

Wir kochen sehr gerne für Sie!

Mittwoch, Freitag & Samstag: von 11 bis 15 und 16 bis 20.30 Uhr

Donnerstag von 11 bis 16 Uhr

Sonn- und Feiertag: von 11 bis 17 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag



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)

2020 Gemischter Satz weiß vom Schweighofer Heinz aus dem Pöllauer Tal	3,60
2020 Weißburgunder „f“ (Weingut des Jahres 2018) Weingut Frauwallner aus Straden	3,90
2019 Sauvignon blanc « Sommelier Edition » <i>Südsteirmark DAC</i> Weingut Elsnegg aus Gamlitz	4,90



Suppen

Pöllauerberger 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 2,50

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



Die grüne Ecke

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

Schafkäse in der Sesamkruste gebraten (*A,C,H,G)
 auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Hirschbirnessig
 als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 13,90

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 2,50

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) 26,90
...dazu ein 1/8l Glas 2019 Malvazija von Kozlovic aus Istrien 4,50,-

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 2020 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 16,80

Top Weissweine glasweise zu 1/8 l

2019 Sauvignon blanc 1STK Lage „Poharnig“
Weingut Erwin Sabathi - Leutschach 7,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz
Franz Pichler – Wösendorf in d. Wachau 9,50

2018 Grauer Burgunder Reserve
Retter-Kneißl aus Löffelbach 5,50



Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,50

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

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 Kartoffel-Wedges mit Sauerrahm-Kürbiskernpesto
und Röst-Gemüse (*A,C,G) 19,80

Rostbraten frisch gebraten vom steirischen Rind mit Röstzwiebeln
in feiner Sauce dazu Serviettenknödel (*A,C,O,G,L) 19,80

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 36,50 ... oder 180 g 25,90
...dazu wählen Sie ihre Beilagen
knackiges Röstgemüse 3,50 | Sauce bernaise 3,00
Portweinsauce 3,00 |

Rotweineempfehlungen zu 1/8 l Glas (*0)

2017 Merlot „Reitingbergen“
Franz Hutter – Vulkanland 4,90



2017 Blaufränkisch Tradition
Oscar Szemes - Mittelburgenland 5,50

2019 Cuvée Just Leithakalk rot
Velich & Hans Schwarz – Burgenland 5,50

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,50

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

Dessert

Stück Torte - Bitte aus der Tortenvitrine wählen (*A,C,G,E,H,F)	4,20
Hausspezialität Kardinalschnitte (*A,C,G,E,H,F)	4,50
Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster (*A,C,O,G)	10,50
Pöllauer Hirschbirnen-Parfait auf Karamellspiegel (*A,C,G,N)	8,50
<i>...dazu ein 1/16 Glas „Süsse Klara“ Chardonnay Beerenauslese Weingut Retter-Kneißl, Löffelbach</i>	<i>4,50</i>
Creme brulee von der Bourbon Vanille mit Früchte Ragout (*A,C,G,N)	8,90
Warme Schokoladentarte mit Tahiti-Vanille Eis	8,90
Käseteller...	
Von der Hofkäserei Deutschmann aus Frauental	
5 Sorten Rohmilch-Bio-Käse und hausgemachtes Chutney (*E,H,O)	13,50
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	4,90
Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans (... steirischer Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass)	6,90
<u>vom Amerer Karl aus Obersaifen</u>	
Pöllau-Bitter (Kräuterlikör)	3,00
Alte Zwetschke im Eichenfass gereift	4,90
Auszug Digestif...	
<i>(an unserer Schank - feine kleine Auswahl an Rum, Whisky und Gin)</i>	
Rum Diplomatico Reserva – Venezuela 2cl	6,90
The Mcallen Sherry oak 12years – Highlands a 2cl	7,90
The STIN Gin – Styrian Dry Gin a 4cl	5,80

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,50

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