

# Willkommen beim "Sepplwirt"

Das Gasthaus Blumrich ist seit fünf  
Generationen in Familienbesitz.

1975 übersiedelten wir in unser neu gebautes Gasthaus.

Damals ist der "Sepplwirt" aus der Taufe gehoben worden.

Da es immer heißt: " wer rastet der rostet ", erneuern und modernisieren wir unser  
Haus ständig zum Wohle unserer Gäste.

Unser " 3 Sterne- Haus " ist ausgezeichnet als

" Gute Steirische Gaststätte "

" Musikantenfreundliche Gaststätte " .

„ Steirischer Dorfwirt“

„ Mürztaler Streuobstwirt “

„ Genuss Wirt“

und mit dem AMA Gastrosiegel

Wir bieten alle kulinarischen Spezialitäten eines  
gutbürgerlichen steirischen Landgasthofes.

Wir bemühen uns viele regionale  
Produkte direkt vom Bauern und aus  
eigener Landwirtschaft zu verkochen.



"Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit  
dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.":

---

Freilandeier:	KOWIS Freilandeier , Kindberg-Aumühl
Milchprodukte:	aus Österreichischer Produktion mit dem AMA Gütesiegel
Rindfleisch:	Fam. Griefenhofer, Stanz Fa. Kröswang
Schweinefleisch:	Fa. Kröswang
Lammfleisch:	eigene Zucht
Wildfleisch:	Fam.Piller, Allerheiligen, Fam Fraiß, Veitsch
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A:	Fam. Labugger, Lebring
Kartoffeln:	Fam. Brunnhofer, Kapfenberg Fa. el manchi, St. Lorenzen
Obst und Gemüse der Saison:	Fa. el manchi, St. Lorenzen
Kren:	Steirischer Kren g.g.A.

---

# Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

<b>Kurzbezeichnung</b>	<b>Buchstabencode</b>
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

\*) Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten ist.

\*) 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.



## Aus unserem dampfenden Suppenkessel

		Euro
<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit Leberknödel, Frittaten oder Strudel,	[A,C,G,L]	2,90
<b>Knoblauchrahmsuppe</b>	[A,G,L,O]	3,50
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	[A,G,L,O]	3,50

## Suppen aus Oma's Zeiten

<b>Flecksuppe</b> mit Knödel	[A,C,G,L]	5,50
<b>Beuschelsuppe</b> mit Knödel	[A,C,G,L,O]	5,50
<b>Klachsuppe</b> mit Knödel	[A,C,G,L,O]	5,90

## Speisen mit weniger Kalorien

<b>Gemischte Salatschüssel</b>	[L,M]	3,10
<b>Bunter Salatteller mit Wurst und Ei</b>	[C,L,M]	6,80
<b>Gemüseteller mit Spiegelei</b>	[C,G]	7,80
<b>Truthahnstreifen gegrillt auf Blattsalat</b>		8,80
<b>Portion Kernöl</b>		0,70
<b>Semmel</b>	[A,C]	0,70
<b>Kornspitz</b>	[A,C]	1,20



## Für unsere kleinen Gäste

### „Pikachu“

kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites [A,C,G] 5,90



### „Garfield“

kleines Bernerwurstl mit Pommes frites [G,M] 5,30



### „Wicky“

Gebackene Scholle mit Petersilerdäpfel [A,C,D,G] 5,90



Portion Pommes frites

2,90



## Das Beste vom Rind aus unserer Region

		Euro
<b>Zwiebelrostbraten</b> gedünstet mit Braterdäpfel	[A,L,O]	14,50
<b>Mürztaler Streuobst-Mostbraten</b> Rinderbraten mit Wurzelsauce, Kren, Preiselbeeren, Semmelknödel	[A,C,G,L,M,O]	12,80
<b>Beiridschnitte</b> zart gegrillt mit Gemüsebündel und Braterdäpfel	[G,L,M]	16,80
<b>Kräutersteak</b> Filetsteak medium mit zartem Gemüse und Erdäpfellaibchen	[C,G,L,M]	19,80

## Geflügel

<b>1/2 Steirisches Backhendl</b>	[A,C,G]	8,80
<b>Steak vom Truthahn</b> zart gegrillt mit Gemüsebündel und Braterdäpfel	[G,L,M]	12,50
<b>Wiener vom Truthahn</b> mit Petersilienerdäpfel	[A,C,G]	9,80



## Das beste vom Schwein

Euro

<b>Wiener</b> vom Schwein mit Pommes frites	[A,C,G]	8,80
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Pommes frites	[A,C,G]	9,80
<b>!!Achtung 2 Zahnstocher im Cordon bleu !!</b>		
<b>Champignonschnitzel</b> vom Schwein mit Butterreis	[A,G,L,O]	9,80
<b>Jagapfandl</b> Schweinsfilet mit Eierschwammerlsauce und hausgemachten Spätzle	[A,G,L,O]	13,50
<b>Grillkotlett</b> mit Gemüsebündel und Pommes frites	[G,L,M]	9,80
<b>Schlemmerkotlett</b> Schweinskotlett mit Champignon und Käse überbacken, Braterdäpfel	[A,G,L,O]	9,80
<b>Heidensterz mit Rindsuppe</b> (Buchweizenmehl, Grammeln, Schmalz)	[L]	6,90



## Fisch

<b>Forelle</b> in Butter gebraten mit Braterdäpfel	[C,D,G,L,M]	12,50
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> mit Braterdäpfel und Gemüse	[C,D,G,L,M]	13,50



## Dessert und Eis



<b>Eispalatschinke</b> mit Schokosauce und Schlagobers	[A,C,G]	€ 4,60
<b>Mohr im Hemd</b> mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce	[A,C,G,H]	€ 4,60
<b>Gemischtes Eis</b>		
mit Schlag	[C,G,E,H]	€ 4,20
ohne Schlag	[C,G,E,H]	€ 3,50
<b>Bananensplit</b> Vanilleeis, Banane, Mandlsplitter, Schlagobers	[C,G,H]	€ 4,90
<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagobers	[A,C,G]	€ 4,60
<b>Cup Dänemark</b> Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	[A,C,G]	€ 4,90

## **Hausgemachte Mehlspeisen aus unserer Vitrine**

### Kaffee/Tee

[A,G]

Kleiner Brauner	€ 2,20
Großer Brauner	€ 3,00
Verlängerter	€ 2,40
Cappucino	€ 3,00
Café Latte	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 3,00
Zitronentee	€ 2,40
Früchtetee	€ 2,00
Häferlkaffee	€ 2,90



## Alkoholfrei

Limo Flasche	0,35 l	€ 2,60
Coca Cola, Fanta	0,25 l	€ 2,40
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,40
Orangensaft	0,25 l	€ 2,60
Rauch Fruchtsaft	0,2 l	€ 2,80
Mineral	0,25 l	€ 1,40
Mineral Flasche	0,3 l	€ 2,00
Mineral Flasche	0,5 l	€ 3,00

## Bier

[A]

Bier	0,2 l	€ 2,20
Bier	0,3 l	€ 2,90
Bier	0,5 l	€ 3,40
Bier dunkel	0,5 l	€ 3,50
Schlossgold	0,5 l	€ 3,50
Hefeweizen	0,5 l	€ 3,60

## Rotweine

[O]

Mischung rot	1/4 l	€ 2,20
Zweigelt	1/8 l	€ 1,80
Blaifränkisch (Kögl)	1/8 l	€ 2,80
Blaue Harmonie (Kögl)	1/8 l	€ 3,60

## Weißweine

[O]

Mischung weiß	1/4 l	€ 2,20
Steirischer Welschriesling	1/8 l	€ 2,00
Weißburgunder	1/8 l	€ 2,80
Grauburgunder	1/8 l	€ 2,80