

### Aperitif:

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

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

*...eine hervorragende alkoholfreie Alternative für guten Schaumwein*

### Vorspeisen:

„**Caesars Salat**“ Bunter Blattsalat Parmesansplitter, Kirschtomaten  
Croutons und Caesar's Dressing 11,50

... auch gerne mit 3 Stück Garnelen 19,80

**Paradeiskaltschale** mit Olivenöl und Ziegenfrischkäse 7,90

**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 2020 Vivas ... ein erfrischender Sommerwein*  
*(Muskateller-Musaris Cuvée) – Ploder Rosenberg Vulkanland* 4,90

**Gemischter Salatteller** - Dressings zur Wahl:

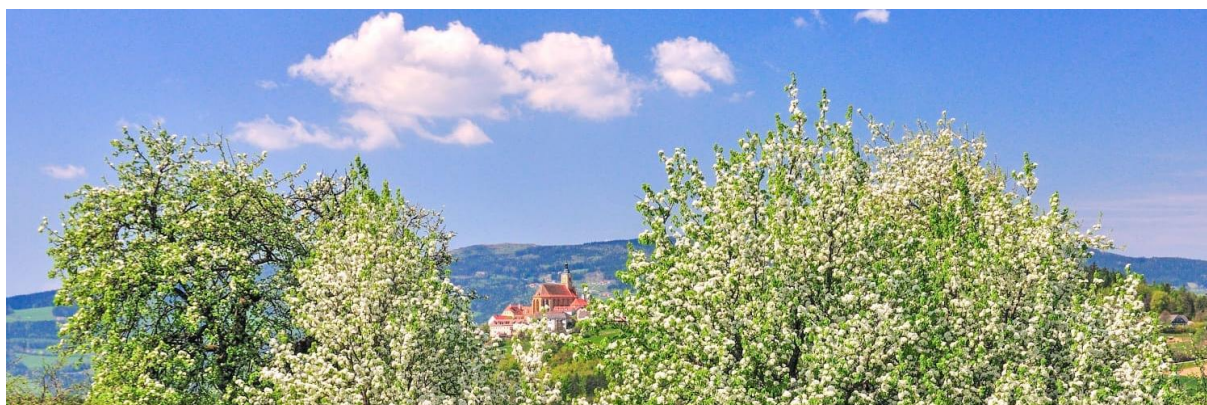
*Kürbiskernöl & Balsamico | Haus-Kräuter dressing | Joghurtdressing* 6,50

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

*dazu 1/8l 2025 Weißburgunder - Weingut Frauwallner Straden* 4,90

**Rieslingbeuscherl** vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe  
als Vorspeise 14,50

als Hauptgericht 21,50



### Suppen:

Klare Gemüsebouillon mit Kräuterfrittaten	5,20
Leberknödelsuppe	5,20
<b>Pöllauberger Mostsuppe</b> mit Hirschbirnknöderl	7,90

### Aus Fluss und Meer:

<b>Forelle vom Kulmer</b> ( <i>entgrätet</i> ) in der Kürbiskernkruste gebraten	
dazu Petersilerdäpfel	25,90
<i>dazu 1/8 l 2025 Grauburgunder von Hofmann – Südsteiermark</i>	6,50

<b>Gebratene Garnelen</b> auf schwarzem Risotto di Venere	
mit Kräuterschäumchen und gebratenem Chicorée	
<i>als Vorspeise (3Stk Garnelen) 19,80 als Hauptgericht (5Stk Garnelen) 29,80</i>	

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

### Empfehlung Drinks...

<b>APARU – Sprizz Aperitivo 0,33 l by Weinhof Szemes</b>	<b>5,90</b>
<i>... Aperol auf Österreichisch! Uhudler, Kräuter, Minze, Soda und Eis</i>	
<b>O‘Cin Sprizz alkoholfreies Botanical 0,25 l vom Obsthof Werner Retter</b>	
<i>... naturfermentiert Citrus/Wacholder, Eis und Schuss Soda</i>	<b>5,90</b>

## 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

## Hauptgerichte:

**Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA\* Karree)**  
mit Petersilerdäpfeln 19,50

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

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

**Geschmorte Rindswangerl** in feiner Rotweinsauce  
mit Erdäpfelgratin und glacierten Karotten 25,90  
dazu 1/8 | *2023 Blaufränkisch Eisenberg– Krutzler Südburgenland* 5,90

**„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 4,50 | Sauce bernaise oder Portweinsauce 2,90  
dazu 1/8 | *2016 Cuvée EVER rot von Leithakalk Wine Estate*  
*(Cabernet franc-Cabernet Sauvignon-Merlot)* 7,90

### Weinempfehlung zu 1/8 | Glas

*2023 Chardonnay Ried Rettenberg Domäne Seggauberg* 6,90

*...fein, mineralisch und saftig für Burgunder-Freunde*

*2022 Merlot – Bioweingut Edelhof aus Jois* 4,90

*2019 Shiraz vom Weinschloss Thaller – Vulkanland* 7,90

## Dessert:

Hausspezialität <b>Kardinalschnitte</b>	5,50
<b>Creme brulée</b> von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	10,50
<b>Warme Schokoladentarte</b> mit einer Kugel Vanilleeis	11,90
<b>Parfait von der Pöllauer Hirschbirn</b> auf Karamellsauce <i>... dazu 1/16l Traminer Auslese vom Scheucher</i>	10,50 4,90
<b>Zitronensorbet</b> mit <b>Vodka „Stoli“</b>	7,90
<b>„Stracciatella Becher“</b> 2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, Schlagobers, Mozartlikör & Schokosplitter	10,80
<b>„Beerentraum“</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten, warmen Waldbeeren und Schlagobers	10,80
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen dazu Zwetschkenröster	13,90
<b>Edelbrände aus dem Naturpark Pöllauer Tal zu 2 cl...</b> <i>vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald</i>	
Pöllauer Hirschbirnenbrand, Nuss-Likör oder Zirbenlikör	4,20
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)	7,90
<i>vom Daniel Muhr aus Pöllauberg</i>	
Williams Birne	4,90

**Auszug Digestif...**

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