

# Herzlich willkommen!

Wir möchten Sie auf das herzlichste begrüßen und Ihnen einen schönen Aufenthalt im Joglland Hotel - Prettenhofer wünschen.

Da wir bemüht sind unserem Motto

„Der Gast ist König“

gerecht zu werden, wollen wir Ihnen bei freundlicher Bedienung beste Qualität bieten. Unser Qualitätsfleisch beziehen wir ausschließlich von steirischen Betrieben! Wir versuchen mit größtmöglicher Sorgfalt diese Produkte zu verarbeiten, um unseren Gästen unverwechselbare steirische Gerichte servieren zu können. Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, so bitten wir Sie, es uns persönlich mitzuteilen.

## Lust auf Urlaub im Joglland!



Genießen Sie unsere Zimmer mit direktem Blick in den Wenigzeller Sternenhimmel! Unsere ruhige Lage und die „Neue Steirische Küche“ werden Ihre Urlaubstage zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Besuchen Sie uns auch im Internet oder auf unseren Social Media Plattformen

### Regelmäßige Informationen:

Newsletter über das Joglland Hotel und die Kulinarischen Angebote

[www.jogllandhotel.com](http://www.jogllandhotel.com)



## Genussversprechen auf Steirisch

Wir sind ausgezeichneter Kulinarium Steiermark Betrieb und haben uns ganz dem Motto gewidmet „Wo die Steiermark draufsteht, ist die Steiermark drin!“.

Regionale Lieferanten mit kurzen Wegen, echt steirische Gastlichkeit, saisonale Produkte und die Verarbeitung heimischer, steirischer Produkte steht bei uns im Vordergrund. Das Leben wir tagtäglich und das bringen wir unseren Gästen auf die Teller.

Das ist unser Versprechen an Sie!

## Qualität und Herkunft verpflichtet

Regionale Lieferanten, kurze Wege und Qualität auf dem Teller und im Glas ist für uns das Wichtigste. Schon seit Jahren liegen uns die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Umweltbewusstsein am Herzen. Tief verwurzelt im Joglland verkochen wir heimische Spezialitäten, kaufen unser Obst und Gemüse so gut wie möglich bei Bauern aus der Region, beziehen Milchprodukte von örtlichen Produzenten, holen unseren Fisch direkt aus dem Gebirgswasser in Wenigzell und achten natürlich auch bei den Getränken auf steirische Qualität.

## Unsere Küchenzeiten

### Montag & Dienstag

11 Uhr bis 13 Uhr 30

Abends bitten wir um Tischreservierung!

### Donnerstag bis Samstag

11 Uhr 30 bis 13 Uhr 30

17 Uhr 30 bis 19 Uhr 30

### Mittwoch Ruhetag!

### Sonntag

11 Uhr 30 bis 14 Uhr

Tischreservierungen nehmen wir gerne telefonisch an!

## Aperitif

Uhudler Frizzante		4,50
Prosecco Villa Sandi		4,50
Steirischer Wermut Dry vom Alois Gölles und Manfred Tement		5,90

## Weine aus der 0,75l Flasche

Ein Glas Welschriesling Weingut Platzer, Tieschen	1/8l	4,00
Ein Glas Weißburgunder Weingut Trabos, Gamlitz	1/8l	4,30
Ein Glas 7301 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	1/8l	4,50
Ein Glas Zweigelt DAC Weingut Hannes Reeh, Andau	1/8l	4,50

**Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!**

## Bierspezialitäten

Trumer Pils vom Fass			
Gösser Gold vom Fass	0,3l	3,90	0,5l 4,90
Franziskaner Weißbier			0,5l 5,10

## ...zu Beginn oder einfach was für zwischen durch

### Beef Tartar „Klassisch“\*

vom heimischen Rind

Zwiebelringe | Butter | Trüffelmayonnaise | Sprossen | Toast

15,90

### „Knusprig gebackener Schafkäse“

auf Blattsalat mit Kernöl Dressing

7,50

## Aus der Suppenküche

### „Knoblauchcremesuppe“\*

mit Obershaube und gerösteten Brotwürfeln

5,80

### „Kräftige Rindssuppe“\*

mit Frittaten oder Fleischstrudel\*

4,50



## ...die Küchenchefin empfiehlt!

### „Filetsteak“ vom heimischen Rind\*

Pfefferrahmsauce | hausgemachte Kroketten | Gemüse

32,90

dazu empfehlen wir...

ein Glas Primitivo di Puglia vom Weingut Pasqua, Apulien 5,20

### „Wald – Cordon bleu“\*

Mit Schwammerl, Speck, Zwiebel und Käse gefüllt

dazu Basmatireis und Preiselbeeren

16,50

dazu empfehlen wir...

ein Glas Welschriesling vom Weingut Platzer 4,00

### „Gebratenes Forellenfilet“\*

von der Forellenzucht Kroisleitner

mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

22,50

### „Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind“\*

mit Röstzwiebel, hausgemachten Kroketten

und Röstgemüse

23,90



Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir € 1,00 Aufpreis.

\*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL

...immer wieder gern gegessen!

### „Hauspfandl“\*

Filetspitzen vom Rind, Schwein und Huhn  
In Schwammerlsauce  
Mit Butternockerl

22,50

### „Unser traditioneller Brutzelteller“\*

Gegrilltes Schweinskarree mit Käse, Speck überbacken  
auf gerösteten Zwiebel, Paprika, Paradeiser und Champignons

14,50

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Haus Fries mit Parmesan und Knoblauch	4,50
Pommes frites	3,50
Petersilerdäpfeln	3,20
Salat vom Buffet	4,90

dazu empfehlen wir...

ein Glas Weissburgunder vom Weingut Trabos 4,30

### „Steirischer Backhendlsalat“\*

vom Geflügel Schlachthof Titz aus Feldbach  
Backhendlstreifen in Kürbispanier  
auf buntem Blattsalat mit Kernöl – Dressing

14,50

## ...einmal ohne Fleisch!

### „Schwammerl - Pasta“\*

mit mariniertem Rucola und geriebenem Asmonte

14,50

dazu empfehlen wir

ein Glas Weißburgunder vom Weingut Trabos Gamlitz 4,30

### „Knusprige Erdäpfel – Laibchen in Knusperpanier“\*

mit Schafkäse und Blattspinat, Knoblauch Dip  
und mariniertem Blattsalat

14,50

## ... knackig frische Salate!

### Salatbuffet\* im Speisesaal

Beilagensalat  
Salatteller

4,80

7,50



## „Aus unserer kleinen Naschecke“

### „Lauwarmer Schokokuchen“\*

mit weichem Kern, Vanilleeis, Schlagobers  
und frischen Früchten

8,50

dazu empfehlen wir

einen Cappuccino mit Milchschaum 3,50

### „Zitronen Sorbet“\*

6,50

### „Affogato al caffè“\*

4,90

### „Original Joglland Torte“\*

4,20

**Fragen Sie auch nach unseren Hausgemachten Mehlspeisen und Eiskarte!**

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*

\*gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

## Pretti's Burger Time

### Donnerstag - Samstag

Auch zum Abholen

von 11 Uhr bis 13 Uhr 30 und von 17 Uhr 30 bis 19 Uhr 30

#### „Jogler Burger“

180g heimisches Rindfleisch, gebratener Speck, Salat, Essiggurke, Zwiebel, BBQ Sauce, Cheddar Cheese im hausgebackenem Brioche Bun 15,50

#### „Steirer Burger“

Knusprig gebackenes Hühnerfilet mit knackigem Salat, Tomate, Kernöl - Sour Cream, im hausgebackenem Brioche Bun 15,50

#### „Steirer Burger Deluxe“

Knusprig gebackenes Hühner Cordon bleu mit knackigem Salat, Tomate, Sour Cream im hausgebackenem Brioche Bun 16,50

#### „Veggie Burger“

Knusprige Gemüse - Erdäpfel Laibchen mit knackigem Salat, Tomate, Gurke, Chilli - Mayonnaise, im hausgebackenem Brioche Bun 14,50

#### EXTRAS

Stück Spiegelei	2,00	Portion Haus Fries	5,00
Portion Pommes frites	4,00	Port. Ketchup	0,60
Extra Cheddar Käse	2,00	BBQ Sauce, Cocktail Sauce	1,50

# Kulinarischer Kalender

## Candle Light Dinner für 2

Preis für 2 Personen 128,00  
Buchbar von Donnerstag bis Samstag!

## Sternzeichen Menü

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

## Tropische Mediterrane Nacht

24. August 2024 Beginn: 18 Uhr  
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

## Donnerstag ist Schnitztag!

## Frische Backhendl

Jeden Samstag & Sonntag  
(ausgenommen Spezialitätentage)

## Pretti`s Burger

Jeden Donnerstag bis Samstag

## Wildspezialitäten

27.09 bis 29.09. – 6.10. bis 9.10. – 11.10. bis 13.10. 2024

## Weißwurstparty

19. Oktober 2024

## Steak & Burger

9. November und 10. November 2024

Infos vom Joglland Hotel

