

Griass eich & herzlich willkommen im

Ferdls - hier hat Genuss Tradition

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck den er hinterlässt
ist bleibend.

Herzhafte Kulinarik von früh bis spät!

Frühstücksbuffet von Montag – Freitag	06.30 – 10.00
Samstag, Sonn- & feiertags	08.00 – 10.00
Mittagsmenü von Dienstag bis Freitag	11.00 – 14.00

Durchgehend warme Küche von 11.00 – 21.00

alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen

~ Montag Ruhetag ~

Wir laden euch ein auf eine kulinarische Reise mit regionalen Köstlichkeiten aus der Steiermark, Hausmannskost aus unserer Heimatkuchl, Wildgerichten aus eigener Jagd, sowie frischem Fisch aus heimischen Gewässern.

Das Ferdls wünscht guten Appetit!



Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst

Vorspeisen appetizers

Carpaccio vom Almo Rind mit Rucola und Weißbrot <i>Carpaccio of almo beef with arugula salad and white bread</i>	€ 8,90
Tomaten mit Mozzarella uns Toskanabrot <i>Tomatoes with mozzarella and Tuscany bread</i>	€ 8,90
Beef Tartare an Marillensenf als Vorspeise / als Hauptgang <i>Beef tartare with apricot mustard as a starter / main course</i>	€ 15,50 € 19,50

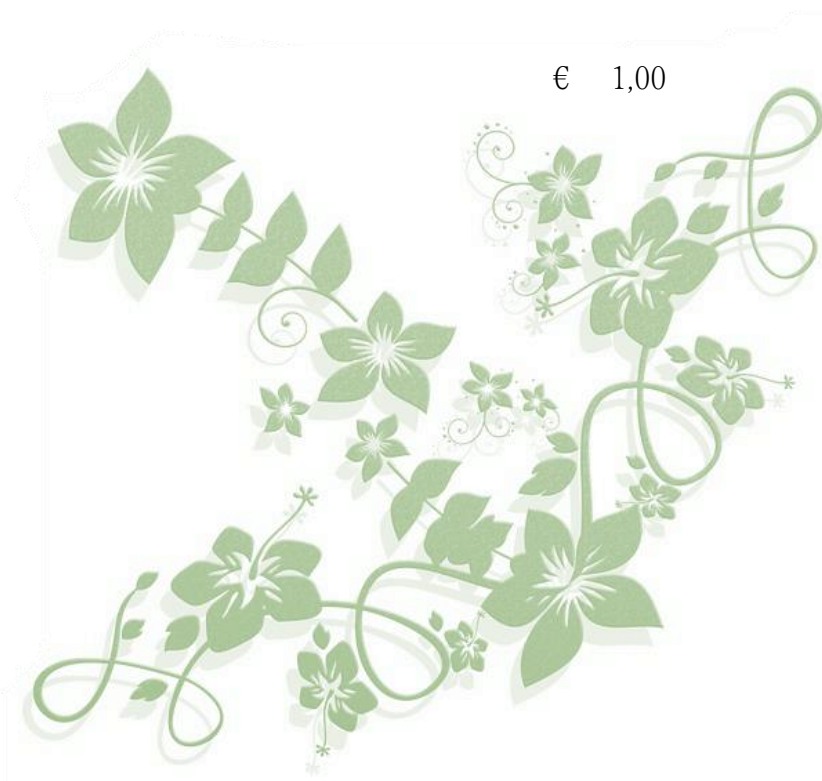
Suppen soups

Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel, Frittaten oder Leberknödel <i>Clear beef soup with meat strudel, sliced pancake or liver dumplings</i>	€ 3,20
Topinampurcremesuppe mit Chillifäden und Süßkartoffelchips <i>Topinampur cream soup with chili threads and sweet potato chips</i>	€ 5,90
Knoblauchcremesuppe <i>Garlic cream soup</i>	€ 4,90
FERDLS Suppentopf mit österreichischen Einlagen <i>FERDLS soup pot with austrian ingredients</i>	€ 5,90



Salate salads

Grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl klein / groß <i>green salad with Styrian pumpkin seed oil small / large</i>	€ 2,50 € 2,90
Gemischter Salat klein / groß <i>mixed salad small / large</i>	€ 3,50 € 3,90
Hühnerstreifensalat gebacken oder gegrillt <i>chicken stripes salad, backed or grilled</i>	€ 8,90
FERDLS Caesar Salat mit gegrilltem Hühnerfilet, Vulcano Chips, Tomaten und Knoblauch-Croutons <i>FERDLS caesar salad with grilled chicken filet, vulcano chips, tomatoes and garlic croutons</i>	€ 12,50
Bio-Vogersalat mit knusprigem Bio-Ei, Bratkartoffeln und Vulcano Chips <i>organic lamb's lettuce with crispy organic egg, roast potatoes and vulcano chips</i>	€ 7,90
Vogersalat mit warmen Kartoffeln und Speck <i>lamb's lettuce with warm potatoes and bacon</i>	€ 6,20
Endiviensalat mit Kartoffel, Speck und Ei <i>endive salad with potatoes, bacon and egg</i>	€ 5,80
gebratener Schafskäse im Speckmantel an Blattsalat <i>fried feta cheese wrapped in bacon with lettuce</i>	€ 7,90
Salate wahlweise mit Joghurtdressing <i>salads optionally with yoghurt dressing</i>	€ 1,00





Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein / von der Hühnerbrust mit warmer Beilage nach Wahl	€ 9,20 € 10,20
Cordon Bleu vom Schwein / von der Hühnerbrust mit warmer Beilage nach Wahl	€ 10,90 € 11,90
Halbes Backhendl mit oder ohne Haut (20 min. Zubereitungszeit) (A,C,G)	€ 8,20
Grillteller mit frischem Gemüse, Pommes und Grillsauce (A,C,G,M)	€ 13,90
gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln (A,L,F,M,O)	€ 15,90
Rindsgulasch vom Wad'l mit Serviettenknödel oder Semmel (A,C,G,L,F,O)	€ 8,30
geröstete Kalbsleber mit Reis (A,L,F,O,M)	€ 14,90
Schweinsfilet im Ganzen gebraten in Pflaumen-Schilcherrahmsauce mit Kroketten und Brokkolirosen (A,C,G,L,F,O)	€ 14,90

aus Ferdl's Heimatkuchl

Ferdl's Hausplatte ab 2 Personen (A,C,G,L,F,O,M) mit Gebackenem, Gegrilltem, Pommes, Reis und Gemüse	pro Person € 13,90
Hühnerfilet vom Grill an Süßkartoffeln und Zuckererbsenschoten	€ 12,90
„Omas Schweinebraten“ aus Ferdls Heimatkuchl mit Sauerkraut und Knödel in Kümmel-Knoblauch-Safterl	€ 12,90



main dishes

Wiener Schnitzel of Pork / of chicken breast with a warm side dish of your choice	€ 9,20 € 10,20
Cordon Bleu of Pork / of chicken breast with a warm side dish of your choice	€ 10,90 € 11,90
½ breaded fried chicken with or without skin (20 minutes preparation time) (A,C,G)	€ 8,20
Mixed grill with fresh vegetables, fries and barbecue sauce (A,C,G,M)	€ 13,90
Steamed onion roast with roast potatoes and roasted onion (A,L,F,M,O)	€ 15,90
Beef goulash of the seine with bread dumplings and bread rolls (A,C,G,L,F,O)	€ 8,30
Roasted calf liver with rice (A,L,F,O,M)	€ 14,90
Roasted pork filet, whole , in plum-Schilcher cream sauce with croquettes and broccoli roses (A,C,G,L,F,O)	€ 14,90

from Ferdl's home kitchen

Ferdl's Hausplatte minimum 2 people (A,C,G,L,F,O,M) with backed and grilled stuffs, fries, rice and vegetables	per person € 13,90
Grilled chicken filet on sweet potatoes and sugar pea pods	€ 12,90
„Grandma's roast pork“ from Ferdl's home kitchen with Sauerkraut and dumplings in caraway-garlic-sap	€ 12,90

ferdl's



Beilagen side dishes

Pommes / *Fries*

Reis / *Rice*

Bratkartoffeln / *fried Potatoes*

Petersilienkartoffeln / *parsley Potatoes*

Gemüse / *Vegetables*

vegetarische Gerichte vegetarian dishes

Kaspressknödel mit Knoblauchdip und grünem Salat (A,C,G,L,F,M) <i>Cheese dumpling with garlic dip and green salad</i>	€ 8,50
Käsespätzle mit grünem Salat (A,C,G,L,F,M) <i>Cheese spaetzle with green salad</i>	€ 9,30
Gemüsestrudel vegan dazu Kartoffeln und Tomatensauce <i>Vegan vegetable strudel with potatoes and tomato sauce</i>	€ 10,20
Gemüsegröstl steirische Art mit Spiegelei <i>Roasted vegetables in styrian style with fried egg</i>	€ 8,90



aus dem Wasser out of the water

Zanderfilet gegrillt an Süßkartoffelpüree mit Weißweinzitronenschaum	€ 16,90
<i>grilled Zander filet on sweet potato puree with white wine lemon foam</i>	
Ferdl's Hausforelle im Ganzen mit Petersilienkartoffeln und Gemüse (A,G,D)	€ 15,90
<i>Ferdl's homecooked trout, whole, with parsley potatoes and vegetables</i>	
Calamari gegrillt mit Grillgemüse und Knoblauchbrot (A,C,G,D,B,R)	€ 17,50
<i>grilled Calamari with grilled vegetables and garlic bread</i>	

für die Kleinen unter unseren Gästen for our little guests

Minecraft	€ 7,50
gegrilltes Hühnerfilet mit Gemüse	
<i>grilled chicken filet with vegetables</i>	
Biene Maya	€ 6,50
Spaghetti mit Tomatensauce (A,C,G,L,F)	
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Peppa Wutz	€ 6,50
Springwürsterl mit Pommes	
<i>Sausages with fries</i>	
Spongebob	€ 6,80 € 7,50
Kinderwiener mit Pommes vom Schwein oder Huhn	
<i>small Wiener Schnitzel from pork or chicken with fries</i>	



Aller guten Dinge sind Drei

Steaks

Steaks

Filet Steak - ladies cut (200 g)	€ 23,90
Filet Steak – mens cut (250g)	€ 27,90
Rumpsteak 300 g dry aged beef	€ 22,90
Rib Eye Steak 300 g dry aged beef	€ 21,90

warme Saucen

€ 1,80

warm sauces

Natursafterl (A,L,O,M)

Natural juices

Rahmige Pfeffersauce (A,L,O,M)

creamy pepper sauce

Schalotten-Whiskeysauce (A,L,O,M)

Scallot-whiskey sauce

kalte Dips und Extras

€ 0,90

cold dips and extras

scharfe Salsasauce, Knoblauchsauce (M,L,G)

Spicy salsa sauce, Garlic sauce

Beilagen zum Steak

side dishes to steak

1 Portion Steak Pommes, Kroketten, Zuckererbsenschoten, € 2,00

Grillgemüse, Speckbohnen

1 serving of steak fries, croquettes, sugar pea pods, grilled vegetables, beans with bacon

1 Portion Spiegelei extra € 1,50

1 extra serving of fried egg



... etwas Süßes zum Schluss
... to finish with something sweet

Ferdl's warmer Schokokuchen	€ 6,90
mit einer Kugel Vanilleeis und flüssigem Kern <i>Ferdl's warm chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream and liquid core</i>	
Eispalatschinken mit flambierten Weichseln	€ 6,90
mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers <i>Ice pancakes with flambé sour cherries with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Helles und Dunkles Mousse von der Schokolade (C,G,O)	€ 6,90
<i>Light and dark mousse au chocolat</i>	
Ferdl's Dessertvariation (A,C,G,O)	€ 7,60
<i>Ferdl's dessert variation</i>	
Marillenpalatschinken	€ 4,90 € 2,10
2 Stück / 1 Stück (A,C,G,O) <i>Apricot Pancakes; 2 pieces / 1 piece</i>	

