



**Aperitif:**

1/8 Schilcher-Sturm vom Trapl Edi - Weststeiermark 2,90

Glas 0,1 Schilcher Frizzante vom Trapl Edi – Weststeiermark 4,90

1/8 Glas **Gelber Muskateller** vom Josef Scharl – Vulkanland 4,90

**Schafkäse in der Sesamkruste** gebraten (\*A,C,H,G)

auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Hirschbirnessig

als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 13,90

*dazu 1/8 | 2021 Weißburgunder -Weingut Frauwallner aus Straden 4,50*

Steirische Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernstangerl (\*A,G,L,H) 6,90

Gebratene Garnelen auf schwarzem Risotto di Venere und Parmesan

... als Vorspeise (3 Stk.) 18,90 ... als Hauptgericht 28,90 (5 Stk.)

Goldbrasse auf mediterrane Art gebraten

dazu Röstgemüse mit Oliven, Kapern und Rosmarinerdäpfel 27,90

*...dazu 1/8 | 2020 Malvazija vom Kozlovic aus Istrien 4,90*

Gegrillte Medaillons vom Schwein (\*A,C,G)

in feiner Schwammerlsauce mit Serviettenknödel 19,80

„Steirischer Backhendlsalat“ Gebackene Hühnerbruststreifen (\*A,C,G)

mit Kräuterfülle auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl 16,90

**Dessert**

Warme Schokoladentarte mit Bananeneis 9,50

„Steirer-Becher“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Krokant 7,30

## Die Berggasthof Klassiker...

### Apero:

**König's Rosé Wermut** 5,50

*... 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

mit Haus-Kräuter dressing oder Kürbiskernöl 5,90

**Rieslingbeuscherl** vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 11,80

**Hausgemachte Frühlingsrolle** auf Glasnudelsalat 12,50  
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*)

### Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,50

Pöllauberger Mostsupp´n mit Hirschbirnknöderl 6,90

### Fisch:

**Forelle vom Kulmer** entgrätet in der Kürbiskernkruste gebraten  
mit Petersilerdäpfel 22,80

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

*Weingut Jäger - Wachau*

### Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

*2021 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem 3,90*

*2021 Sauvignon blanc „Sommelier Edition“ Weingut Elsneegg 5,50*

*2018 Chardonnay „Ried Schemming“ Grosse Lage vom Scharl 7,80*

## 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 14,80

**Erdäpfel-Kräuterlaibchen** auf buntem Blattsalat mit Oliven-Kräuter dressing als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 13,90

## Hauptgerichte...

**Geschmorte Rinderwangerl** in feiner Rotweinsauce mit Sellerie-Erdäpfel Püree & glacierte Karotten 19,80  
*dazu 1/8l 2019 Merlot „Weinotek Selektion“ – Schloss Mailberg 6,50*

Knusprig gebratene **Erdäpfelwurst** nach Oma´s Rezept, dazu Sauerkraut (\*L, nicht vegetarisch) 12,50

**Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA\* Karree)** mit Petersilerdäpfeln 14,50

**Wiener Schnitzel vom Steirer-Huhn** mit Erbsenreis 15,50

**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  
*dazu 1/8l 2017 Cabernet franc „Sauwild“ Leithakalk Wine Estate 7,90*

### 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>2017 Shiraz „Giermerberg“ von Franz Hutter – Vulkanland</i>	<i>6,50</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