat auch ein gutes Herz. Wilhelm Busch

Saftiger Schweinsbraten
mit Sauerkraut und Knödeln € 9,50

Grillteller nach Art des Haues
(Rostbraten, Schweinskarree, Hühnerbrust Würstel)
dazu Gemüse und Kroketten € 12,20

Zwiebelrostbraten rosa gebraten
mit Braterdäpfeln € 12,80

Gekochtes Rindfleisch (Gusto Stücke) mit Gemüse-
streifen, Braterdäpfeln und Apfelkren € 11,80

Wienerschnitzel (vom Schwein)
mit Pommes € 7,80
vom Huhn € 8,50

Pariserschnitzel mit Buttererdäpfeln
und Preiselbeeren € 8,50

! NEU ! ! NEU ! ! NEU !

Wir panieren Ihnen Ihr Schnitzel auch
Gluten und Laktose frei !!!!!

Für unsere Kloan

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes € 4,70

Närrische Würstel € 4,20

Paar Frankfurter mit Pommes € 4,20

An Kas vielleicht

eine kleine Portion Vorarlberger Bergkäse

oder einen regionalen kleinen oder großen
gemischten Käseteller (wos do isch)

Die siaße Eckn

Hausgemachten Apfelstrudel € 2,30

mit Sahne € 2,80

mit Vanille Eis € 3,10

Andere Mehlspeisen und Dessert nach Tagesangebot



Lieber Gott, laß mich lieber
fett sein,
es muß nicht jeder beim
Ballett sein.