

Aperitif:

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

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

Vorspeisen

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

auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Hirschbirnessig

als Vorspeise 9,90 als Hauptgericht 13,90

dazu...1/8l 2021 Weißburgunder -Weingut Frauwallner aus Straden 4,50

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

Wildgerichte

Bandnudeln mit würzigem Wild-Sugo und geriebenem Asmonte-Käse (*A,C,H,G)

als Vorspeise 12,50 als Hauptgericht 16,90

Wildschweinbraten vom Überläufer im Hirschbirn-Saft'l

dazu Erdäpfel-Kürbisstrudel und Kohlsprossen (*A,C,L,M) 19,80

... ein Glas 0,33 l Trumer Herbstbier € 4,20

„Wilderer Teller“ Ragout vom Hirschkalb in feiner Rotweinsauce

mit Kräuterspätzle und Preiselbeerbirne (*A,C,G,L) 19,80

... dazu eine Portion Rotkraut 3,50

Gegrillte Gustoschnitte vom Hirsch in feiner Wacholderrahmsauce

dazu Schupfnudeln mit Nüssen, Rotkraut und Birne (*A,C,G,L) 27,90

Dessert

Kastanienreis mit Schlagobers und Preiselbeeren(*G) 6,90

Sommelier Tipp....dazu 1/16 Recioto della Vallpolicella

Az. Gamba (roter süßer Strohwein) 4,50

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

Pöllauerberger Mostsupp´n mit Hirschbirnknödel 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 9,90 als Hauptgericht 13,90

„**Steirer-Strukli**“ Strudelteigtascherl mit Schafkäse Käferbohnenfülle geriebenem Schafkäse als Vorspeise 10,80 als Hauptgericht 14,80

Erdäpfel-Kräuterlaibchen auf buntem Blattsalat mit Oliven-Kräuterdressing als Vorspeise 9,90 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 (Lugitsch) dazu Erbsenreis 15,90

Filetsteak vom steirischen Jungrind mit Braterdäpfel a 250g 42,00
...dazu wählen Sie ihre Beilagen a 180g 30,90
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>2015 Blaufränkisch Eisenberg, Schützenhof - Südburgenland</i> | <i>5,50</i> |
| <i>2017 Shiraz „Giermerberg“ von Franz Hutter – Vulkanland</i> | <i>6,50</i> |

Süße Gaumenfreuden aus unserer Küche....

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Kardinalschnitte | 4,90 |
| Creme brulée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout | 8,90 |
| Palatschinken 2 Stk. mit hausgemachter Marillenmarmelade | 6,90 |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Zwetschkenröster | 11,90 |
| Warme Schokoladentarte mit Bananeneis | 9,80 |
| 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 | 13,90 |
| (roter Brie, Rohmilch Camembert, Fasskäse, Steir. Kürbiskernkäse, Steirerschimmel) | |

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

vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald

| | |
|--|------|
| Pöllauer Hirschbirne | 3,90 |
| Edelbrand von der Kirsche | 4,90 |
| Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans | |
| (... steirischer Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass) | 7,50 |

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 | 6,50 |