

Aperitif:

1/8 | Gelber Muskateller vom Scharl aus St. Anna am Aigen 4,50

König's Rosé Wermut 6,20

... wird gerne auch mit einem Schuss Tonic getrunken

Vorspeisen:

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

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 12,80

Gemischter Salatteller

mit Haus-Kräuter dressing oder Kürbiskernöl 5,90

Schafkäse in der Sesamkruste gebraten
auf Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl

als Vorspeise 9,80

als Hauptgericht 13,90

Hausgemachte Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat 12,90

mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*)

dazu 1/8 | 2022 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem 3,90

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,90

Pöllauberger Mostsupp'n mit Hirschbirnknödel 6,90

Spargelcremesuppe mit Blätterteigtangerl 6,90

Fisch:

Forelle vom Kulmer in der Kürbiskernkruste gebraten

mit Petersilerdäpfel 22,80

dazu 1/8l 2022 Weißburgunder vom Scheucher aus Labuttendorf 4,50

Garnelen auf schwarzen Risotto di Venere

mit Kräuterschäumchen und gebratenem Chicorée

als Vorspeise 3 Stk. Garnelen 18,90 als Hauptgericht 5 Stk. Garnelen 28,90

dazu 1/8l 2017 Neuburger „Waldacker“ Weingut Schönberger 6,90

Top Weinempfehlungen zu 1/8l

2019 Grauburgunder „r“ Sand & Kalk, Herrenhof Lamprecht/Stmk 7,80

2021 Riesling Smaragd „Harzenleiten“ von Franz Pichler/Wachau 9,80



Weißer & Grüner Spargel mit Sauce hollandaise

dazu Petersilerdäpfel und Schinken

als Vorspeise 13,50

als Hauptgericht 19,80

dazu 1/8l 2021 Sauvignon blanc „Selektion Gamlitz“ Elsnegg 5,80

Vegetarische Hauptgerichte:

Erdäpfel-Kräuterlaibchen auf buntem Blattsalat

mit Oliven-Kräuter dressing als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 14,50

„Steirer Nudeln“

Bandnudeln mit steirischem Kürbiskernpesto Kirschparadeiser
und geriebenen Schafkäse (A,C)

als Vorspeise 9,50 als Hauptgericht 14,50

Hauptgerichte...

Oststeirische Erdäpfelwurst nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 12,90

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

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

Rostbraten vom steirischen Jungrind (*frisch gebraten*)
mit Röstzwiebel und Serviettenknödel 23,80
dazu 1/8l 2015 Blaufränkisch Eisenberg, Schützenhof 5,50

Geschmorte Lammstelze in feinem Thymiansaft'l mit Ratatouille
und cremiger Polenta 25,90
dazu 1/8l 2018 Shiraz „Bienenfresser“ – Weingut Züger, Burgenland 7,50

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

TOP Rotweinempfehlungen zu 1/8

2019 Merlot WeinoThek Selektion vom Schloss Mailberg, Weinviertel 6,50

2015 Pinot noir vom Schützenhof aus dem Südburgenland 7,80

2015 Cuvée Moarhof (Cabernet-Merlot) Schloss Thaller, Vulkanland 9,50

Dessert:

Hausgemachte Kardinalschnitte	4,90
Creme brulée von der Bourbon Vanille mit Früchteragout	9,50
Palatschinken 2 Stück mit Marillenmarmelade	5,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	12,80
Pöllauer Hirschbirnparfait auf Karamellsauce	8,90
<i>... dazu ein Glas 1/16 Traminer Beerenauslese vom Regele</i>	<i>4,90</i>
Käsevariation 150 g mit Chutney & Gebäck	14,50

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

vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald

Pöllauer Hirschbirne 3,90

Edelbrand von der Kirsche 6,50

Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans

(... steirischer ©ognac 10 Jahre im Blaufränischkfass) 7,50

vom Daniel Muhr aus Pöllauberg

Williams Birne 4,50

Maiwipferl-Likör 3,60

Weichsel-Likör 3,60

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