Speisekarte.

Stand September 2026

Vorspeisen

Carpaccio 13,50
Vom Rind, mariniert mit Olivenöl und Balsamico, Rucola und Parmesan, dazu Kräuterbaguette
A, G, M, O

Knoblauchgarnelen 13,00
4 Stück Garnelen in Knoblauch geschwenkt, serviert im Rucolanest, dazu Kräuterbaguette
A, B, H, M, O

Suppenküche

Klare Rindsuppe 4,40
Mit Fleischstrudel, Leberknödel, Frittaten oder Nudeln
A, C, G, L, M

Knoblauchcremesuppe 5,20
Mit Brotwürfeln und Schnittlauch
A, G, H, L, N, P

große Portion 5,30

Dokl's Suppenteller 6,90
Mit Rindfleisch, Nudeln und Wurzelgemüse
A, C, L

Tagessuppe 4,40
Fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesangebot, Montag bis Freitag

Salate vom Buffet

Wählen Sie frische Salate der Saison von unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Salatschüssel vom Buffet VEGETARISCH
Frische Salate der Saison von unserem Salatbuffet

Große Salatschüssel 5,60

Kleine Salatschüssel 4,80

Salate und vegetarische Gerichte

Backhendlsalat 15,90
Goldbraun gebackene Backhendlstreifen, an bunten Blattsalaten mit Kernöldressing, dazu Preiselbeeren
A, C, G, L, O

Gemüselaibchen gebacken VEGETARISCH 13,90
Serviert mit Sauerrahmdip, dazu gemischter Salat
A, C, G, L, O

Grillgemüseteller VEGETARISCH 14,90
Dazu Braterdäpfel mit Spiegelei
C, G, H, L, O

Vegan mit aromatisiertem Bio-Tofu vom Grill 15,90
VEGAN
F, H, L, O

Wellnessteller 15,90
Gemischte Salatvariation mit Joghurtdressing und frischen Früchten, dazu nach Wahl gegrillte Hendlbruststreifen oder Falafel (vegan, mit Olivenöldressing)

mit gegrillten Hendlbruststreifen
C, G, L, M, O

mit Falafel (vegan, mit Olivenöldressing)
VEGAN
F, H, L, M, O

Avocado Burger VEGAN 16,20
Knuspriges Avocado-Edamame-Laibchen an Tomate, Zwiebel, Essiggurkerl, Salat und Guacamole mit Wedges
A, F, N

Dokl's Schmankerl

Haus Burger 16,20
Saftiges Rindfleisch-Patty, mit Speck, Edamer-Käse, Tomate, Zwiebel, Essiggurkerl, Salat, Cocktailsauce mit Wedges
A, C, G, L, M, O

Dokl's Hausplatte für 2 Personen 56,00
Gegrilltes Rind- und Hendlfleisch, Wiener Schnitzel vom Schwein und Huhn, dazu Kräuterbutter, Pommes frites, Reis, Gemüse und verschiedene Dips
A, C, G, H, L, M, O

Gegrillt und gebacken

Medaillons vom Schweinefilet 20,90
Gebraten auf Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Mandel-Brokkoli
A, C, G, H, L, M, O

Grillteller 21,00
Hendlbrüstchen, gegrilltes Rindfleisch, Schweinerückensteak, Würstl und Zwiebel, serviert mit Pommes frites und Gemüse
A, C, G, L, M, O

Truckerpfandl 16,90
Geschnetzeltes von Rind, Schwein und Geflügel in Pilzrahmsauce, dazu Kroketten und Gemüse
A, C, G, L, M, O

Hühnerbrustfilet 15,90
Gebraten im Natursafterl, mit Kräuterbutter, dazu Butterreis und Marktgemüse
G, L, M, O

Wiener Schnitzel vom Schwein 14,50
Dazu Butterreis und Preiselbeeren
A, C, G

vom Huhn 15,50

Cordon Bleu vom Schwein 16,00
Gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites, Ketchup und Preiselbeeren
A, C, G

vom Huhn 17,50

Gebackene Schweinsleber 14,50
Mit Reis, Preiselbeeren und Sauce Tartare
A, C, G

½ steirisches Backhendl ohne Beilage 13,00
Dazu Preiselbeeren
A, C, G

Ganzes steirisches Backhendl 25,00
Dazu Preiselbeeren
A, C, G

Dokl Toast 14,90
Hühnerbrustfilet vom Grill auf getoastetem Weißbrot mit Cocktailsauce an bunten Blattsalaten
A, C, G, M, O

Aus Fluss und Meer

Forellenfilet 19,90
Gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Mandel-Brokkoli
A, D, G, H, L

Edelfisch-Grillteller 25,90
Lachs-, Zander-, Wolfsbarschfilet, Calamari und Garnele, dazu Gemüse und Erdäpfel
A, B, D, G, H, L, M, O, R

Calamari vom Grill 19,90
Auf Knoblauch-Kräutersauce und Knoblauchbaguette
A, D, G, H, L, M, O, R

Gebackenes Zander- und Forellenfilet 19,90
Im Kürbiskernmantel mit Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Tartare
A, C, D, G, L

Pasta

Spaghetti „Bolognese“ 12,90
Tomatensauce, Faschiertes und Basilikum
A, G, H, L, O

Spaghetti „Napoli“ VEGETARISCH 11,90
Tomatensauce und Basilikum
A, G, H, L, O

Lasagne al forno HAUSGEMACHT 13,90
Hausgemacht aus dem Pizzaofen
A, C, G, H, L, O

Kleine Karte

Ab 11 Uhr.

Rindersaftgulasch 12,90
Mit Gebäck
A, G, L, M, O

Frankfurter 6,50
Mit Gebäck, Senf und Kren
A, G, L, M

Frankfurter mit Saft 8,90
Dazu Gebäck
A, G, L, M, O

Rindfleisch in Essig und Öl 9,50
Dazu Gebäck
A, C, L, M, O

Schinken-Käse-Toast 4,50
A, G, L, M

Bauerntoast 10,90
Bauernbrotscheibe mit Schinken, Speck, Zwiebel und Käse überbacken, dazu Salatbouquet
A, G, O

Toast Caprese VEGETARISCH — 10,90
Bruschettabrotscheibe mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Zwiebel überbacken, mit Rucola, Pesto und Blattsalat
A, C, G, M

Steirer Toast — 11,50
Getoastetes Schwarzbrot, gefüllt mit Karreespeck, Bergkäse, Kürbismayonnaise, Kren und Blattsalat
A, C, G, M

Toast Hawaii — 10,90
Klassisch: Ananas auf Weißbrot mit Schinken und Käse überbacken, an Salatgarnitur serviert
A, G, M, O

Hühner-Camembert-Sandwich — 10,90
Gegrillte Hühnerbrust mit Camembert überbacken, mit Blattsalat, Tomatenscheiben und Preiselbeeren zwischen zwei getoasteten Toastscheiben
A, G

Für Beilagenänderungen werden 0,50 Euro in Rechnung gestellt.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere
C	Eier	D	Fisch
E	Erdnuss	F	Soja
G	Milch oder Laktose	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Sulfite
P	Lupine	R	Weichtiere

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). 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 enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir bitten Allergiker um einen Hinweis an unser Serviceteam.

Kennzeichen beim Gericht: vegetarisch · vegan · hausgemacht