

Aperitif:

- 1/8 Glas **Rosé vom Leithakalk – Burgenland** 4,90
1/8 Glas **Gelber Muskateller** vom Trapl/Oswald aus St. Stefan/Stainz 5,20

Vorspeisen:

- Roh mariniertes Rind (Carpaccio Art)** vom steirischen Almochsen
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,90
dazu 1/8l Grüner Sylvaner vom Weingut Keller aus Rheinhessen 4,90

- „Caesars-Salat“**
mit Croutons, Parmesansplitter und gehacktem Ei 9,80

- Schafkäse in der Sesamkruste** gebraten
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico
als Vorspeise 9,90 als Hauptgericht 14,50

- Hausgemachte Frühlingsrolle** auf Glasnudeln
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*) 13,90
dazu 1/8l 2022 Weißburgunder Edelbach vom Elsnegg aus Gamlitz 4,90

- Rieslingbeuscherl** vom Kalb
mit gebratener Knödelscheibe 13,90

Suppen:

- Paradeis-Kaltschale**
mit Ziegenfrischkäse und Kräuterpesto 7,90

- Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,90

Unsere Spezialität...

- Pöllauerger Mostsupp´n mit Hirschbirnknöderl 6,90

Aus Fluss und Meer:

Wolfbarsch (*Branzino*) im Ganzen auf mediterrane Art in Olivenöl gebraten
mit Röstgemüse und Rosmarinerdäpfel 32,00

dazu 1/8l 2022 Malvazija von Kozlovic aus Buje - Istrien 4,90

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

dazu Petersilerdäpfel 23,80

Gebratene Garnelen „Buzara Art“

mit würziger Paradeis-Knoblauch-Sauce auf Bandnudeln

... als Vorspeise (3 Stk.) 18,90 ... als Hauptgericht 28,90 (5 Stk.)

dazu 1/8l 2022 Grauburgunder Weingut Neumeister, Vulkanland Straden 5,80

Vegetarische Hauptgerichte:

Schafkäse in der Sesamkruste gebraten

auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico

als Vorspeise 9,90 als Hauptgericht 14,50

„Steirer Nudeln“ Bandnudeln mit Kürbiskern Pesto

Kirschparadeiser & geriebenen Schafkäse 14,50

„Steirer-Strukli“ Hausgemachte Strudelteigtascherl

mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme 14,80

Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

2023 Grüner Veltliner Herrentrost, Weingut Siedler, Traisental 4,20

2022 Chardonnay St. Anna vom Josef Scharl, St. Anna/Aigen 5,80

2022 Riesling Weingut Müller-Grossmann, Kremstal 5,80

Hauptgerichte:

Gegrilltes Schweinekotelett am Knochen (Tomahawk-Cut)
dazu Braterdäpfel mit Sauerrahm-Kürbiskernpesto & Röstgemüse 24,80

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 16,90

Gebackenes Schnitzel vom Steirer-Huhn Filet mit Erbsenreis 17,90

„Steirischer Backhendlsalat“ Gebackene Hühnerbruststreifen
mit Kräuterfülle auf gemischtem Salat mit Kürbiskernöl 18,90

Die Spezialität aus der Oststeiermark

Knusprige **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept Sauerkraut 13,90

Geschmorte Rinderwangerl in feiner Rotweinsauce
mit Erdäpfelgratin und glacierten Karotten 23,80

dazu 1/8 l 2017 Pinot noir vom Schönberger aus Mörbisch 6,90

Filetsteak vom Pöllauer Weide-Rind (Fleischerei Buchberger)
mit Braterdäpfel 180 g (Lady Cut) a 32,90 250 g a 39,80

dazu Wählen Sie ihre Beilage und Sauce....

knackiges Röstgemüse 4,20 | Sauce bernaise 2,90 | Portweinsauce 2,90

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

2011 Rioja D.O. Crianza Finca Amalia – Rioja / Spanien 4,50

2015 Blaufränkisch Eisenberg vom Schützenhof - Südburgenland 5,80

2013 Cabernet Sauvignon „Privat“ Ottenberg – Domäne Müller 6,90

2018 Cuvée Leithakalk Estate Reserve - Großhöflein

(Cabernet-Merlot-Zweigelt) 7,90

Dessert:

Hausgemachte Kardinalschnitte	4,90
Creme brulée von der Bourbon Vanille & Erdbeer-Rhabarber Ragout	9,80
Palatschinken 2 Stück mit hausgemachter Marillenmarmelade	6,20
„Stracciatella Becher“ 2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, Schlagobers, Eierlikör und Schokosplitter	8,50
Traditioneller Kaiserschmarrn mit Rosinen & Zwetschkenröster	12,90
Parfait von der Pöllauer Hirschbirne auf Karamellsauce	9,80
<i>... dazu ein Glas 1/16 Traminer Auslese vom Regele</i>	<i>4,90</i>

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

vom Familie Schweighofer aus Rabenwald

Pöllauer Hirschbirne	3,90
Edelbrand von der Marille	4,90
Edelbrand von der Kirsche	5,80
Kon-jak VOSP Fôret de Corbeau 10 ans (... steirischer Cognac 10 Jahre im Blaufränkischfass)	7,80

vom Familie Muhr aus Pöllauberg

Williams Birne	4,50
Weichsellikör	3,90

Auszug Digestif...

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

Grappa d'Oro (fassgelagert) von Poli - Italia 2cl	5,50
Rum "Santos Dumont" XO – Central America 2cl	7,80
Whiskey Ruediger II. 43,3% von David Gölles - Riegersburg a 2cl	6,90
The STIN Gin – Styrian Dry Gin a 4cl	5,90