

Aperitif:

1/8 Glas Rosé vom Leithakalk – Burgenland 4,50

1/8 Glas Gelber Muskateller vom Riegelnegg aus Gamlitz 4,90

Vorspeisen

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

auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Hirschbirnessig

als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,50

dazu 1/8l 2022 Weißburgunder -Weingut Frauwallner aus Straden 4,50

Paradeis-Kaltschale

mit Ziegenfrischkäse und Kräuterpesto (*G,L,H)

7,90

Vom Grill...

Gegrilltes Schweinekotelett am Knochen (Tomahawk-Cut) (*A,C,G)

dazu Braterdäpfel mit Sauerrahm-Kürbiskernpesto & Röstgemüse 24,80

Gebratene Garnelen „Buzara Art“

mit würziger Paradeis-Knoblauch-Sauce auf Bandnudeln

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

Sommerliche Salate

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

mit Kräuterfülle auf gemischtem & Blattsalat mit Kürbiskernöl 18,90

„Beiriedsalat“ Rosa gebratene Beiriedstreifen vom steirischen Jungrind

an Kernölsalat, Kirschparadeiser & gehobelten Asmonte-Käse 22,50

Kleine Erfrischung...

Zitronen – Rosmarinsorbet

mit Gin & Schuss Frizzante

6,90

Unsere Berggasthof Klassiker

Vorspeisen:

Roh mariniertes Rind (*Carpaccio Art*) vom steirischen Almochen
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

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 Hirschbirnknöderl 6,90

Fisch:

Forelle vom Kulmer in der Kürbiskernkruste gebraten

mit Petersilerdäpfel 22,80

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

Top Weinempfehlungen zu 1/8!

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

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

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

Vegetarische Hauptgerichte:

Erdäpfel-Kräuterlaibchen auf buntem Blattsalat

mit Oliven-Kräuterdressing als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,50

„Steirer Nudeln“

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

als Vorspeise 9,80 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

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

dazu 1/8l 2018 Shiraz „Bienenfresser“ – Weingut Züger, Burgenland 7,50

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 Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass) 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