

Aperitif:

Glas *Sauvignon blanc* Sekt brut – Dominik Allmer aus Pöllauberg 5,50

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

Vorspeisen

Schafkäse in der Sesamkruste gebraten auf Blattsalat
mit steirischem Kürbiskernöl 11,90

Frühlingssalat mit „Caesars“-Dressing mit Spargel, Radieschen
und Parmesansplitter 9,80

Spargelcremesuppe mit Blätterteigtangerl 7,90

Fisch aus Fluss und Meer

Forelle vom Kulmer (entgrätet) in der Kürbiskernkruste gebraten
mit Petersilerdäpfel 24,80

...dazu 1/8 l 2024 *Sauvignon blanc* -Weingut Scheucher Labuttendorf 5,90

Gebratene **Garnelen „Buzara Art“**

in würziger Paradeissauce mit Spaghetti

als Vorspeise (3 Stk.) 19,80 als Hauptgericht (5 Stk.) 29,80

... dazu 1/8 l Glas 2022 *Rosé vom Leithakalk – Burgenland* 4,90

Goldbrasse auf mediterrane Art in Olivenöl gebraten
mit Kapern und Oliven dazu Röstgemüse und Rosmarinerdäpfel 32,00

...dazu 1/8 l 2021 *Grauburgunder „R“ vom Herrenhof Lamprecht* 5,90

vom Heimischen Rind

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce
mit Erdäpfelgratin und glacierten Karotten 25,90

...dazu 1/8 l 2020 *Syrah Ried Bienenfresser* 6,90

vom Züger aus Leithaprodersdorf

Unsere Berggasthof Klassiker...

Vorspeisen:

Roh mariniertes Rind (*Carpaccio Art*) vom steirischen Almochen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,90
dazu 1/8l 2024 Weißburgunder vom Frauwallner, Vulkanland DAC 4,90

Gemischter Salatteller

mit Haus-Kräuterdressing oder Kürbiskernöl 5,90

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 14,50
dazu 1/8l 2022 Riesling vom Müller-Grossmann – Kremstal DAC 5,80

Für unser kleinen Gäste... 😊

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 9,80

Spaghetti mit Sugo bolognese 8,90

Vegetarische Gerichte:

Bärlauchnudeln – Spaghetti mit würzigem Bärlauchpesto, Kirschparadeiser
und geriebenem Asmontekäse als Vorspeise 11,90 als Hauptgericht 15,90

„Steirer Strukli“ Strudelteigtascherl mit Schafkäse-Käferbohnenfülle
auf grüner Fisolencreme

als Vorspeise 12,50 als Hauptgericht 17,90

Hausgemachte Frühlingsrolle (*vegan*) auf Glasnudelsalat
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen 13,90

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 5,20

Pöllauburger Mostsupp´n mit Hirschbirnknöderl 6,90

Hauptgerichte...

Oststeirische Erdäpfelwurst nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 14,50

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 17,90

Wiener Schnitzel vom Steirer-Huhn Filet mit Erbsenreis 18,90

Zwiebelrostbraten vom steirischen Jungrind mit Serviettenknödel 25,90

... dazu 1/8 l

2018 Blaufränkisch Imperial Oscar Szemes - Mittelburgenland 5,80

Rinderfiletsteak 180g vom Buchberger mit Trüffelpommes 42,00

Dazu weitere Beilagen...

knackiges Röstgemüse 4,50 | Pfeffersauce 2,90 | Portweinsauce 2,90

... dazu 1/8 l

*2020 Cuvée Estate Reserve (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt) 7,90
von Leithakalk Wine Estate*

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2022 Merlot vom Weingut Edelhof aus Jois 4,90

2020 Syrah Ried Bienenfresser vom Züger aus Leithaprodersdorf 6,90

Neues im Weinkeller & Empfehlungen 0,75 l

2024 Gelber Muskateller- Weingut Josef Scharl – St. Anna am Aigen 29,00

2024 Sauvignon blanc – Weingut Scheucher Labuttendorf 33,00

2022 Pinot grigio – Jermann – Friaul Italien 39,00

2020 Chardonnay Ried Schemming Grosse Lage - Josef Scharl 59,00

2023 Rosé „Der Elefant im Porzellanladen“ 48,00

Pia Strehn - Mittelburgenland

Dessert:

Hausspezialität Kardinalschnitte	5,20
Crème brûlée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	9,80
Warme Schokoladentarte mit einer Kugel Vanilleeis	11,80
Parfait von der Pöllauer Hirschbirn auf Karamellsauce	9,80
<i>... dazu 1/16l 2019 RAMANDOLO DOCG von Giovanni Dri - Friaul ein feiner goldgelber Süsswein aus getrockneten Trauben</i>	4,90
Zitronensorbet	
mit französischem Vodka „Cobalte“ aus der Champagne	7,50
„Stracciatella Becher“ 2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, Schlagobers, Eierlikör und Schokosplitter	9,50
„Beerentraum“ 3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten, warmen Waldbeeren und Schlagobers	9,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Zwetschenröster	13,90
Edelbrände aus dem Naturpark Pöllauer Tal zu 2 cl... <i>vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald</i>	
Pöllauer Hirschbirne	3,90
Nuss-Likör	3,90
Edelbrand von der Kirsche	5,90
Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans (... steirischer Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass)	7,80
<i>vom Daniel Muhr aus Pöllauerg</i>	
Williams Birne	4,80
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

6,50