



Herzlich Willkommen im Hofwirt

Die ersten Aufzeichnungen über den Hofwirt gehen zurück bis in das Jahr 1270, denn zu dieser Zeit ließ ein Propst das heute älteste Besitzverzeichnis des Stift Seckau anlegen. In diesem Urbar ist schon von einem „domus lapidum“, von einem Steinhaus die Rede. Dieses Steinhaus wurde dann ab dem Jahr 1603 urkundlich als Hofwirts- oder Steinhaustaverne erwähnt. Das war auch die Zeit, in der die Hofwirtstaverne von sogenannten Stiftsanwälten betrieben wurde. Einer der damaligen Stiftsanwälte war Moritz Anton von Moshart, er gab die Barockisierung der Taverne und die eindrucksvollen Stuckdecken in Auftrag. Das Wappen von Moritz Anton von Moshart ist auch heute noch über dem Eingang des Hofwirts zu bewundern.

1741 ging die Hofwirtstaverne in den Besitz des Stiftes über, wobei 1782 das Stift wieder aufgehoben wurde und die Hofwirtstaverne versteigert wurde. Es wechselten sich mehrere Besitzer ab, bis 1895 die Benediktinerabtei Seckau wieder Eigentümer wurde.

Die bereits erwähnten Stuckdecken machen den schon so geschichtsträchtigen Hofwirt zu einer absoluten Besonderheit. Die Stuckdecken wurden mit 1720 datiert, es handelt sich in fast allen Szenen um das Glück & Unglück, das menschliche Leben und teilweise erinnern manche Ausschnitte an die unbeschwerte Welt der italienischen Commedia dell'arte. Nicht nur Historiker sind davon beeindruckt, auch Gäste erfreuen sich bei dem einzigartigen Anblick. Überzeugen Sie sich selbst, denn eine Szene steht auch für die Gastfreundschaft des Hofwirts- und das hat sich von damals bis heute ganz und gar nicht verändert!

Hofladen zum Hofwirt

Der ehemalige Saustall wurde liebevoll restauriert und seit Juni 2017 hat der Hofladen seine Türen geöffnet. Schauen Sie vorbei und genießen Sie bei selbstgebackenem Brot, hausgemachten Säften und vielen regionalen Produkten die einzigartige Atmosphäre!

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 09:30 – 18:00 Uhr



REGIONALE SCHMANKERL

VORSPEISEN & JAUSE

Saures Rindfleisch mit Käferbohnen und Kernölvinaigrette	€ 10,90
Knödelcarpaccio mit Vogerlsalat und gerösteten Kürbiskernen	€ 7,50
Steirische Brettljause mit Authaler Hirschwürstl und Bauernbrot	€ 9,80

SALATE

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat	€ 3,50 € 4,50
Caesar Salat mit pochiertem Ei und Parmesanspäne	€ 11,50
mit gegrillter Hühnerbrust	€ 16,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl	€ 3,50
Topinamburschaumsuppe mit Nusscroutons	€ 4,50

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 14,90
Zwiebelrostbraten vom geschmortem Rindsbackerl mit Senfgurken und knusprigen Erdäpfelscheiben	€ 18,90
Hofwirt Burger vom Hirsch mit hausgemachten Pommes	€ 15,90
Ausgelöstes Backhendl auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl	€ 11,80



STEIERMARK MAL ANDERS

VORSPEISEN

Beef Tartar mit Mango-Zitronencreme und getoastetem Weißbrot	€ 13,80
Steirische Gazpacho mit Räucherforelle aus unserer Fischerei Ausseerland und Kernöl	€ 14,50
Büffelmozzarella mit Paradeisern und geeistem Basilikum	€ 10,50

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Lammkrone mit Ratatouillegemüse und gebackener Rosmarinpolenta	€ 26,50
Gustostück vom Authaler Jungrind sanft gekocht mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 21,90
Lachsforelle aus der Seckauer Fischzucht in Butter gebraten an mediterranem Brotsalat mit Rucola	€ 18,50
Gegrillte Riesengarnelen auf hausgemachten Zitronentagliatelle und Korianderschaum	€ 22,90
Cremiges Kürbisrisotto mit sautierten Kräuterseitlingen	€ 13,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ein Gedeck:

Brotkorb mit Butter	€ 2,00
Dreierlei Aufstriche mit Brotkorb, pro Person	€ 2,80



AUF VORBESTELLUNG (24 Stunden)

Bauernente im Ganzen gebraten

Apfel-Rotkraut, Erdäpfelknödel,
glasierter Maroni und Natursaftl
€ 17,90 pro Person ab 2 Personen

Fondue Chinoise

3erlei Fleisch, Gemüse, Saucen, Essiggemüse,
Pommes Frites, Salat und Brot
€ 24,90 pro Person

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderwiener vom Schwein mit Petersilienerdäpfel	€ 7,50
Spaghetti Bolognese	€ 7,50
Naturschnitzerl vom Huhn mit Erbsenreis	€ 7,90

DESSERTS

Erdbeer- Rosmarin Tiramisu mit Buttercrumble und Sorbet	€ 7,50
Frozen Yoghurt mit frischen Beeren	€ 6,90
Variation von Schokolade und Banane	€ 7,90
Sauerrahmschmarrn für 2 Personen mit Marillenröster und Sorbet (Zubereitungszeit ca. 20 min)	€ 14,90
Hofwirttorte	€ 3,20



EISKARTE

Hofwirtbecher Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Zitroneneis, Joghurt, frische Früchte, Schlagobers	€ 6,90
Heiße Liebe Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers	€ 6,50
Bananensplit Vanilleeis, Bananen, Schokosauce, Schlagobers	€ 6,50
Vanilleparfait mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	€ 4,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis mit Schlagobers	€ 5,00
Eispalatschinke Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagobers, Schokosauce, Mandelsplitter	€ 6,20
Hofwirt Eiskaffee 3 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers	€ 4,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
unser tägliches Kuchen und Tortenangebot
sowie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Unsere Lieferanten stellen sich vor:



KULINARIUM STEIERMARK fordert einerseits regionale Identität durch die Belebung und Wertschätzung heimischer Produkte sowie von traditionellen Rezepten und fördert andererseits qualitative Partnerschaften zwischen steirischen Gastronomen und ihren umliegenden Bauern und Produzenten.



Kühbrein, David Kargl: Most

Der Kühbreinhof ist bekannt für seinen Most, ein leichter und attraktiver Obstwein aus biologischem Anbau. Der Hof in der Gaal baut auf alte, traditionsreiche Apfelsorten und verarbeitet diese mit großer Sorgfalt und bewusstem Verzicht auf künstliche Aromen und Zusatzstoffen.



Seckauer Forellenzucht Hoffelner

Seckauer Bach- und Regenforellen wachsen am Fuße der Seckauer Tauern in reinem Quell- und Bachwasser heran. Robert Michael Hoffelner bewirtschaftet die Naturteichanlage ökologisch und artgerecht mit dem Ergebnis beste Fischqualität garantieren zu können.



Fischerei Ausseerland

Nachhaltigkeit gilt in der Fischerei der Bundesforste als oberstes Prinzip: Im besten und saubersten Trinkwasser gedeihen die Wildfänge mehr als drei Jahre, damit sie sich mindestens einmal natürlich fortpflanzen, eine nachhaltige Bestandssicherung garantieren und ihre Mindestgröße erreichen können. Letzteres wird über die Maschenweite der Netze strikt kontrolliert. Wie viel gefischt wird gibt allein die Natur vor: Den Seen wird nur so viel entnommen, wie wieder nachwächst. Die völlig naturbelassenen Fische des Wildfangs sind einzigartig und bestechen durch höchste Qualität. Mehr Natur geht nicht.



Authal Jagd: Wild & Authaler Jungrind

Um eine Tradition der Region aufrecht zu erhalten, bieten wir im Hofwirt eine Auswahl an verschiedenen Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd an.

Unsere Jagd im Authal umfasst 2100 ha, davon sind 900 ha bewaldet, der Rest sind Almflächen mit Latschen- und Grünerlenfeldern, sowie landwirtschaftlich genutzte Wiesen im Talbereich.

Dies bietet dem Wild durch die konsequent eingehaltenen Ruhezeiten im Wechselspiel von Einstands- und Äsungsflächen optimale Lebensraumbedingungen. In den Wäldern des Revieres trifft man auf Reh, Rot- und Gamswild. In diesem Sinn einen guten Appetit und Waidmanns Heil!



Abtei Seckau: Kloster Schnaps

Als besonderer Anziehungspunkt der Abtei Seckau stellt sich die Destillerie heraus. Seit 1994 erzeugt man im Keller der Abtei Seckau hochwertige Edelbrände, sortenreine Destillate aus den Früchten des Klostersgartens und Liköre aus erlesenen Zutaten. Dabei gilt es, das natürliche und charakteristische Aroma der Früchte während der Verarbeitung beizubehalten. Die Destillate aus dem Kloster wurden auch schon mehrfach ausgezeichnet wie zum Beispiel beim A la carte, Destillata, Landesedelbrandbewertung.



Herb Eier

Burgi und Herbert Herb, echte Bauersleute im besten Sinn des Wortes, legen Wert auf Tradition und Natürlichkeit. Der Bauernhof in Kobenz besteht nun mehr als 100 Jahre, neben den 30.000 m² Fläche, die den 3.000 Hühnern als Auslauf zur Verfügung stehen, haben sie nun auch einen eigenen Wintergarten, einen überdachten Auslauf.



Madenberger

Wer kennt sie nicht, die beliebte Bäckerei und Konditorei Madenberger. Mit Standorten Fohnsdorf, Knittelfeld und dem Stammhaus in Zeltweg, nur wenige Autominuten vom Red Bull Ring in Spielberg entfernt. Seit März 2013 in der Arena am Waldfeld - das MS03 mit Verkaufsstelle und stilvollem Cafe.



Madl

Seit 1998 erzeugt die Familie Madl aus Seckau nicht nur Milchprodukte sondern bewirtschaftet ihren Hof auch im ÖPUL Programm (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft) in der höchsten Stufe. Sie sind auch schon einige Male mit dem Kasermandl in Gold ausgezeichnet worden.



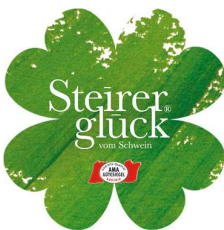
Herr Hausberger, Honig

Unser Hauseigener Wald- und Blütenhonig vom Schloss Gabelhofen welcher durch den Imker Herrn Hausberger geschleudert wird. Unser eigener Anspruch an die hohe Qualität unserer Produkte bildet einen Pfeiler unserer Arbeitsphilosophie und unserer langjährigen Beziehung mit den Bienen.



Steirerhuhn

Ehrlicher und regionaler Genuss
Ein innovatives und qualitätsorientiertes Unternehmen. Die enge Zusammenarbeit mit den bäuerlichen Partnerbetrieben bildet eine solide Basis für die Erhaltung regionaler Strukturen.



Steirerglück

Zum Glück gibt's Steirerglück für alle, die auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit schau'n. Steirerfleisch baut auf steirische Lieferanten. Die traditionelle steirische Kreislaufwirtschaft unserer Bauern ermöglicht einen CO2-Fußabdruck, der in der Fleischproduktion seinesgleichen sucht.