

Wir kochen sehr gerne für Sie!

Mittwoch, Freitag & Samstag: von 11 bis 15 und 17 bis 20.30 Uhr

Donnerstag von 11 bis 15 Uhr

Sonn- und Feiertag: von 11 bis 17 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag



AMA-Lizenznummer 100 071

Vorspeisen

Carpaccio vom steirischen Almochsen mariniert mit Olivenöl & Balsamico dazu Toast (*A,O)	11,90
Feines Rieslingbeuschel vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe (*A,C,G,O)	10,50
Paradeis-Kaltschale mit Ziegenfrischkäse und Kräuterpesto (*G,L,H)	6,90

Weinempfehlung zu 1/8 l Glas (*O)

2019 Grüner Veltliner „Nussberg“ Weinviertel DAC Weingut Diem aus Obermarkersdorf	3,60
2019 Weißburgunder „f“ (Weingut des Jahres 2018) Weingut Frauwallner aus Straden	3,90
2019 Sauvignon blanc « Arte Styria » Südsteiermark DAC Weingut Elsneegg aus Gamlitz	4,90



Suppen

Pöllauerger Mostsupp´n mit Hirschbirnknödel ... aus der Genussregion Pöllauer Hirschbirne (*A,C,G,O,L)	5,90
Frittaten- oder Leberknödelsuppe (*A,G,C,L)	4,20

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,40

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)



Die grüne Ecke

"Steirer-Strukli" Strudelteigtascherl
mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme (*A,C,G,H)
als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 13,90

dazu 1/8l 2017 Burgundercuvée (Morillon-Pinot blanc)

Weingut Allmer aus Pöllauberg 3,90

Knusprige Erdäpfel-Kräuterlaibchen
auf buntem Blattsalat mit Haus-Kräuterdressing (*O,M,L)
als Vorspeise 8,90 als Hauptgericht 12,90

„Steirer Nudeln“ Bandnudeln mit Kürbiskernpesto
und geriebenen Schafkäse (*A,C,H,G)
als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 12,90

Die Spezialität aus der Oststeiermark...

Knusprig gebratene Erdäpfelwurst nach Oma´s Rezept, dazu Sauerkraut	11,80
(*L, nicht vegetarisch)	

Knackig frische Salate

Gemischte Salatschüssel der Saison (*) 5,20
...mit Haus-Kräuterdressing (*O,L) ...mit Olivenöl & Balsamico (*O)
...mit steirischen Kürbiskernöl g.g.A. & Balsamico (*O)

Für unsere kleinen Gäste...

Kleines Schweinsschnitzel gebacken (*A,G,C)
Pommes frites und Ketchup 7,90

Kinderbandnudeln
mit Tomatensauce (*A,G,C) 5,90

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,40

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)

Gutes aus Fluss & Meer

Filet von der Kulmer-Forelle in der Kürbiskernkruste gebraten
dazu Petersilerdäpfel (*A,C,D) 18,90

Filet von der Goldbrasse auf mediterrane Art gebraten
mit Röstgemüse, Oliven, Kapern und Rosmarinerdäpfel (*D,O) 25,90

Gebratene Garnelen „Buzara Art“
mit würziger Paradeis-Knoblauch-Sauce auf Bandnudeln
... als Vorspeise (3 Stk.) 15,90 ... als Hauptgericht 25,90 (6 Stk.)

*...dazu ein 1/8l Glas 2018 Rosé vom Leithakalk – Lady K
Leithakalk Wine Estate aus Großhöflein, Burgenland 3,90*

Hauptgerichte

„Steirischer Backhendlsalat“ Gebackene Hühnerbruststreifen (*A,C,G)
mit Kräuterfülle auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl 14,90

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce
mit glacierten Karotten und Erdäpfel-Selleriepüree 16,50

Top Weissweine glasweise zu 1/8 l

2018 Sauvignon blanc 1STK Lage „Poharnig“
Weingut Erwin Sabathi - Leutschach 6,80

2016 Riesling „Gutswein“
Klaus Peter Keller aus Rheinhessen 4,90

2014 Grauer Burgunder Reserve
Retter-Kneißl aus Löffelbach 5,50



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel gebacken mit Petersilerdäpfel (*...auf Wunsch mit Reis*)
vom AMA-Schweinskarree 12,90 oder vom Steirer-Huhn 13,80

dazu ein **Pale Ale Brauerei Murauer 0,33 l** 3,90
Zitrus- und Grapefruitaromen spezielle, malzaromatische Hopfensorten

Gegrilltes Schweinekotelett am Knochen (Tomahawk-Cut)
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kürbiskernpesto
und Röst-Gemüse (*A,C,G) 18,50

Rostbraten frisch gebraten vom steirischen Rind mit Röstzwiebeln
in feiner Sauce dazu Serviettenknödel (*A,C,O,G,L) 19,50

dazu ein **Gratzer Bräu Hermann 0,33 l** 4,80
*Kräftig und dunkel. Das sehr aromatische Naturbier besitzt
leichte Röstaromen, Malzaromen & Bitterschokolade*

Filetsteak vom steirischen Rind
mit knusprigen Braterdäpfel (*A,O,G,L) 250 g 34,50 ... oder 180 g 24,90
...dazu wählen Sie ihre Beilagen
knackiges Röstgemüse 3,50 | Sauce bernaise 3,00
Portweinsauce 3,00 |

Rotweineempfehlungen zu 1/8 l Glas (*0)

2017 Zweigelt
Schlossweingut Thaller – Oststeiermark 3,90



2017 Blaufränkisch Imperial
Oscar Szemes - Mittelburgenland 5,50

2009/2011 Cuvée Panta Rhei (Cabernet-Merlot)
Velich & Hans Schwarz – Burgenland 6,50

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,40

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)

Dessert

Täglich hausgemachte Mehlspeisen Bitte wählen sie aus der Tortenvitrine (*A,C,G,E,H,F)	3,90
Hausspezialität Kardinalschnitte (*A,C,G,E,H,F)	4,20
Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster (*A,C,O,G)	10,50
Pöllauer Hirschbirnen-Parfait auf Karamellspiegel (*A,C,G,N) <i>...dazu ein 1/16 Glas 2015 Traminer Auslese von Scheucher</i>	7,90 4,50
Creme brulee von der Bourbon Vanille mit Erdbeer-Rhabarber Ragout (*A,C,G,N)	8,50
Warme Schokoladentarte mit Tahiti-Vanille Eis	8,50
Käseteller...	
Von der Hofkäserei Deutschmann aus Frauental 5 Sorten Rohmilch-Bio-Käse und hausgemachtes Chutney (*E,H,O) Fasskäse, Camembert, Kürbiskernkäse, Steirerschimmel, Roter Brie (*G)	12,90
Edelbrände aus dem Naturpark Pöllauer Tal zu 2 cl...	
<u><i>vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald</i></u>	
Hirschbirne oder Ilzer Rosenapfel	3,50
Edelbrand von der Kirsche	5,50
<u><i>vom Amerer Karl aus Obersaifen</i></u>	
Pöllau-Bitter (Kräuterlikör)	3,30
Alte Zwetschke im Eichenfass gereift	4,90
<u><i>vom Karl Grasser aus Pöllauberg</i></u>	
Steinobstcuvée Marie	4,90
kleiner Auszug Digestif	
Rum Diplomatico Riserva – Venezuela 2cl	6,90
The Mcallen Sherry oak 12years – Highland a 2cl	7,50
Blue Gin – Reisetbauer a 4 cl	5,80
The STIN Gin – Styrian Dry Gin a 4cl	5,80

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,40

Alle Preise in Euro inkl. MWSt - (*A-R = Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite)