

Herzlich Willkommen im Hotel Kornock!!!

Lassen Sie sich bei uns kulinarisch verwöhnen.....

Vorspeisen

Büffelmozzarella

mit Tomaten, Basilikumpesto,
Balsamico Vinaigrette und Gebäck

€ 9,90

Carpaccio

vom heimischen BIO-Rind
mariniert mit Sauerrahm – Senf Pesto
serviert mit frischem Rucola, Parmesan und Gebäck

€ 13,50

Aus unserem Suppen Kessel

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Nudel

€ 4,50

mit hausgemachtem Leberknödel

€ 5,00

mit Kaspressknödel

€ 5,00

Turracher Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch

€ 6,80

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Gebäck

€ 6,80

Mango-Chili-Cremesuppe

mit Tortilla-Chips und Limettenhaube

€ 6,50



-Salat- & Jausenecke

Gemischter saurer Teller

gekochtes BIO-Rind und Wurst
mit Kernöl und Gebäck

€ 13,00

Kornockjause

mit Bauernbrot
und einem Schnapserl

€ 13,50

Grüner oder gemischter Salatteller

€ 4,80

Thunfischsalat

bunte Blattsalate mit Thunfisch,
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und Oliven

€ 11,50

K-Sommer Salat

bunte Blattsalate mit Räucherlachsrose, Wassermelone, Cottage Cheese,
und Fruchtdressing

€ 12,50

Steirischer Hend'l Salat

nach Wahl in Kürbiskernpanade oder naturgebraten
auf Blattsalaten mit Kürbiskernölmarinade

€ 13,50

Gegrillter Schafskäse

im Rohschinkenmantel,
an Blattsalat mit Kürbiskernölmarinade

€ 13,50



- Vital aus dem Wasser

Meeres 3erlei Salat

gegrillte Riesengarnelen, Calamari und Lachsfilet
an buntem Blattsalat mit Balsamico Marinade
und Knoblauchbrot

€ 16,90

Zweierlei vom heimischen Fisch (FORELLE u. SAIBLING)

mit Rucola-Risotto an Rieslingschaum

€ 19,50



Steirer Pasta

Spaghetti mit Knoblauch, Kürbiskernen, Chili
und Kürbiskernöl, serviert mit geriebenem Bergkäse € 10,50

G'randelte Kärntner Kasnudeln

an brauner Butter
und einem Blattsalatteller € 13,00

Chili-Tofu-Teigtaschen (vegan)

an Olivenöl
und einem Blattsalatteller € 13,00

Tagliatelle

an Brokkoli-Sahnesauce mit Lachs und Grana € 14,50

Kornock Pasta

mit gebratenen Rinderfiletspitzen vom heimischen BIO-Rind,
Lauch, Cherry Tomaten und Bergkäse € 16,50



Paillard

vom heimischen BIO-Rind auf mariniertem Rucola
und Grana € 18,50

Kornock Hausschnitzel

im Butterschmalz gebackene Beiriedschnitte
vom Heimischen BIO-Rind,
gefüllt mit Glundner Käse und Speck aus dem Humidor,
begleitet von buntem Blattsalat und Preiselbeeren € 21,50

Filetsteak

von der heimischen BIO-Kalbin,
serviert mit Kräuterbutter oder Pfefferrahm
mit Beilagen nach Wahl

Ladies Cut 180 g	€	27,00
Mens Cut 250 g	€	35,00

T-Bone Steak

vom US-Beef ca. 800g, gereicht mit Kräuterbutter,
Ofenkartoffel, Barbecue Sauce
und Sauerrahm (für 2 Personen) € 65,00

Alle unsere Steakgerichte servieren wir
mit Oliven – Knoblauchöl, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce



Kulinarische Impression

Kichererbsen – Gemüse Curry (vegan)

mit Basmatireis und gebratenem Tofu

€ 14,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln
und grünem Salat

€ 13,50

K – Burger

vom Galloway Jungrind
mit Salat, Tomate, Gurken und Käse,
gereicht mit Pommes Frites
und zerlei Dipsaucen

€ 14,50

Ragout vom Hirsch

aus dem Murtaler Revier
mit Butterspätzle, Apfelrotkraut
und Preiselbeeren

€ 17,50

Gekochtes BIO-Rind

vom BIO-Rind aus dem Murtal
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln
und Apfelkren

€ 15,50

Kornock Hauspfand'l

Gemischte Filetspitzen von Rind und Schwein
Mit Speck-Schwammerlsauce
serviert mit Mandelbällchen und Wildbrokkoli

€ 16,50

Kornock Grillteller

Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn
mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison
und Pommes Frites

€ 21,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus dem Butterschmalzpfand'l
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 21,00

Für unsere leinen

„Pumukel“

Kinderspaghetti
mit Fleischsauce

€ 7,00

„Donald Duck“

Kinderwiener vom Schwein
mit Pommes Frites und Ketchup

€ 8,00

„Road runner“

Chicken Wings mit Pommes Frites

€ 7,00

Kornock versüßt

Torten und Kuchen

laut Angebot

€ 4,00

Apfel – oder Topfenstrudel

€ 4,50

mit Schlag

€ 5,50

oder mit Vanillesauce

€ 6,50

Kaiserschmarren

nach Wahl mit oder ohne Rosinen
dazu Zwetschkenröster
oder Apfelmus

€ 11,50

Schokoladen Soufflee

Mit weichem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis,
Schokoladensauce und Schlagobers

€ 8,00

Mandel Soufflee

serviert mit einer Kugel Walnußeis,
Karamellsauce und Schlagobers

€ 8,50

*Das K-Team
wünscht allen unseren Gästen
einen guten Appetit!*

„Um Auskünfte über Allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal“