



Aperitif:

Schilchersekt brut 0,1 l vom Weingut Oswald vlg. Trapl, Weststeiermark 5,90

...oder „**Steirer-Bellini**“ mit Schuss Pfirsichnektar 5,90

Glas **Gelber Muskateller** vom Josef Scharl aus St. Anna 5,20

Vorspeisen:

Blutwurstscheiben in der Sesamkruste auf warmen Krautsalat 9,50

Erdäpfel-Vogerlsalat

mariniert mit steirischem Kürbiskernöl und Balsamicoessig 8,90

+ *Speckstreifen* 2,00

Riesling-Beuschel vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 14,50

„**Borschtsch**“ Rote Rübensuppe

mit Weißkohl, Rinderstreifen und Sauerrahm 7,90

Hauptgerichte:

Blutwurst mit Sauerkraut & gröst'n Erdäpfeln 16,90

Knusprige **Erdäpfelwurst** nach Oma's Rezept mit Sauerkraut 14,50

Bierspezialitäten

Trumer Pils 0,33 l feinperlig moussierend,
hellgelb im Glanz und trocken im Geschmack 3,90

„**Hermann**“ **dunkel von Alois Gratzer 0,33 l**
Kräftig und dunkel, aromatisch, leichte Röstaromen 4,60

Scheider Weisse Original 0,5 l
fruchtiges Aroma, goldfarben, prickelnd-frisches Hefeweissbier 5,80

Schlachtplatte für 2 Personen

Schweinsbraten, Ripperl, Würstel, Knödel, Sauerkraut & Gröste 42,50

...dazu 1/8 l *2020 Grauburgunder, Weingut Skringer, Eichberg* 5,90

Wurstteller

(Blut-, Erdäpfel- & Leberbreinwurst mit Sauerkraut & Gröst'n) 19,80

Knusprig gebratenes Schweinsbrüst'l & Ripperl

mit Sauerkraut und Serviettenknödel 19,80

Unsere Berggasthof Klassiker...

Vorspeisen:

Roh mariniertes Rind (<i>Carpaccio Art</i>) vom steirischen Almochsen mit Asmonte-Käse & Ruccola dazu Toast	12,90
<i>2023 Weißburgunder, Weingut Frauwallner, Vulkanland DAC</i>	4,90

Gemischter Salatteller

mit Haus-Kräuter dressing oder Kürbiskernöl	5,90
---	------

Vegetarische Gerichte:

„Steirer-Nudeln“ Bandnudeln mit hausgemachten Kürbiskernpesto und geriebenem Schafkäse	als Vorspeise 11,90	als Hauptgericht 15,90
--	---------------------	------------------------

„Steirer Strukli“ Strudelteigtascherl mit Schafkäse-Käferbohnenfülle auf grüner Fisolencreme	als Vorspeise 11,90	als Hauptgericht 16,90
--	---------------------	------------------------

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe	5,20
----------------------------------	------

Pöllauerger Mostsupp'n mit Hirschbirnknöderl	6,90
---	------

Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

<i>2023 Welschriesling Weingut Riegelnegg aus Gamlitz</i>	4,50
<i>2023 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem</i>	4,50
<i>2023 Gewürztraminer Weingut Stefan Müller aus Klöch</i>	5,80

Aus Fluss und Meer...

Forelle vom Kulmer in der Kürbiskernkruste gebraten
mit Petersilerdäpfel 24,90
dazu 1/8 l 2022 Riesling von Müller-Grossmann aus Krems 5,90

Filets vom Wolfsbarsch auf mediterrane Art in Olivenöl gebraten
mit Röstgemüse und Rosmarinerdäpfel 32,00
dazu 1/8 l 2019 Pinot blanc Leithaberg DAC - Hillinger aus Jois 5,50

Garnelen auf schwarzen Risotto di Venere
Kräuterschäumchen und gebratenem Chicorée
als Vorspeise 3 Stk. Garnelen 18,90 als Hauptgericht 5 Stk. Garnelen 28,90

Hauptgerichte...

Wiener Schnitzel vom Schwein (AMA* Karree)
mit Petersilerdäpfeln 17,80

Wiener Schnitzel vom Steirer-Huhn Filet mit Erbsenreis 18,90

Zwiebelrostbraten vom steirischen Jungrind mit Serviettenknödel 24,90
... dazu 1/8 l
2018 Blaufränkisch Imperial Oscar Szemes - Mittelburgenland 5,80

Rinderfiletsteak 180g vom Buchberger
mit Trüffelpommes, Röstgemüse und Pfeffersauce 39,80
... dazu 1/8 l
2009 Ungerberg von Stiegelmar aus Gols – Burgenland 6,90

Weinempfehlung rot zu 1/8 l Glas

<i>2022 Merlot vom Weingut Edelhof aus Jois</i>	<i>4,90</i>
<i>2016 Syrah von Salomon Estate aus Australien</i>	<i>6,90</i>
<i>2018 QUELA (Cuvée Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	
<i>Klinec Medana – Goriska Brda Solvenia</i>	<i>7,90</i>

Dessert:

Hauspezialität Kardinalschnitte	5,20
Creme brulée von der Bourbon Vanille mit Birnenragout	9,80
Warme Schokoladentarte mit einer Kugel Vanilleeis	11,80
Parfait von der Pöllauer Hirschbirn auf Karamellsauce	9,80
<i>... dazu 1/16l 2019 RAMANDOLO DOCG von Giovanni Dri - Friaul ein feiner goldgelber Süßwein aus getrockneten Trauben</i>	<i>4,90</i>
Zitronensorbet	
mit französischem Vodka „Cobalte“ aus der Champagne	7,50
„Stracciatella Becher“ 2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, Schlagobers, Eierlikör und Schokosplitter	9,50
„Beerentraum“ 3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten, warmen Waldbeeren und Schlagobers	9,50
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
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... (an unserer Schank - feine kleine Auswahl an Rum, Whisky und Gin)	
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	6,50