

Aperitif:

1/8 Glas Rosé vom **Leithakalk – Burgenland** 4,90

Glas 0,1l **Verjus rosé sparkling** vom Scheucher Öhlzelt 4,90

...eine hervorragende alkoholfreie Alternative für guten Schaumwein

Vorspeisen:

„**Steirer-Ei**“ Wachsweiches Ei in der Kürbiskernpanade
auf buntem Blattsalat Fandler's Walnussöl mariniert 9,80

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 Dürnberg – Weinviertel 4,90

Gemischter Salatteller - Dressings zur Wahl:

Kürbiskernöl & Balsamico | Haus-Kräuterdressing | Joghurtdressing 6,20

Roh mariniertes Rind (Carpaccio Art) vom steirischen Almochsen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,90
dazu 1/8l 2025 Sauvignon blanc vom Weingut Scheucher 5,90

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe
als Vorspeise 14,50
als Hauptgericht 21,50



Suppen:

Klare Gemüsebouillon mit Kräuterfrittaten	5,20
Leberknödelsuppe	5,20
Pöllauberger Mostsuppe mit Hirschbirnknöderl	7,90

Aus Fluss und Meer:

Klare Fischsuppe mit Edelfischteilen & Safran

dazu Knoblauch-Weißbrot

als Vorspeise 13,80 als Hauptgericht 19,80

Forelle vom Kulmer (*entgrätet*) in der Kürbiskernkruste gebraten

dazu Petersilerdäpfel 25,90

dazu 1/8 l 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

Goldbrasse auf mediterrane Art in Olivenöl gebraten

mit Kapern und Oliven dazu Röstgemüse und Rosmarinerdäpfel 32,00

Empfehlung Drinks...

APARU – Sprizz Aperitivo 0,33 l by Weinhof Szemes 5,90

... Aperol auf Österreichisch! 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

Spezialität aus der Oststeiermark...

Knusprige **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 14,80
(*Fleischlos aber nicht vegetarisch*)

dazu ein „Pöllauer Naturparkbier“ von Alois Gratzer 0,33 l

Kräftig, aromatisch, leichte Brotaromen 4,50

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

Vom Weidelamm:

„Lammnudeln“ Bandnudeln mit würzigem Lammsugo
und geriebenen Asmontekäse 18,90

Geschmorte Lammstelze im Thymiansaft'l
mit Ratatouille und cremiger Polenta 28,90
dazu 1/8l 2019 Shiraz Weinschloss Thaller – Vulkanland 7,90

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 18,90

Gebackenes Schnitzel vom Steirer-Huhn Filet
mit Erbsenreis 19,80

Klassisches Rindsgulasch mit Serviettenknödel
kleine Portion 14,90 große Portion 18,90

„Zwiebelrostbraten“ von der Rinderbeiried in feiner Sauce
mit Röstzwiebel und Braterdäpfeln 26,80

Filetsteak vom Pöllauer Weide-Rind 180 g (Fleischerei Buchberger)
mit Braterdäpfel a 36,90
dazu Wählen Sie ihre Beilage und Sauce...
knackiges Röstgemüse 4,20 | Sauce bernaise oder Portweinsauce 2,90
*dazu 1/8 l 2021 Cuvée Maximus vom Josef Iglar Deutschkreutz
(Blaifränkisch-Cabernet-Merlot) 7,90*

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2022 Merlot – Bioweingut Edelhof aus Jois 4,90

2023 Blaifränkisch Eisenberg DAC – Krutzler Südburgenland 5,90

2019 Shiraz vom Weinschloss Thaller – Vulkanland 7,90

Dessert:

Hausspezialität Kardinalschnitte	5,20
Crème brûlée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	9,80
Warme Schokoladentarte mit einer Kugel Vanilleeis	11,90
Parfait von der Pöllauer Hirschbirn auf Karamellsauce	9,80
<i>... dazu 1/16l Traminer Auslese vom Scheucher</i>	<i>4,90</i>
Zitronensorbet	
mit französischem Vodka „Cobalte“ aus der Champagne	7,80
„Stracciatella Becher“ 2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, Schlagobers, Eierlikör und Schokosplitter	9,80
„Beerentraum“ 3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten, warmen Waldbeeren und Schlagobers	9,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Zwetschkenröster	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
Edelbrand von der Marille	5,90
Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans (... steirischer Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass)	7,80
<i>vom Daniel Muhr aus Pöllauberg</i>	
Williams Birne	4,80
Auszug Digestif... <i>(an unserer Schank - feine kleine Auswahl an Rum, Whisky und Gin)</i>	