

Aperitif:

1/8 Glas Rosé vom Leithakalk – Burgenland	4,90
Glas 0,1l Verjus rosé sparkling vom Scheucher 0,0%	4,90
<i>...eine hervorragende alkoholfreie Alternative für guten Schaumwein</i>	
O‘Cin Sprizz alkoholfreies Botanical 0,25 l vom Obsthof Werner Retter	
<i>... naturfermentiert Citrus/Wacholder, Eis und Schuss Soda</i>	5,90

Vorspeisen:

Weizer Schafkäse in der Sesamkruste <i>(vegetarisch)</i>	
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico	11,80
Hausgemachte Frühlingsrolle <i>(Vorspeise)</i> auf Glasnudeln	
mariniert mit Fandler’s Bio Sesamöl & Kürbiskernen <i>(vegan)</i>	14,50
<i>dazu 1/8l Glas 2020 „Vivas“ von Ploder Rosenberg Vulkanland</i>	
<i>... ein erfrischender Muskateller-Musaris Cuvée</i>	5,50

Gemischter Salatteller - Dressings zur Wahl:

Kürbiskernöl & Balsamico | Haus-Kräuterdressing | Joghurtdressing 6,80

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

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe	
als Vorspeise 14,80	als Hauptgericht 21,80

Suppen:

Frittatensuppe oder Leberknödelsuppe	5,50
Steirische Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstangerl	7,90
Pöllauburger Mostsuppe mit Hirschbirnknöderl	7,90



Vom Wild...

Bandnudeln mit Wildsugo mit geriebenen Asmonte Käse
 als Vorspeise 13,90 als Hauptgericht 19,80

Wildschweinbraten im Hirschbirnsaft'

mit Erdäpfel-Kürbispüree & Kohlsprossen mit Mandeln 25,90

dazu 1/8 I 2023 Cuvée Leithakalk Just rot (Zweigelt-Merlot) 5,50

Ragout vom Hirschkalb in feiner Rotwein-Preiselbeersauce
 mit Kräuterspätzle und Preiselbeerbirne 23,90

... dazu Portion Rotkraut a 3,90

Gebackenes Schnitzel vom Hirsch mit Hirschbirn-Topfenfülle
 dazu Petersilerdäpfel & Preiselbeeren 29,80

Gegrillte Gustoschnitte vom Hirschkalb in feiner Wacholderrahmsauce
 mit Erdäpfel-Schupfnudeln mit geriebenen Haselnüssen 32,00

dazu 1/8 I 2021 Pinot noir Grande Reserve – Erwin Petz 6,90

Fischgerichte...

Forelle vom Kulmer (entgrätet) „Müllerin Art“

mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter 25,90

dazu 1/8 I 2025 Grauburgunder von Elsnegg – Südsteiermark 6,50

Zanderfilet in der Erdäpfelkruste gebraten
 auf Balsamico-Berglinsen 25,90

Vegetarische Hauptgerichte:

„Steirer-Strukli“ Hausgemachte Strudelteigtascherl
mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme 18,90
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

Weizer Schafkäse in der Sesamkruste (*vegetarisch*) (4 Stk.)
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico 17,90

Spezialität aus der Oststeiermark...

Knusprige **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 14,90
(*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 Schweinskarree
mit Pommes frites & Ketchup 9,80
Spaghetti mit Sugo bolognese und Parmesan 9,80
...1/4l Bio-Holundersaft mit Granderwasser 2,90

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)

mit Petersilerdäpfeln

19,80

Gebackenes Schnitzel vom Steirer-Huhn Filet

dazu Erbsenreis

21,80

Klassisches Rindsgulasch mit Serviettenknödel

kleine Portion 15,90

große Portion 19,80

„Zwiebelrostbraten“ von der Rinder-Beiried in feiner Sauce

mit Röstzwiebel und Braterdäpfeln

27,80

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

mit Braterdäpfel a 37,90

dazu Wählen Sie ihre Beilage und Sauce...

knackiges Röstgemüse 4,90 | Sauce bernaïse oder Portweinsauce 2,90

dazu 1/8 2017 Shiraz Ried Giemerberg

vom Franz Hutter – Vulkanland

6,90

Weinempfehlung zu 1/8 l Glas

2023 Chardonnay Ried Rettenberg Domäne Seggauberg

6,90

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

2023 Blaufränkisch Ried Hochäcker – Amminger Mittelburg.

5,90

2022 Merlot – Bioweingut Edelhof aus Jois

5.50

2021 Pinot noir Grande Reserve – Erwin Petz

6.90

...fragen Sie auch nach unserer Weinkarte für weitere Flaschenweine

Dessert:

Hauspezialität Kardinalschnitte	5,50
Kastanienreis mit Schlagobers und Preiselbeeren	7,90
Creme brulée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	10,50
Warme Schokoladentarte mit einer Kugel Vanilleeis	11,90
Parfait von der Pöllauer Hirschbirn auf Karamellsauce <i>... dazu 1/16l Traminer Auslese vom Scheucher</i>	10,50 4,90
Zitronensorbet mit Vodka „Stoli“	7,90
„Beerentraum“ 3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten, warmen Waldbeeren und Schlagobers	11,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Zwetschkenröster	13,90

Edelbrände aus dem Naturpark Pöllauer Tal zu 2 cl...

vom Heinz Schweighofer aus Rabenwald

Pöllauer Hirschbirnenbrand, Nuss-Likör oder Zirbenlikör 4,50

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

vom Daniel Muhr aus Pöllauberg

Williams Birne 4,90

Auszug Digestif...

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