

## Aperitif:

<b>Glas Eruption brut 0,1</b> ( <i>Pinot noir-Chardonnay-Pinot blanc</i> )	7,80
<i>herrlich cremiger Schaumwein nach traditioneller Methode – Steirischer Champagner</i>	
<b>Occin Sprizz</b> (alkoholfreier Aperol)	5,80
<i>naturfermentiert aus Citrus-Orange-Wacholder mit Sodawasser gespritzt</i>	

## Wildgerichte:

<b>Bandnudeln mit würzigem Wildsugo</b> und geriebenen Asmonte Käse	
als Vorspeise	13,50
als Hauptgericht	18,90
<i>dazu Glas 0,3l Grätzer Bräu Hermann dunkel</i>	<b>4,60</b>



<b>Traditioneller Rehshlögel</b> nach Oma's Rezept in feiner Wurzelrahmsauce geschmort dazu Serviettenknödel & Preiselbeerbirne	23,80
---	-------

<b>„Wilderer Teller“</b> Ragout vom Hirschkalb in Rotweinsauce, mit Schwammerl und Kräuterspätzle	22,90
<i>... dazu eine Portion Rotkraut</i>	<b>3,80</b>

<b>Wildschweinbraten</b> im Hirschbirnsaft'l mit Erdäpfel-Kürbispüree, Kohlsprossen und gerösteten Mandeln	23,80
--	-------

<b>Rosa gebratener Hirschrücken</b> in feiner Wacholderrahmsauce mit Erdäpfel-Nussnudeln & Rotkraut	36,80
---	-------

### Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

<i>2011 Rioja D.O. Crianza Finca Amalia – Rioja / Spanien</i>	4,90
<i>2017 Pinot Noir vom Weingut Schönberger – Mörbisch</i>	6,90
<i>2021 Cuvée Just Leithakalk (Zweigelt-Merlot) – Großhöflein</i>	5,50
<i>2015 Blaufränkisch Eisenberg DAC vom Schützenhof</i>	5,80

## Süßes:

Kastanienreis mit Schlagobers & Preiselbeeren	6,90
---	------

## Vorspeisen:

**Roh mariniertes Rind (Carpaccio Art)** vom steirischen Almochsen  
mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast 12,90  
*dazu 1/8l 2023 Weißburgunder Allmer aus Pöllauberg* 4,90

**Schafkäse in der Sesamkruste** gebraten  
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico  
als Vorspeise 9,90 als Hauptgericht 14,80

**Hausgemachte Frühlingsrolle** auf Glasnudeln  
mariniert mit Fandler's Bio Sesamöl & Kürbiskernen (*vegan*) 13,90

**Rieslingbeuscherl** vom Kalb  
mit gebratener Knödelscheibe 13,90  
*dazu 1/8l Riesling „Ried Seindl“ vom Stefan Müller aus Klöch* 5,80

**Gemischter Salatteller**  
mit Haus-Kräuter Dressing oder steirischem Kürbiskernöl g.g.A 5,90

## **Für unseren kleinen Gäste:**

**Kinder-Schnitzel** gebacken vom Schwein mit Pommes und Ketchup 8,90  
**Bandnudeln** mit Sugo bolognese und Parmesan 8,90

## Suppen:

Steirische Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstangerl 6,90  
Frittaten- oder Leberknödelsuppe 4,90

## *Unsere Spezialität...*

Pöllaubberger Mostsupp'n mit Hirschbirnknöderl 6,90

## Fischgerichte...

**Forelle vom Kulmer (entgrätet) in der Kürbiskernkruste gebraten**  
dazu Petersilerdäpfel 23,80  
*dazu 1/8l Sauvignon „Sommelier Edition“ von Elsnegg – Gamlitz 5,80*

**Zanderfilet in der Erdäpfelkruste**  
auf Balsamico-Berglinsen und frittiertem Sellerie 23,80

## Vegetarische Hauptgerichte:

**Schafkäse in der Sesamkruste** gebraten  
auf buntem Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl & Balsamico  
als Vorspeise 9,90 als Hauptgericht 14,80

**„Steirer Nudeln“** Bandnudeln mit Kürbiskern Pesto  
Kirschparadeiser & geriebenen Schafkäse 14,80  
(Auf Anfrage auch vegan möglich...)

**„Steirer-Strukli“** Hausgemachte Strudelteigtascherl  
mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme 15,80

## Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

*2023 Grüner Veltliner Weinviertel DAC vom Weingut Diem 4,20*

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

*2022 Grauburgunder Eckberg, Weingut Elsnegg aus Gamlitz 5,80*

## Hauptgerichte:

### Die Spezialität aus der Oststeiermark...

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

### **Wiener Schnitzel vom Schwein** (AMA\* Karree)

mit Petersilerdäpfeln 16,90

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

### **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

*...dazu 1/8l 2020 Cuvée Maximus (Bf-Cs-Me) Josef Igler – Deutschkreutz 6,90*

## Dessert:

Hausgemachte **Kardinalschnitte** 4,90

**Creme brulée** von der Bourbon Vanille und Birnenragout 9,80

**Palatschinken** 2 Stück mit hausgemachter Marillenmarmelade 6,50

„**Stracciatella Becher**“ 2 Kugeln Stracciatella,

1 Kugel Schokolade, Schlagobers, Eierlikör und Schokosplitter 8,90

**Kastanienreis** mit Schlagobers und Preiselbeeren 6,90

**Traditioneller Kaiserschmarrn** mit Rosinen & Zwetschkenröster 13,50

**Parfait von der Pöllauer Hirschbirne** auf Karamellsauce 9,80

*... dazu ein Glas 1/16 Traminer Beerenauslese vom Müller 4,90*

## Weinempfehlungen 0,75 l... (fragen Sie auch nach unserer Weinkarte)

### weiss

2023 Welschriesling vom Weingut Allmer aus Pöllauberg	25,00
2023 Grüner Veltliner Holzgasse von Buchegger aus Dross	27,00
2022 Weißburgunder Edelbach vom Elsnegg aus Gamlitz	33,00
2023 Riesling Engelberg Traisental DAC von Ludwig Neumayer	33,00
2023 Riesling „von der Fels“ von Klaus Peter Keller aus Rheinhessen	45,00

### rot

2018 Shiraz vom Schloss Weingut Thaller – Vulkanland	48,00
2014 Pinot noir Herzstück vom Schützenhof – Südburgenland	55,00
2018 Cabernet franc „Black Edition“ - Leithakalk Wine Estate	75,00

### **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
The STIN Gin – Styrian Dry Gin a 4cl	5,90
Old Raven Whiskey „Lockdown“ 10 years	7,80