



Almgasthaus Stroßeggwirt Bauernhof

Gastkeusche seit 1851 - Naturnaher Bauernhof
Musikantenfreundliche Gaststätte

Regionale Produkte - Traditionelle Gerichte

(Regionale Produkte - Traditionelle Gerichte)

Wir g'frein uns, dir
viele naturnahe Produkte
aus unserer Region und aus eigener Erzeugung
anbieten zu können

Schweinefleisch · Rindfleisch	Fleischerei Schirnhofer (Kaindorf) Hauseigene Landwirtschaft
Wild	Wildspezialitäten Pretterhofer (Joglland) Wild Hofbauer (Breitenau/H.)
Ziegenfleisch	Hauseigene Landwirtschaft
Fische	Kulmer Fisch (Haslau)
Eier	Hauseigene Landwirtschaft (Bodenhaltung)
Kuhmilch · Ziegenmilch	Hauseigene Landwirtschaft
Almbutter · Butter	Hauseigene Landwirtschaft Obersteirische Molkerei (Judenburg) Molkerei Berglandmilch (Voitsberg)
Salate · Gemüse der Saison	Hauseigene Landwirtschaft Südoststeirische Feldbauern (St. Peter/O.)
Brot · Semmeln · Brösel	Bäckerei Straßegger (Breitenau/Hochlantsch)
Kürbiskernöl · Salatöle	Ölmühle Schellnegger (Birkfeld)
Fruchtsäfte · Apfelmost	Obstbau Gölles (Apfeland Puch bei Weiz)
Klare Schnäpse	Brennerei Schirnhofer (Rabenwald)
Limonaden	Rabensteiner „Brucker Perle“ (Bruck/Mur)
Bier · Naturradler	Brauerei Göss (Leoben)
Offene Schankweine	Weinkellerei Unger (Stubenberg am See) Weingut Teltscher (Leutschach)

Unsere Lebensmittel werden naturnah erzeugt
die regionalen Produkte bevorzugt zur Speisenerzeugung verwendet

„Wie wir's von den Großeltern g'lernt hab'n“

Beachte die Schiefertafeln

Sie informieren dich über Tagesspezialitäten und Schmankerl des Hauses

-- x --



-- x --

In unserer Kuch'l wird
an Wochenenden und Feiertags zw. 11:00 Uhr und 14:00 Uhr
sowie wochentags gegen Voranmeldung
gern für dich aufg'kocht

Warme Jaus'n oder kalte Jaus'n kannst jederzeit kriag'n
Frag' nach, was es alles Köstliches gibt

-- x --

Wir nehmen gerne
deine persönliche Wünsche bei der Speisenauswahl entgegen
Beachte aber, dass es ein bisserl dauern kann, diese zu erfüllen

“Guten Appetit“
wünschen Familie Stroseggwirt & MitarbeiterInnen