

Regional...

Rind und Schwein: Fleisch aus Österreich von Fa. Buchberger, Pöllau
Vulkanland Schwein & Schirnhof Kaindorf

Wurstwaren: Fleisch aus Österreich

Backhuhn: Geflügel Schwarz, Lebing

Hühnerfilet: Titz, Rohr an der Raab

Milch und Joghurt, Käsekugeln: Hofmolkerei Thaller, Leitersdorf

weitere Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel (Parmesan aus Italien)

Eier (Freilandhaltung): Landwirtschaft Schmidt, Leitersdorf; Fam. Retter, Kopfing

Erdäpfel: Familie Seidl

Gemüse und Obst (saisonal): aus heimischer Landwirtschaft, von den umliegenden
Bauern & aus eigenem Anbau

Süßwasserfisch (Forelle, Saibling): Forellenzucht Mauerhofer, Pöllau

Honig: Imkerei Kurz, Rohrbach

Marmeladen: aus eigener „Roberts Landwirtschaft“

Fruchtsäfte: Fam. Reichstamm (Johannisbeernektar)

Roberts Landwirtschaft (Birnennektar, Apfel-, Traubensaft und Saft der Saison)

Weitere regionale Partner

Brot und Gebäck: Bäckereien Landeshammer, Freitag, Birchbauer, Resch & Frisch

Eis: Fa. Gotthardt, Kaindorf

Teigwaren: Bischof Nudeln, Ollersdorf

Roberts Landwirtschaft: Apfelessig, Kernöl (Steirerkraft),
Edelbrände, Liköre, Gin & Most

Mehl: Schafner's Kornkraft, Gersdorf a.d. Feistritz

ALLERGENE

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe, oder daraus hergestellten Erzeugnisse, als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen EU Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden, enthalten sein.

Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie uns Bescheid zu geben.
So können wir besonders auf Ihre Bedürfnisse eingehen.



Teuschler-Mogg
HOTEL RESTAURANT

Liebe Schmankerl-Tiger & innen

Servus & willkommen bei uns! Schön, dass ihr da seid!

Wir sind keine Gourmettempel-Verbieger, sondern kochen noch
echt, gemütlich & steirisch – mitten
im Thermen- & Vulkanland.
Keine Mini-Portionen und schon gar kein Fast Food.

Wir sind halt so, wie wir sind: echt, steirisch & a bissl stur!

Gekocht wird mit Herz, Hand & manchmal auch mit Schmä –
und ja, der Garten hinterm Haus ist unser Kühlschrank.
Obst, Gemüse, Salat - Saisonal frisch.
Gerichte, Mehlspeisen & Desserts - Selbst gemacht

Most, Säfte, Schnaps – alles was das Herz begehrt.

Merkt euch: „**EssensZeit ist LebensZeit**“ – und bei uns geht's
nicht ums Kalorienzählen, sondern ums Genießen.

Also: reinsetzen, locker werden, gscheit essen & trinken –
den Rest erledigen wir. Euer Team TEUSCHLER MOGG*^S

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben ganztägig geöffnet

Küchenbetrieb

Montag bis Sonntag
11:30 - 14:00 und 17:00 - 20:00

Nachmittags gibt's Kaffeehausbetrieb mit
Süßem, Eis & Flammkuchen

Mittwoch Ruhetag

Im Winter manchmal Sonntagabends
geschlossen, telefonische Auskunft

Frühstücken wie im Urlaub

Buffet - alles was das Herz
begehrt, Getränke inklusive,
von 7:30 bis 10:00 Uhr
mit Voranmeldung

ab
€17⁹⁰
p.P.





Teuschler-Mogg
HOTEL RESTAURANT

Vorspeisen & Suppen

Klare Suppe mit Frittaten € 4,70
enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie

Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel € 4,90
enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie

Weizer Schafkäse im Speckmantel
auf Blattsalat Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 16,90
enthält Gluten, Milch, Senf, Sulfite

Teuschlers Klassiker

Safentaler Pfandl
Schweinsfilet und Putenfilet gegrillt
mit hausgemachten Spätzle und Kräutersauce € 17,50
enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie

Leitersdorfer „Bergspieß“
mit Grillgemüse und Rösti € 18,50
(Schweinekarree, Filet und Geflügel gegrillt)
enthält Senf, Milch, Erdnüsse

Hühnerfilet gebacken in Kürbiskernpanade
mit Reis und Gemüse € 18,50
enthält Gluten, Ei, Erdnüsse

Wienerschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites € 15,90
enthält Gluten, Ei, Erdnüsse

Cordon bleu von der Pute
mit Pommes frites € 18,90
enthält Gluten, Ei, Milch, Erdnüsse, Senf

Preiselbeeren bitte bestellen

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle € 22,90
enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie

Ab Donnerstag
Steirisches Backhendl
(Geflügelhof Schwarz)
1/2 Hendl € 15,90
1 ganzes Hendl € 28,90

Fast alle unsere Gerichte können Sie auch „klein“ bestellen.
Glutenfrei, Laktosefrei, Beilagentausch - gegen Aufpreis





Teuschler-Mogg
HOTEL RESTAURANT

Fischgerichte

Fischteller

mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln € 23,90
(Filet von Goldbrasse & Forelle gebraten und Seehecht
gebacken)

enthält Gluten, Ei, Milch, Fisch, Erdnüsse

Seehechtfilet in Knusperpanade

mit Rösti € 16,90

enthält Gluten, Ei, Milch, Fisch, Erdnüsse

Vegetarisch

Knusprige Kartoffelpuffer

nach „Omas Rezept“ mit Sauerrahmdip
und Salat vom Buffet € 15,50

enthält Gluten, Ei, Milch, Erdnüsse, Sulfite

Hausgemachte Kaspresknödel

auf grünem Salat mit steirischem Kernöldip € 16,90

enthält Gluten, Ei, Milch, Sulfite

Steirische BIO Kräuterseitlinge in Kürbiskernpanade

mit Bratkartoffeln & Salat vom Buffet € 22,90

(Erzberger Stollenpilze)

enthält Gluten, Sulfite



Salate

Salat vom Buffet pro Portion € 5,70

enthält Sulfite und Allergene
je nach Zubereitung

Steirischer Backhenderl-Salat

Hühnerbruststreifen gebacken

auf gemischtem Salat mit
Knoblauchbrot € 16,90

enthält Gluten, Ei, Erdnüsse, Sulfite

Fitnesssteller

Putenstreifen gebraten auf
gemischtem Salat mit
Knoblauchbrot € 16,90

enthält Gluten, Sulfite

Fast alle unsere Gerichte können Sie auch „klein“ bestellen.
Glutenfrei, Laktosefrei, Beilagentausch - gegen Aufpreis





Teuschler-Mogg
HOTEL RESTAURANT

Nachspeise zuerst?

Wir verurteilen niemanden ;-)

Palatschinken mit Marillenmarmelade € 5,90

enthält Gluten, Milch, Ei

Palatschinke mit Milka Nuss-Schokolade

mit Schlag & Schokosauce -
fruchtig garniert € 7,50

enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Soja

Eispalatschinke

mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlag &
Schokosauce -

fruchtig garniert € 7,90

enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Soja

Eisstanitzel mit Schlag

mit Vanille & Erdbeereis, Schlag & Schokosauce -
fruchtig garniert € 7,90

enthält Gluten, Milch, Ei, Soja

Spagatkrapfen

mit Preiselbeeren und Schlag € 5,90

enthält Gluten, Milch, Ei, Sulfite

Kürbiskern-Schupfnudeln

auf Apfel-Zimtragout

Hauptspeise € 12,90 Nachspeise € 8,50

enthält Gluten, Milch, Ei, Soja

Steirisches Vanilleeis

3 Kugeln mit Kernöl, Kürbiskernkrokant & Schlag € 7,90

enthält Milch, Gluten, Ei

Torten und Schnitten € 4,90

hausgemacht

enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sulfite - je nach Auswahl

„Süßes ist die eleganteste Art,
sich selber zu verwöhnen.“

Fast alle unsere Gerichte können Sie auch „klein“ bestellen.
Glutenfrei, Laktosefrei, Beilagentausch - gegen Aufpreis

