

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

"Musikantenfreundliche Gaststätte".

„Steirischer Dorfwirt“

„Mürztaler Streuobstwirt“

„AMA Genuss Region Gastronomie“

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 Siegel „AMA-GENUSS REGION GASTRONOMIE“ ausgezeichnet.":

Freilandeier:	KOWIS Freilandeier, Kindberg
Milchprodukte:	aus Österreichischer Produktion mit dem AMA Gütesiegel
Rindfleisch:	Fam. Grießenhofer, 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:	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

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
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
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten oder Strudel,	[A,C,G,L]	3,10
Knoblauchrahmsuppe	[A,G,L,O]	3,80
Französische Zwiebelsuppe	[A,G,L,O]	3,80

Suppen aus Oma's Zeiten

Flecksuppe mit Knödel	[A,C,G,L]	5,50
Beuschelsuppe mit Knödel	[A,C,G,L,O]	5,50
Klachlsuppe mit Knödel	[A,C,G,L,O]	5,90

Speisen mit weniger Kalorien

Gemischte Salatschüssel	[L,M]	3,50
Bunter Salatteller mit Wurst und Ei	[C,L,M]	7,50
Gemüseteller mit Spiegelei	[C,G]	7,80
Truthahnstreifen gegrillt auf Blattsalat		9,50
Portion Kernöl		0,70
Semmel	[A,C]	0,70
Kornspitz	[A,C]	1,20

Für unsere kleinen Gäste

„Pikachu“

kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites [A,C,G] 6,50



„Garfield“

kleines Bernerwurstl mit Pommes frites [G,M] 5,80



„Wicky“

Gebackene Scholle mit Petersilerdäpfel [A,C,D,G] 6,50



Portion Pommes frites

3,10



Das Beste vom Rind aus unserer Region

		Euro
Zwiebelrostbraten gedünstet mit Braterdäpfel	[A,L,O]	15,50
Mürztaler Streuobst-Mostbraten Rinderbraten mit Wurzelsauce, Kren, Preiselbeeren, Semmelknödel	[A,C,G,L,M,O]	13,80
Beiridschnitte zart gegrillt mit Gemüsebündel und Braterdäpfel	[G,L,M]	17,80
Kräutersteak Filetsteak medium mit zartem Gemüse und Erdäpfellaibchen	[C,G,L,M]	19,80

Geflügel

1/2 Steirisches Backhendl	[A,C,G]	9,50
Steak vom Truthahn zart gegrillt mit Gemüsebündel und Braterdäpfel	[G,L,M]	12,50
Wiener vom Truthahn mit Petersilienerdäpfel	[A,C,G]	10,50



Euro

Das beste vom Schwein

Wiener vom Schwein mit Pommes frites	[A,C,G]	9,50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	[A,C,G]	10,50
!!Achtung 2 Zahnstocher im Cordon bleu !!		
Champignonschnitzel vom Schwein mit Butterreis	[A,G,L,O]	10,50
Jagapfandl Schweinsfilet mit Eierschwammerlsauce und hausgemachten Spätzle	[A,G,L,O]	14,50
Grillkotlett mit Gemüsebündel und Pommes frites	[G,L,M]	10,50
Schlemmerkotlett Schweinskotlett mit Champignon und Käse überbacken, Braterdäpfel	[A,G,L,O]	10,50
Heidensterz mit Rindsuppe (Buchweizenmehl, Grammeln, Schmalz)	[L]	6,90



Fisch

Forelle in Butter gebraten mit Braterdäpfel	[C,D,G,L,M]	13,50
Gebratenes Filet vom Zander mit Braterdäpfel und Gemüse	[C,D,G,L,M]	14,50



Dessert und Eis



Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers	[A,C,G]	€ 4,60
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce	[A,C,G,H]	€ 4,60
Gemischtes Eis		
mit Schlag	[C,G,E,H]	€ 4,20
ohne Schlag	[C,G,E,H]	€ 3,50
Bananensplit Vanilleeis, Banane, Mandlsplitter, Schlagobers	[C,G,H]	€ 4,90
Eiskaffee Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagobers	[A,C,G]	€ 4,60
Cup Dänemark 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	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,60
Cappucino	€ 3,20
Café Latte	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,20
Zitronentee	€ 2,60
Früchtetee	€ 2,20
Häferlkaffee	€ 3,20



Alkoholfrei

Limo Flasche	0,35 l	€ 2,90
Coca Cola, Fanta	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,80
Orangensaft	0,25 l	€ 3,20
Rauch Fruchtsaft	0,2 l	€ 2,80
Mineral	0,25 l	€ 1,80
Mineral Flasche	0,3 l	€ 2,20
Mineral Flasche	0,5 l	€ 3,20

Bier

[A]

Bier	0,2 l	€ 2,40
Bier	0,3 l	€ 3,20
Bier	0,5 l	€ 3,80
Bier dunkel	0,5 l	€ 3,90
Schlossgold	0,5 l	€ 3,90
Hefeweizen	0,5 l	€ 3,90

Rotweine

[O]

Mischung rot	1/4 l	€ 2,60
Zweigelt	1/8 l	€ 2,00
Blaufränkisch (Kögl)	1/8 l	€ 2,80
Blaue Harmonie (Kögl)	1/8 l	€ 3,60

Weißweine

[O]

Mischung weiß	1/4 l	€ 2,60
Steirischer Welschriesling	1/8 l	€ 2,20
Weißburgunder	1/8 l	€ 2,80
Grauburgunder	1/8 l	€ 2,80