

Wir kochen sehr gerne für Sie!

## Vorspeisen

Carpaccio vom steirischen Almochsen  
mariniert mit Olivenöl & Balsamico dazu Toast (\*A,O) 11,90

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

„Vitello tonnato“  
Rosa gebratene Kalbsnuss dünn aufgeschnitten  
mit Kapern, Oliven und Thunfischsauce (\*G,L,H,O) 12,90

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

### Weinempfehlung zu 1/8 l Glas (\*O)

2020 Grüner Veltliner Weinviertel DAC  
Weingut Diem – Obermarkersdorf 3,90

2020 Morillon “Arte Styria”  
Weingut Elsneegg - Gamlitz 4,50

2020 Sauvignon blanc  
Weingut Skringer – Eichberg/Trautenburg 4,90



### Für unsere kleinen Gäste...

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

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,80

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

## Suppen

Getrübete Erdäpfel-Steinpilzsuppe (*A,C,G,O,L)	6,90
Pöllauerger Mostsupp´n mit Hirschbirnknödeln (*A,C,G,O,L)	5,90
Frittaten- oder Leberknödelsuppe (*A,G,C,L)	4,30

Gemischter Salatteller der Saison (*)	5,40
...mit Haus-Kräuter dressing (*O,L)	
...mit steirischen Kürbiskernöl g.g.A. & Balsamico (*O)	
...mit Olivenöl & Balsamico (*O) oder ...mit Joghurtdressing (*G,L)	

## Hauptgerichte

Knusprig gebratene Erdäpfelwurst nach Oma´s Rezept, dazu Sauerkraut (*L, nicht vegetarisch)	11,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kräuterseitlingen auf Kohlrabi-Rahmgemüse ( <i>vegetarisch</i> *A,C,H,G)	14,90
Feines Rieslingbeuschel vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe(*A,C,G,O)	13,50
<i>dazu ein 1/8l 2020 Riesling Federspiel vom Jäger – Wachau</i>	<i>4,90</i>
Wiener Schnitzel gebacken vom Schwein mit Petersilerdäpfel (*A,C,G)	13,50
Wiener Schnitzel gebacken vom Steirer-Huhn mit Erbsenreis (*A,C,G)	14,50

Am Abend obligatorisch Gedeck Euro 2,80

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

## Fischgerichte

Gebratene Forelle „Müllerin“ vom Kulmer (*entgrätet*)  
dazu Petersilerdäpfel (\*A,C,D) 19,80

Zanderfilet in der Erdäpfelkruste gebraten  
auf Balsamico-Berglinsen (\*A,C,D) 21,50  
*dazu ein 1/8l 2020 Riesling Federspiel vom Weingut Jäger/Wachau 4,90*

## Hauptgerichte

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce  
mit Trüffel-Erdäpfelpüree und Gemüsebouquet (\*A,C,O,G,L) 17,90

Gegrillte Gustoschnitte vom Hirsch in feiner Wacholderrahmsauce  
dazu Schupfnudeln mit Nüssen, Rotkraut und Birne (\*A,C,G,L) 27,90

Filetsteak vom steirischen Jungrind  
mit Braterdäpfel a 250g (\*A,O,G,L) 38,50 oder a 180g (\*A,O,G,L) 27,90

...dazu wählen Sie ihre Beilagen

*Röstgemüse 3,80 | Portweinsauce 3,00 | würzige Pfeffersauce 3,00*

### Rotweinempfehlungen zu 1/8 l Glas (\*O)

2015 Blaufränkisch „Eisenberg“  
Weingut Schützenhof – Deutsch-Schützen 4,90

2015 Shiraz vom Schloss  
Weingut Thaller – Maierhofbergen , Vulkanland 7,50

2019 Cuvée Collectif des Barriques (Cabernet-Merlot)  
Domaine de la Jasse – Südfrankreich 5,90

## 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)	7,90
<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...**

### vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald

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...**

*(an unserer Schank - feine kleine Auswahl an Rum, Whisky und Gin)*

Rum Diplomatico Riserva – 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 2,80

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