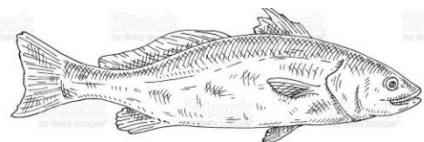


Saisonkarte Frühling 2023



- Gebackenes Steirer-Ei in der Kürbiskernpanade auf Frühlingsalat
mariniert mit Fandler's Distelöl und Hirschbirnessig 7,90
- Matjessalat nach Hausfrauen Art mit Äpfeln, Dill, Erdäpfeln
und Sauerrahmmayonnaise 12,90
...dazu 1/8 l 2020 Riesling Kabinett „Hochheimer“ Jörg Bretz - Rheingau 5,80
- Klare Fischsuppe mit Safran
und Edelfischstücken dazu Knoblauchbrot
als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 16,90
...dazu 1/8 l 2020 Grauburgunder, Weingut Skringer, Eichberg 5,50
- Garnelen auf schwarzen Risotto di Venere,
Kräuterschäumchen und gebratenem Chicorée
als Vorspeise 3 Stk. Garnelen 18,90 als Hauptgericht 5 Stk. Garnelen 28,90
- Goldbrasse auf mediterrane Art gebraten dazu Röstgemüse
mit Oliven, Kapern und Kräuterkartoffeln 29,80
...dazu 1/8 l 2018 Chardonnay „Ried Berner“ WG Glatz Waltersdorf 7,50
- Lammstelze in feiner Thymiansauce
mit cremiger Polenta und Ratatouille 25,90
...dazu 1/8 l 2018 Shiraz „Bienenfresser“ – Weingut Züger, Burgenland 7,50
- Geschmorte Rinderwangerl in Rotweinsauce
mit Erdäpfel-Selleriepüree und glacierten Kartotten 22,80

Unsere Berggasthof Klassiker...

Apero:

König's Rosé Wermut 5,80
... wird gerne auch mit einem Schuss Tonic getrunken

Vorspeisen:

Roh mariniertes Rind (*Carpaccio Art*) vom steirischen Almochsen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,80

Gemischter Salatteller

mit Haus-Kräuter dressing oder Kürbiskernöl 5,90

Hausgemachte Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat 12,90
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*)

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,90

Pöllauberger Mostsupp´n mit Hirschbirnknöderl 6,90

Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

2022 Weißburgunder, Weingut Scheucher aus Labuttendorf 4,50

2021 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem 3,90

2021 Sauvignon blanc „Selektion Gamlitz“ Elsneegg 5,80

Fisch:

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

...dazu 1/8 l 2020 Riesling Federspiel Achleiten 5,80

Weingut Jäger - Wachau

Zander in der Erdäpfelkruste gebraten
auf cremigen Balsamico-Berglinsen 22,80

Vegetarische Hauptgerichte:

„**Steirer-Strukli**“ Strudelteigtascherl mit Schafkäse-Käferbohnenfülle
auf grüner Fisolencreme als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,90

Erdäpfel-Kräuterlaibchen auf buntem Blattsalat
mit Oliven-Kräuter dressing als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 14,50

Hauptgerichte...

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 16,50

Wiener Schnitzel vom Steirer-Huhn Filet mit Erbsenreis 17,90

Filetsteak vom steirischen Jungrind mit Braterdäpfel a 250g 43,00
...dazu wählen Sie ihre Beilagen a 180g 32,90
Röstgemüse 4,20 | Portweinsauce 3,50 | würzige Pfeffersauce 3,50

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2018 Chardonnay Ried „Berner“, Weingut Glatz aus Waltersdorf 7,80

2019 Just Leithakalk Cuvée rot (Zweigelt-Merlot), Burgenland 5,50

2015 Blaufränkisch Eisenberg, WG Schützenhof, Deutsch-Schützen 5,50

2018 Shiraz „Bienenfresser“ – Weingut Züger, Burgenland 7,50

Dessert:

Hausgemachte Kardinalschnitte	4,90
Creme brulée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	9,50
Palatschinken 2 Stück mit Marillenmarmelade	5,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	12,50
Pöllauer Hirschbirnparfait auf Karamellsauce	8,90
<i>... dazu ein Glas 1/16 Beerenauslese vom Regele</i>	<i>4,90</i>
Käsevariation 150 g mit Chutney & Gebäck	14,20

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	7,80
Whiskey Ruediger II. 43,3% von David Gölles - Riegersburg a 2cl	6,90
The STIN Gin – Styrian Dry Gin a 4cl	5,90