

Aperitif:

Schilchersekt 0,1 l vom Weingut Oswald vlg. Trapl, Weststeiermark 5,80

Glas **Gelber Muskateller** vom Josef Scharl aus St. Anna 5,20

Saisonkarte:

Gebackenes Ei in der Kürbiskernpanade

auf Frühlingsalat mariniert mit Fandler's Distelöl 8,90

Bärlauchcremesuppe mit Blätterteigstangerl 6,90

Riesling-Beuschel vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 13,50

„Bärlauch-Nudeln“

Spaghetti mit würzigen Bärlauchpesto und geriebenen Parmesan

als Vorspeise 9,80 als Hauptgericht 14,50

Knusprige **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 13,90

Bierspezialitäten

Trumer Pils 0,33 l feinperlig moussierend,
hellgelb im Glanz und trocken im Geschmack 3,90

Scheider Weisse Original 0,5 l
fruchtiges Aroma, goldfarben, prickelnd-frisches Hefeweissbier 5,50

Süßes

Eierlikörparfait auf Schokoladenspiegel 8,90

„**Bombardino**“ on the rocks – *Eierlikör, Weinbrand, Schlagobers & Zimt* 6,90

Unsere Berggasthof Klassiker...

Apero:

König's Rosé Wermut 6,80

... wird gerne auch mit einem Schuss Tonic getrunken

Vorspeisen:

Roh mariniertes Rind (Carpaccio Art) vom steirischen Almochsen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,90

dazu ein 1/8l Grüner Sylvaner vom Weingut Keller aus Rheinhessen 4,90

Gemischter Salatteller

mit Haus-Kräuterdressing oder Kürbiskernöl 5,90

Hausgemachte Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat 13,90

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

Weizer Schafkäse in der Sesamkruste gebraten

auf Blattsalat mariniert mit steirischem Kürbiskernöl und Hirschbirnessig

als Vorspeise 9,90 als Hauptgericht 14,50

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,90

Pöllauberger Mostsupp'n mit Hirschbirnknöderl 6,90

Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

2022 Weißburgunder, Weingut Frauwallner, Vulkanland DAC 4,90

2022 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem 4,20

2015 Chardonnay Ried Grassnitzberg, Dom. Müller, Südsteiermark 7,50

...kraftvoller Lagen-Chardonnay mit feiner Holzwürze, saftig-elegant

Aus Fluss und Meer:

Forelle vom Kulmer in der Kürbiskernkruste gebraten
mit Petersilerdäpfel 23,80
dazu 1/8 l 2021 Riesling Federspiel Achleiten WG Jäger, Wachau 5,90

Goldbrasse im Ganzen auf mediterrane Art in Olivenöl gebraten
mit Röstgemüse und Rosmarinerdäpfel 32,00
dazu 1/8 l 2022 Malvazija von Kozlovic aus Buje - Istrien 4,90

Hauptgerichte...

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 16,90

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

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce
mit Erdäpfelgratin und glacierten Karotten 23,80
... dazu 1/8 l
2015 Blaufränkisch Eisenberg, WG Schützenhof, Deutsch-Schützen 5,50

Rinderfiletsteak 180g
mit Trüffelpommes, Röstgemüse und Sauce bernaise 39,80

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2022 Merlot vom Weingut Edelhof aus Jois 4,90

2022 Zweigelt vom Retter-Kneißl aus Löffelbach bei Hartberg 4,90

2017 Cuvée Leithakalk Hills (Cabernet-Merlot-Zweigelt)
aus Großhöflein 7,90

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	9,50
<i>... dazu ein Glas 1/16 Traminer Auslese vom Regele</i>	<i>4,90</i>

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

vom Familie Schweighofer aus Rabenwald

Pöllauer Hirschbirne	3,90
Edelbrand von der Marille	4,90
Edelbrand von der Kirsche	5,80
Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans (... steirischer ©ongnac 10 Jahre im Blaufränischkfass)	7,80

vom Familie Muhr aus Pöllauberg

Williams Birne	4,50
Weichsellikör	3,90

Auszug Digestif...

(an unserer Schank - feine kleine Auswahl an Rum, Whisky und Gin)

Grappa d'Oro (fassgelagert) von Poli - Italia 2cl	5,50
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