

Aperitif:

Glas Ruinart rosé - Champagne	13,50
Glas Gelber Muskateller vom Josef Scharl – Vulkanland	4,80

Vorspeisen

Wachsweiches Steirer-Ei in der Kürbiskernpanade	7,90
Blattsalat mit Radieschen, mariniert mit Fandler's Distelöl & Hirschbirnessig	
Bärlauchcremesuppe mit Ricotta-Teigtascherl	6,90

Hauptgerichte

Gegrilltes Zanderfilet auf Bandnudeln mit Bärlauchpesto & Kirschparadeiser	21,90
<i>...dazu 1/8 2020 Weißburgunder Sand & Kalk Herrenhof Lamprecht</i>	4,80
„Lammnudeln“ Bandnudeln mit würzigem Lamm-Sugo und gehobelten Asmontekäse	15,90
<i>... dazu 1/8 Glas Rosé vom Leithakalk – Burgenland 3,90</i>	
Geschmorte Lammstelze in feinem Thymiansaft'l mit cremiger Polenta und Ratatouille	22,90

Kleine Erfrischung...

Zitronen – Rosmarinsorbet mit Gin & Schuss Frizzante	6,90
---	------

Dessert

Eierlikörmousse im Glas mit weißer Schokolade & Himbeeren	4,90
Warme Schokoladentarte mit Bananeneis	8,90

Unsere Berggasthof Klassiker...

Apero:

König's Rosé Wermut 4,90
... wird gerne auch mit einem Schuss Tonic getrunken

Vorspeisen:

Roh mariniertes Rind (*Carpaccio Art*) vom steirischen Almochsen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,50

Gemischter Salatteller 5,90
mit Haus-Kräuter dressing oder Kürbiskernöl

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 11,80

Hausgemachte Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat 11,80
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*)

Knusprig gebratene **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept,
dazu Sauerkraut (*L, nicht vegetarisch) 11,90

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,40

Pöllauerberger Mostsupp'n mit Hirschbirnknödel 5,90

Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

2021 Weißburgunder, Weingut Frauwallner, Straden 4,50

2021 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem 3,90

2021 Sauvignon blanc Südsteiermark DAC, Weingut Scheucher 5,50

Fisch:

Forelle „Müllerin Art“ vom Kulmer mit Petersilerdäpfel 19,80

...dazu 1/8 l 2020 Riesling Federspiel Achleiten 5,20

Weingut Jäger - Wachau

Vegetarische Hauptgerichte:

„**Steirer-Nudeln**“ Bandnudeln mit hausgemachten Kürbiskernpesto
und geriebenem Schafkäse als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 13,90

„**Steirer-Strukli**“ Strudelteigtascherl mit Schafkäse Käferbohnenfülle
geriebenem Schafkäse als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,50

Erdäpfel-Kräuterlaibchen auf buntem Blattsalat
mit Oliven-Kräuterdressing als Vorspeise 8,90 als Hauptgericht 12,90

Hauptgerichte...

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce
mit Sellerie-Erdäpfel Püree & glacierte Karotten 18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 13,80

Wiener Schnitzel vom Steirer-Huhn mit Erbsenreis 14,90

Filetsteak vom steirischen Jungrind mit Braterdäpfel a 250g 39,50
...dazu wählen Sie ihre Beilagen a 180g 28,90
Röstgemüse 3,80 | Portweinsauce 3,00 | würzige Pfeffersauce 3,00

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2019 Just Leithakalk Cuvée rot (Zweigelt-Merlot), Großhöflein 4,90

2013 Blaufränkisch Spitzerberg, Jörg Bretz, Carnuntum 5,50

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

Dessert:

Hausgemachte Kardinalschnitte	4,80
Creme brulée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	8,90
Palatschinken 2 Stück mit Marillenmarmelade	5,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	11,50
Pöllauer Hirschbirnparfait auf Karamellsauce	8,90
<i>... dazu ein Glas 1/16 „Süsse Klara“ Chardonnay Beerenauslese vom Retter-Kneißl € 4,90</i>	
Käsevariation 150 g mit Chutney & Gebäck	13,80

Edelbrände aus dem Naturpark Pöllauer Tal zu 2 cl...

vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald

Pöllauer Hirschbirne	3,60
Edelbrand von der Kirsche	4,90
Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans (... steirischer Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass)	6,90

Auszug Digestif... (an unserer Schank - feine kleine Auswahl an Rum, Whisky und Gin)

Rum "Santos Dumont" XO – Central America 2cl	7,50
Whiskey Ruediger II. 43,3% von David Gölles - Riegersburg a 2cl	6,90
The STIN Gin – Styrian Dry Gin a 4cl	5,80