



Prosit aufs Schmankerlhaus: General a.D. Puntigam, Imp, Krois, Service Heimo und Mirko.



Innen und außen „Jugendstil“ pur.

Das Feldbacher Schmankerlh Innenstadt einen höchst roma

Mit der Eröffnung des romantischen Gastgartens inmitten der Feldbacher Innenstadt präsentiert sich das Feldbacher Schmankerlhaus mit einer weiteren Attraktion für die Gäste. Im Innenhof blühen Flieder und Blumen und der Springbrunnen plätschert idyllisch dahin. Für kleinere Gesellschaften, die Abgeschlossenheit und angenehme Kühle suchen, gibt es direkt

im Innenhof die Csarda Körmend. Eingerichtet mit alten bäuerlichen Stilmöbeln aus dem ehemaligen Galizien. Der Gastgarten hat täglich bis in die späten Abendstunden geöffnet. Wenn es dunkel wird, dann bringen die Kerzen auf den Tischen zusätzliche romantische Atmosphäre. Angenehmes Licht von den alten Laternen und von der historischen Straßenlampe, die ein-

stens in der Monarchie am Wiener Graben gestanden war. Von den über 50 verschiedenen Spitzenweinen der umfassenden Weinkarte können die Gäste aus dem gesamten Weinangebot glasweise verkosten. Zudem gibt es Prosecco, Szigeti- und Schlumberger Sekte und Champagner von Roederer. Eine Sommerköstlichkeit unter den Aperitifen ist der sogenannte

„Schmankerlhaus-Spritzer“. Eine beerig-köstliche Spezialität mit Prosecco und Isabella-Wein. Dieser Wein stammt von den Isabella-Trauben des Gastgartens. Gekeltert wurde die Wein-Köstlichkeit von den Isabella-Winzern Franz Kager und Günther Manhardt. Herrliche Schnäpse von Lagler, Hutter und original Hirschartbrände aus Pölla runden das Angebot ab. Doch



Christian Ortauf und Walter Imp als „Hobbyköche“ in der Küche.



Fischplatten-Spezialist Samir mit der original Fischplatte „Piran“.



Der idyllische Schmankerlhaus-Gastgarten ist ein Schmuckstück in Feldbach.

aus eröffnet in der ntischen Gastgarten



Herzhaft knusprige Wienerschnitzel nach den alten Rezepten der Wiener Küche.



Die original adriatische Fischplatte „Piran“ weckt Sehnsüchte nach Sonne und Meer.

auch für die Bierfreunde bietet der Gastgarten im Schmankerlhaus einzigartige Erlebnisse. Vom Faß und in Tonkrügen gibt es das Hirter Pils, das Hirter Morcherl und das Hirter 1270. Das Hirter Zwickl und das Hirter Weizen wird im Rahmen des großen Hirter-Bierfestes am Samstag, 13. Juni im Schmankerlhaus zusätzlich präsentiert. Das Feldbacher Schmankerlhaus ist somit mit fünf Hirter-Bieren vom Faß die einzige Adresse unter den Gasthäusern und Restaurants österreichweit. Unter den Durstlöschern ohne Alkohol brillieren die köstlichen Fruchtsäfte von Reindl aus Fehring, der Hirschbirnsaft aus Pöllau und der Schilchertrauben-Saft aus der Weststeiermark. Bis 22.00 Uhr wird im Schmankerlhaus durchgehend gekocht. Als frischgebackenes „GenussWirt“-Restaurant gibt es neben der breitgefächerten Speisekarte täglich einen Mittagsteller mit Pastaspezialitäten, drei GenussWirt-Feinschmecker-Menüs und die Spezialitäten mit Reicher-Spargel und Bärlauch.

Die großen „Renner“ sind die original adriatischen Fischplatten, die original bosnische Grillplatte und die zahlreichen Steakspezialitäten. In der Schmankerlhaus-Küche wird übrigens ohne Zusatz von Chemie, Geschmacksverstärkern oder diversen „Packerln“ für Saucen und Suppen gekocht. Das Feldbacher Schmankerlhaus hat täglich geöffnet. Der nächste Wein-Event ist am 15. Mai um 19.00 Uhr mit einer Präsentation der Topweine des Weingutes Frühwirth aus Klöch.



FISCHSPEZIALITÄTEN

(für 2 Personen)

Schmankerlhaus **Fischplatte „Piran“**
(siehe Foto)

Calamariplatte (Tintenfisch) vom Rost, gefüllt, gebacken und in Sauce Diabolo mit Knoblauchöl, Spinat, Erdäpfeln und Gebäck

Fischfiletplatte mit grätenlosen Filets von Zander (Fogosch), Dorade (Goldbrasse), Wels, Rotzunge und Karpfen vom Rost mit Erdäpfeln und Gemüse-garnitur

Miesmuschelplatte „Buzara“ oder „Rapiada“

STEAKS

- Filetsteak • Pfeffersteak
- Rumpsteak • Lammsteak
- Filet Mignon mit Meerestieren
- T-Bone Steak

mit diversen Beilagen und Saucen



SCHMANKERLHAUS

8330 FELDBACH | HAUPTPLATZ 3

Tel.: 03152 / 3 72 72

Täglich von 10.00 - 23.00 Uhr geöffnet
durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr