

Aperitif:

Glas Ruinart rosé - Champagne	13,50
Glas Gelber Muskateller vom Josef Scharl – Vulkanland	4,90

Vorspeisen

„Spargelsalat“ Weißer & grüner Spargel auf Blattsalat
mit Radieschen, mariniert mit Fandler's Distelöl & Hirschbirnessig 9,80

Spargelcremesuppe mit Ricotta-Teigtascherl 6,90

Hauptgerichte

Weißer & grüner Spargel aus dem Marchfeld
mit Sauce hollandaise, Schinken und Petersilerdäpfel
als Vorspeise 13,90 als Hauptgericht 18,90

Wolfsbarsch auf mediterrane Art gebraten
dazu Röstgemüse mit Oliven, Kapern und Rosmarinerdäpfel 27,90
...dazu 1/8l 2020 *Weißburgunder Sand & Kalk* 4,90

Herrenhof Lamprecht

Geschmorte Lammstelze in feinem Thymiansaft'l
mit cremiger Polenta und Ratatouille 22,90
... dazu 1/8l *Glas Rosé vom Leithakalk – Burgenland* 4,20

Dessert

Kleine Erfrischung...

Zitronen – Rosmarinsorbet
mit Gin & Schuss Frizzante 6,90

Warme Schokoladentarte mit Bananeneis 9,50

Die 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

Pöllauberger Mostsupp'n mit Hirschbirnknödelr 6,90

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 21,50

...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 19,80

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

<i>2019 Just Leithakalk Cuvée rot (Zweigelt-Merlot), Großhöflein</i>	<i>4,90</i>
<i>2013 Blaufränkisch Spitzerberg, Jörg Bretz, Carnuntum</i>	<i>5,50</i>
<i>2019 Merlot „Weinotek Selektion“ – Schloss Mailberg</i>	<i>6,50</i>
<i>2015 Shiraz vom Schloss – Weingut Thaller, Maierhofbergen</i>	<i>7,50</i>

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	11,80
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