



Aperitif:

Crémant de Bordeaux brut – Malesan 6,80
 Glas **Gelber Muskateller** vom Josef Scharl aus St. Anna 5,20

Vorspeisen

Matjes-Salat nach Art des Hauses
 mit Äpfeln, Kapern, Erdäpfeln & Sauerrahmmayonnaise 12,90

Cremige **Krustentiersuppe** mit Garnelenspießchen 13,80
...mit Knoblauchbrot 2,90
...dazu ein 1/8l Glas 2022 Chablis A.C. von Joseph Drouhin – Burgund 5,80

Gebratene **Garnelen „Buzara Art“**
 in würziger Paradeissauce mit Tagliatelle
 als Vorspeise (3 Stk.) 19,80 als Hauptgericht (5 Stk.) 29,80
... dazu 1/8l Glas 2022 Rosé vom Leithakalk – Burgenland 4,90

Hauptgerichte

Forelle „Müllerin Art“ vom Kulmer mit Petersilerdäpfel 24,80
...dazu 1/8l 2024 Sauvignon blanc -Weingut Scheucher Labuttendorf 5,80

Zanderfilet in der Erdäpfelkruste gebraten
 auf Balsamico-Berglinsen 24,80

Goldbrasse auf mediterrane Art in Olivenöl gebraten
 mit Kapern und Oliven dazu Röstgemüse und Rosmarinerdäpfel 32,00
...dazu 1/8l 2019 Grauburgunder „R“ vom Herrenhof Lamprecht 5,80

Unsere Berggasthof Klassiker...

Vorspeisen:

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

Gemischter Salatteller

mit Haus-Kräuter dressing oder Kürbiskernöl 5,90

Rieslingbeuscherl vom Kalb mit gebratener Knödelscheibe 14,50

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

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

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 5,20

Pöllauerger Mostsupp'n mit Hirschbirnknöderl 6,90

Weinempfehlung weiß zu 1/8 l Glas

2024 Welschriesling Weingut Riegelnegg aus Gamlitz 4,50

2023 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Weingut Diem 4,50

2023 Gewürztraminer Weingut Stefan Müller aus Klöch 5,80

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 <i>... dazu 1/8 l</i>	24,90
<i>2018 Blaufränkisch Imperial Oscar Szemes - Mittelburgenland</i>	<i>5,80</i>
Rinderfiletsteak 180g vom Buchberger mit Trüffelpommes, Röstgemüse und Pfeffersauce <i>... dazu 1/8 l</i>	39,80
<i>2020 Cuvée Estate Reserve (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt)</i> <i>von Leithakalk Wine Estate</i>	<i>7,90</i>

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>
<u><i>Neues im Weinkeller & Empfehlungen 0,75 l</i></u>	
<i>2024 Gelber Muskateller- Weingut Scheucher Labuttendorf</i>	<i>29,00</i>
<i>2024 Sauvignon blanc – Weingut Scheucher Labuttendorf</i>	<i>33,00</i>
<i>2022 Riesling – Weingut Dönnhof – Nahe Deutschland</i>	<i>36,00</i>
<i>2022 Pinot girgio – Jermann – Friaul Italien</i>	<i>39,00</i>
<i>2023 Rosé „Der Elefant im Porzellanladen“</i> <i>Pia Strehn - Mittelburgenland</i>	<i>48,00</i>

Dessert:

Hausspezialität 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 ©ognac 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