



Aperitif:

Schilchersekt brut 0,1 l vom Weingut Oswald vlg. Trapl, Weststeiermark 5,90

...oder „**Steirer-Bellini**“ mit Schuss Pfirsichnektar 5,90

Glas **Gelber Muskateller** vom Josef Scharl aus St. Anna 5,50

Vorspeisen:

Blutwurstscheiben in der Sesamkruste auf warmen Krautsalat 9,80

Erdäpfel-Vogerlsalat

mariniert mit steirischem Kürbiskernöl und Balsamicoessig 8,90

+ *Speckstreifen* 2,50

Rieslingbeuscherl vom Kalb

mit gebratener Knödelscheibe als Vorspeise 14,50

als Hauptgericht 21,50

„Borschtsch“ Rote Rübensuppe

mit Weißkohl, Rinderstreifen und Sauerrahm 7,90

Hauptgerichte:

Blutwurst mit Sauerkraut & gröst'n Erdäpfeln 17,90

Knusprige **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 14,80

Bierspezialitäten

Trumer Pils 0,33 l feinperlig moussierend,
hellgelb im Glanz und trocken im Geschmack 4,30

„Pöllauer Naturparkbier“ naturtrüb von Alois Gratzer 0,33 l
Goldgelb und trüb aromatisch, 4,30

Schlachtplatte für 2 Personen

Schweinsbraten, Ripperl, Würstel, Knödel, Sauerkraut & Gröste 43,80

Wurstteller

(Blut-& Leberbreinwurst mit Sauerkraut & Gröst'n) 19,80

Aperitif:

1/8 Glas Rosé vom Leithakalk – Burgenland	4,90
Glas 0,1l Verjus rosé sparkling vom Scheucher Öhlzelt	4,90
<i>...eine hervorragende alkoholfreie Alternative für guten Schaumwein</i>	

Vorspeisen:

Schafkäse in der Sesamkruste (*Vorspeise 2 Stück*) gebraten
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico 11,50

Hausgemachte Frühlingsrolle (*Vorspeise*) auf Glasnudeln
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*) 14,50
dazu 1/8l 2024 Grüner Veltliner DAC Diem – Weinviertel 4,90

Gemischter Salatteller - Dressings zur Wahl:
Kürbiskernöl & Balsamico / Haus-Kräuterdressing / Joghurtdressing 6,00

Roh mariniertes Rind (*Carpaccio Art*) vom steirischen Almochsen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,90
dazu 1/8l 2023 Sauvignon Kalk&Sand vom Herrenhof Lamprecht 5,90

Suppen:

Frittatensuppe oder **Leberknödelsuppe** 5,50

Pöllauberger Mostsuppe mit Hirschbirnknöderl 7,90

Empfehlung Drinks...

APARU – Sprizz Aperitivo 0,33 l by Weinhof Szemes 5,50
... Aperol auf Österreichisch! mit Uhudler, Kräuter, Minze, Soda und Eis

O'Cin Sprizz alkoholfreies Botanical 0,25 l vom Obsthof Werner Retter
... naturfermentiert Citrus/Wacholder, Eis und Schuss Soda 5,90

Vegetarische Hauptgerichte:

„Steirer-Strukli“ Hausgemachte Strudelteigtascherl
mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme 17,90
dazu 2023 Weißburgunder „Opok“ natural Bio – Sternat Lenz 5,90

Hausgemachte Frühlingsrolle (als Hauptgericht) auf Glasnudelsalat mariniert
mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*) 19,80

Schafkäse in der Sesamkruste (*vegetarisch*) (4 Stk.)
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico 16,90

Für unsere Kleinen Gäste 🥰:

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites & Ketchup 9,80
Spaghetti mit Sugo bolognese und Parmesan 8,90
...1/4l Bio-Holundersaft mit Granderwasser 2,90

Aus Fluss und Meer:

Forelle vom Kulmer (*entgrätet*) in der Kürbiskernkruste gebraten
dazu Petersilerdäpfel 25,90
dazu 1/8 l 2022 Riesling Ried Seindl von Stefan Müller – Klösch 6,50

Gebratene Garnelen auf schwarzem Risotto di Venere
mit Kräuterschäumchen und gebratenem Chicorée
als Vorspeise (3Stk Garnelen) 19,80
als Hauptgericht (5Stk Garnelen) 29,80
dazu 1/8l 2023 Chardonnay Muschelkalk vom Tement 6,90

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)

mit Petersilerdäpfeln

18,90

„Steirischer Backhendelsalat“ Gebackenes Hühnerfilet mit Kräuterfülle

auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl

19,80

Geschmorte Rindsbackerl in feiner Rotweinsauce

mit Erdäpfelgratin und glacierten Karotten

25,90

Klassisches Rindsgulasch mit Serviettenknödel

18,90

Filetsteak vom Pöllauer Weide-Rind 180 g (Fleischerei Buchberger)

mit Braterdäpfel a 36,90

dazu Wählen Sie ihre Beilage und Sauce...

knackiges Röstgemüse 4,50 | Sauce bernaise oder Portweinsauce 2,90

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2022 Merlot – Bioweingut Edelhof aus Jois

4,90

2021 St. Laurent Ried Goldberg – Weingut Stiegelmar aus Gols

6,90

2019 Shiraz vom Weinschloss Thaller – Vulkanland

7,90