

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 Sternehimml! 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





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!

Mittwoch Ruhetag!

Donnerstag bis Samstag

11 Uhr bis 13 Uhr 30

17 Uhr bis 19 Uhr 30

Sonntag

11 Uhr bis 14 Uhr

Tischreservierungen nehmen wir gerne telefonisch an!

Aperitif

| | | |
|--|--|------|
| Uhudler Frizzante | | 5,00 |
| Prosecco Villa Sandi | | 4,90 |
| 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 | 4,30 |
| Ein Glas Weißburgunder Weingut Trabos, Gamlitz | 1/8l | 4,50 |
| Ein Glas 7301 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz | 1/8l | 4,80 |
| Ein Glas Zweigelt DAC Weingut Hannes Reeh, Andau | 1/8l | 4,50 |

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Bierspezialitäten

| | | | | |
|-----------------------|------|------|------|------|
| Trumer Pils vom Fass | 0,3l | 4,20 | 0,5l | 5,10 |
| Gösser Gold vom Fass | 0,3l | 4,10 | 0,5l | 4,90 |
| Franziskaner Weißbier | | | 0,5l | 5,10 |

...zu Beginn oder einfach was für zwischen durch

„Rosa gebratener Tafelspitz - kalt*
Senf - Dill - Honigmarinade | Wenigzeller Sprossen
frischer Kren | Dinkelvollkornbrot

11,50

„Gebratene Kräuterseitlinge“*
Knackige Frühlingssalate | Balsamico - Kernöl Dressing
Wenigzeller Sprossen

9,50

Aus der Suppenküche

„Bärlauchcremesuppe“*
mit Knoblauch - Brotwürfeln

5,90

„Kräftige Rindssuppe“*
mit Frittaten oder Fleischstrudel*

4,80

...die Küchenchefin empfiehlt!



| | |
|--|-------|
| „Frühlings Cordon bleu“* mit Topfen – Bärlauch – Frischkäse Butterreis und Preiselbeeren | 18,50 |
| „Gebratenes Forellenfilet“* von der Forellenzucht Kroisleitner mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter | 23,50 |
| „Zart gebratenes Schweinsfilet“* auf cremigem Steirer Polenta gebratene Kräuterseitlinge Röstgemüse Schilchersafterl | 23,90 |
| „Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind“* mit Braterdäpfeln und Röstzwiebel | 25,90 |

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



...immer wieder gern gegessen!

„Gebackenes Schnitzel vom Premium
Schweinskaree“*

dazu Butterreis

14,90

„Unser traditioneller Brutzelteller“*

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

15,90

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

| | |
|-------------------|------|
| Pommes frites | 4,50 |
| Petersilerdäpfeln | 4,00 |
| Salat vom Buffet | 5,00 |

„Steirischer Backhendlsalat“*

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

14,90

dazu empfehlen wir...

ein Glas Weissburgunder vom Weingut Trabos € 4,50

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



...einmal ohne Fleisch!

„Leichte Bärlauch Pasta“*

mit gerösteten Nüssen | Chili
und geriebenem Asmonte

12,50

„Cremiger Polenta“*

gebratene Kräuterseitlinge | geschmolzene Paradeiser

12,50

dazu empfehlen wir

ein Glas Weißburgunder vom Weingut Trabos Gamlitz 4,50

„Knusprige Erdäpfel – Gemüse Laibchen in Sesampanier“*

Knoblauch Dip | mariniertem Blattsalat

14,50

... knackig frische Salate!

„Salatbuffet“* im Speisesaal

5,00

„Aus unserer kleinen Naschecke“

„Lauwarmer Schokokuchen“*
mit Vanilleeis, Schlagobers und frischen Früchten 9,50

dazu empfehlen wir
einen Cappuccino mit Milchschaum € 4,20

„Affogato al caffè“* 5,20

„Original Joglland Torte“* 4,30

Fragen Sie auch nach unseren Hausgemachten Mehlspeisen!

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

Kulinarischer Kalender

Candle Light Dinner für 2

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

Kulinarisches Menü im Zeichen der Sterne

17. Jänner, 21. Februar, 14. März, 11. April, 16. Mai, 13. Juni, 18. Juli, 22. August,
19. September, 17. Oktober, 7. November und 19. Dezember 2025

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Pretti's Schnitzel Menü

18. – 19. Jänner und 25. – 26. Jänner 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Valentine's Day

14. Februar 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Fischspezialitäten

7. – 9. März und 14. – 16. März 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Frische Backhendl

Jeden Samstag & Sonntag
(ausgenommen Spezialitätentage)

Italienischer Abend

28. Juni 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Tropischer Genuss Abend

30. August 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Wildspezialitäten

26.09 bis 28.09. – 3.10. bis 5.10. – 10.10. bis 12.10. 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Weißwurstparty

18. Oktober 2024

Steak & Burger

8. November und 9. November 2025
Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung!

Infos vom Jaglland Hotel



Unsere regionalen Lieferanten

Regionale Wertschöpfung, hochqualitative Produkte und Nachhaltigkeit stehen bei uns an oberster Stelle. Wir beziehen unsere Lebensmittel von **Produzenten aus der Region**, mit denen wir bereits seit Jahrzehnten zusammenarbeiten.

Unsere Gäste erfahren im Joglland Hotel in Wenigzell die Steiermark mit all Ihren Sinnen – anfangen bei der steirischen Gastfreundlichkeit und persönlichen Betreuung, über den Wohnkomfort in unseren Zimmern, die mit Möbeln aus **steirischem Holz** eingerichtet sind, bis hin zu den kulinarischen Genüssen und himmlischen Wellness-Momenten, die Sie den ganzen Urlaub lang begleiten.

Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir von den **Fleischereien Gruber in Vorau** und **Buchberger aus Pöllau**, die beide auf erstklassige Qualität und den fairen Umgang mit den Tieren achten. **Gerald Gaulhofer aus Wenigzell** versorgt uns zudem mit diversen Fleisch-Spezialitäten und Schmalz und das **Wild** stammt **aus den heimischen Wäldern rund um Wenigzell**. Die **fangfrischen Forellen und Saibling** erhalten wir vom Fischereimeister Franz Kroisleitner aus der **Forellenzucht Kroisleitner**.

Aus Unterrohr, bzw. von Herrn **Anton Koch**, stammen die **Erdäpfel** und das steirische Gold – das **Kürbiskernöl**. Eier werden uns von der Firma Uitz aus St. Magdalena geliefert.

Die **Firma Spuller** aus Sigless liefert uns täglich mit **frischem Obst und Gemüse** und **Hans Pittermann** ist bei uns als Bienenflüsterer bekannt, denn seine Bienen sind fleißig am Sammeln für den **köstlichen Honig aus Wenigzell**.

Das **herrlich duftende Gebäck** stammt aus der **Bäckerei Felber in Strallegg** und die **Firma Bischof** ist unser **Nudel-Lieferant**.

Für unsere **Original Joglland Torte** verwenden wir nur die besten Zutaten, wie beispielsweise das **hochqualitative Mehl** von der **Schafler Mühle in Gersdorf** an der Feistritz.

Die **Firma Muhr** aus Pöllau versorgt uns mit **köstlichen Natursäften** und den besten **Most** weit und breit gibt es ebenfalls bei uns in Wenigzell von der **Mostschank Seppl auf der Eben aus Vorau**.

Hochprozentiges liefert uns der Edelbrandsommelier Edi Schafferhofer, von der **Brennerei Edenbauer**.