



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

Wurststeller

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

## Aperitif:

1/8 Glas Rosé vom <b>Leithakalk – Burgenland</b>	<b>4,90</b>
Glas 0,1l <b>Verjus rosé sparkling</b> 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 marinierter 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
<i>... 1/4l Bio-Holundersaft mit Granderwasser</i>	2,90

### Aus Fluss und Meer:

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