

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
Pöllauer Ziegenfrischkäse mit Orangenfilets auf herbstlichen Blattsalat mit Fandler's Nussöl (*G,L,H)	7,90

Weinempfehlung zu 1/8 l Glas (*O)

2019 Grüner Veltliner „Nussberg“ Weinviertel DAC Weingut Diem aus Obermarkersdorf	3,60
2018 Weißburgunder „Straden“ Vulkanland DAC Weingut Krispel aus Straden	3,90
2019 Sauvignon blanc „Sommelier Edition“ Weingut Elsnegg aus Gamlitz	4,90



Suppen

Pöllauerger Mostsupp'n mit Hirschbirnknödel aus der Genussregion Pöllauer Hirschbirne (*A,C,G,O,L)	5,90
Steirische Kürbiscremesuppe (*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-Kräuter dressing (*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-Kräuter dressing (*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)



Wildgerichte

Bandnudeln mit würzigem Wild-Sugo und geriebenem Asmonte-Käse

(*A,C,H,G) als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,90

... dazu 1/8l 2013 **G** - Garagenwein (Cuvée Pinot noir & St. Laurent)

Weinwerkstatt Michael.Zueger 4,90

Wildschweinbraten vom Überläufer im Hirschbirn-Saft'l

dazu Erdäpfel-Kürbisstrudel und Kohlsprossen (*A,C,L,M) 16,80

... ein Glas Pale Ale 0,3 l – Vollbier Brauerei Murauer 3,80

„Wilderer Teller“ Ragout vom Hirschkalb in feiner Rotweinsauce
mit Kräuterspätzle und Preiselbeerbirne (*A,C,G,L) 17,80

... dazu eine Portion Rotkraut 2,90

Geschmorter Hirschkalbschlägel in Wurzelrahmsauce

mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne (*A,C,G,L) 17,80

Gegrillte Gustoschnitte vom Hirsch in feiner Wacholderrahmsauce

dazu Erdäpfel-Nussnudeln & herbliches Chutney (*A,C,G,L) 25,90

...dazu ein 1/8l Glas 2012 Chateau du Roc (Merlot Cuvée)

Castillon - Côtes de Bordeaux 6,50

Weinempfehlungen glasweise zu 1/8 l

2018 Sauvignon blanc „Urlkogel“ a la carte Sieger

Weingut Elsnegg – Gamlitz - Südsteiermark 7,80

2015 Blaufränkisch Tradition

Oscar Szemes – Mittelburgenland 5,50

2012 Shiraz vom Schloss

Weingut Thaller – Oststeiermark 6,50



Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,40

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

Gutes aus Fluss & Meer

Forelle vom Kulmer (*entgrätet*) in der Kürbiskernkruste gebraten
dazu Petersilerdäpfel (*A,C,D) 18,90

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

Hauptgerichte

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

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

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

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

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 oder Portweinsauce 3,00

Weineempfehlungen zu 1/8 l Glas (*O)

2018 Riesling Federspiel Terrassen
Franz Pichler- Wösendorf - Wachau 4,90

2018 Buchertberg weiß (*gemischter Satz Bio*)
Herrenhof Lamprecht – M. Hartmannsdorf – Steirerland 5,90

2015 Cuvée Imeneo (Cabernet-Merlot)
Villanoviana Bolgheri – Toskana 5,90



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)	7,90
<i>...dazu ein 1/16 Glas 2015 Riesling Auslese von Scheucher</i>	<i>4,50</i>
Creme brulee von der Bourbon Vanille mit Früchte-Ragout (*A,C,G,N)	8,50
Warme Schokoladentarte mit Tahiti-Vanille Eis	8,50
<i>...dazu ein 5cl Glas Sherry East India Solera – Jerez Spanien</i>	<i>4,50</i>
Käseteller...	
Von der Hofkäserei Deutschmann aus Frauental	
5 Sorten Rohmilch-Bio-Käse und hausgemachtes Chutney (*E,H,O)	12,90
Fasskäse, Camembert, Kürbiskernkäse, Steirerschimmel, Roter Brie (*G)	
Edelbrände aus dem Naturpark Pöllauer Tal zu 2 cl...	
<u>vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald</u>	
Hirschbirne oder Ilzer Rosenapfel	3,50
Edelbrand von der Kirsche	5,50
<u>vom Amerer Karl aus Obersaifen</u>	
Pöllau-Bitter (Kräuterlikör)	3,30
<u>vom Karl Grasser aus Pöllauberg</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)