

GUT PÖSSNITZBERG



HERZLICH WILLKOMMEN IM KREUZWIRT!

Regional & gesund ist sie, die Küchenlinie unseres Küchenchefs Daniel Rauter und seinem Team. Als zugehöriges Wirtshaus zum Gut Pössnitzberg bilden Sie, gemeinsam mit unserer Servicemannschaft, aus den Werten Respekt, Freundlichkeit und Verantwortungsbewusstsein, unsere Philosophie, um Ihnen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

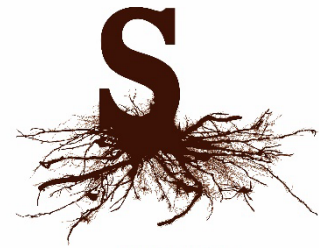
Genießen Sie ein Stück Südsteiermark, gepaart mit regionalen, ehrlichen und frisch zubereiteten Speisen und auserwählten Weinen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!

AB HOF VERKAUF IM WEINHOTEL

WEINGUT HANNES SABATHI

Mitglied der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter STK ®



Hannes SABATHI

SCHAUMWEIN

		Glas		0,75 l
ROSÉ FRIZZANTE	€	4,00	€	28,00
MUSKATELLER FRIZZANTE	€	4,00	€	28,00

WINZERSEKT

BRUT ROSÉ AP. „Méthode Traditionelle“	€	5,20	€	36,00
BRUT BLANC AP. „Méthode Traditionelle“	€	6,00	€	42,00

STEIRISCHE VIELFALT

		Glas		0,75 l
MEINSATZ 2021	€	3,40	€	20,00
SCHEUREBE 2021	€	3,40	€	20,00
OZ MAGIC ROSÉ 2021	€	3,90	€	23,00

GEBIETSWEIN SÜDSTEIERMARK

		Glas		0,75 l
WELSCHRIESLING 2021 Südsteiermark DAC	€	3,80	€	22,50
WEISSBURGUNDER 2021 Südsteiermark DAC	€	4,30	€	25,50
GELBER MUSKATELLER 2021 Südsteiermark DAC	€	4,50	€	27,00
SAUVIGNON BLANC 2021 Südsteiermark DAC	€	4,80	€	28,50

ORTSWEIN

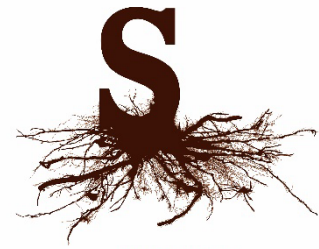
		Glas		0,75 l
SAUVIGNON BLANC LEUTSCHACH 2019 Südsteiermark DAC	€	5,20	€	31,00
WEISSBURGUNDER GAMLITZ 2020 Südsteiermark DAC	€	5,20	€	31,00
CHARDONNAY GAMLITZ 2020 Südsteiermark DAC	€	5,20	€	31,00
GELBER MUSKATELLER GAMLITZ 2021 Südsteiermark DAC	€	5,20	€	31,00
GRAUBURGUNDER GAMLITZ 2021 Südsteiermark DAC	€	5,20	€	31,00
SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2021 Südsteiermark DAC	€	5,80	€	34,50

**Alle Hannes Sabathi Weine Ab Hof
am Gut Pössnitzberg erhältlich.
Bitte wenden Sie sich an unsere Rezeption.**

Wein enthält Sulfite.

WEINGUT HANNES SABATHI

Mitglied der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter STK ®



Hannes SABATHI

RIEDENWEINE

		Glas	0,75 l
SAUVIGNON BLANC RIED DIRNBECK 2020	€	6,80	€ 40,00
WELSCHRIESLING RIED KRANACHBERG 2020	€	7,20	€ 43,00
GRAUBURGUNDER RIED JÄGERBERG 2020 1 STK ®	€	7,80	€ 45,00
CHARDONNAY RIED JÄGERBERG 2020 1 STK ®	€	7,80	€ 45,00
CHARDONNAY RIED LOREN 2020	€	7,90	€ 46,00
SAUVIGNON BLANC RIED LOREN 2020	€	8,20	€ 49,00
SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG 2020 G STK ®	€	9,40	€ 56,00
SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG Reserve 2019 G STK ®			€ 89,00

RARITÄT

		Glas	0,75 l
GELBER MUSKATELLER N.....L 2018	€	5,40	€ 32,00
CHARDONNAY GAMLITZ 2015	€	7,00	€ 42,00
WEISSBURGUNDER RIED KRANACHBERG 2017 G STK ®	€	9,10	€ 54,00

SÜSSWEIN

		Glas	0,75 l
RIESLING SPÄTLESE 2021	€	7,40	€ 44,00

AUS DEM GUTSARCHIV

		Glas	0,75 l
WEISSBURGUNDER RIED GRASSNITZBERG 2017, Weingut Polz	€	5,60	€ 31,00
SAUVIGNON BLANC RIED CZAMILLONBERG 2004, Weingut Tscheppe	€	5,50	€ 30,00

ROTWEINE vom WEINGUT VIPAVA 1894

		Glas	0,75 l
STORIA LANTHIERI 2019 (CS/ME)	€	4,90	€ 29,00
PINOT NOIR LANTHIERI 2019	€	4,90	€ 29,00

Fragen Sie unser Team nach unserer umfangreichen
Nationalen- & Internationalen Weinkarte.

Wein enthält Sulfite.

Gedeck

Cover

Ab 17:00 Uhr servieren wir Ihnen einen steirischen Spezialitätengruß
sowie unsere Petit Fours zum süßen Abschluß € 4,90
From 5 pm we serve a special styrian greeting and sweets.

...wir beginnen mit

... our starters

Beef Tartare vom Jungrindfilet 100g / € 18,20
Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas
beef tartare from filet 100g / quail egg / bread / potato curd cheese
A,C,D,F,G,M,O

hausgebeizte Lachsforelle /
eingelegte Wassermelone / Tangetes / Kapern / Klee € 15,00
homemade stained salmon trout / tangetes / caper / clover
D,O

Tomate & Rote Rübe / € 14,80
Safranbirne / gebrannte Melanzani / mariniertes Schafskäse
tomato / beetroot / burned eggplant / marinated cheep cheese
G,A,O

...aus dem Suppentopf

... soups

Kräftige Rinderconsommé / dreierlei österreichische Einlagen € 6,00
bouillon of boiled beef with three types of austrian inlays
A,C,E,F,G,H,L,N,O

Paprikaschaumsuppe / Flusskrebse / Kukuruz € 7,50
cream of bell peper / crayfish / corn
G,A,O,C,B

Kürbiscremesuppe / geräucherte Entenbrust / Kürbiskernpesto € 7,00
pumpkin cream soup / smoked duck breast / pumpkin seed pesto
A,C,G,O

...Salate

... our salads

Gemischte Blattsalate / Hausdressing / Kürbiskernöl € 4,90
mixed salads / house vinegar / pumpkin seed oil
C,G,F,M,O

Hausgemachter Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Kürbiskernöl € 6,50
homemade potato salad / lamb's lettuce / pumpkin seed oil
C,G,F,M,O

Vogerlsalat / Kartoffel / Speck / Ei / Kürbiskerne € 8,50
lamb's lettuce salad / roasted potatoes / bacon / egg / pumpkinseeds
C,G,F,M,O

... aus Topf und Pfanne

... our main courses

Filet vom Zander / € 28,00

weiße Bohne / Schweinsgoder / Majoran / Portweinfeige
roasted filet of walleye / pork goder / marjoram / port wine fig
D,O,L,G

gebratener Saibling / Blattspinat / Pilze / Kürbis € 26,00

rosted filet of char / spinach / mushrooms / pumpkin
D,O,F,G

Beiried von der Weidekalbin / € 32,50

Eierschwammerlrisotto / Romanesco / Parmesan
roasted sirloin / chanterelles / romanesco / parmesan
G,O,L

... unsere Fleischlosen

... our vegetarian choice

Sellerie in der Sesamkruste / Quinoa / Paprika / Zucchini vegan € 19,90

cellery in sesame crust / quinoa / peppers / zucchini
E,F,L,N,O

Gebratenes Spitzkraut / Buchweizen / Pilze / Pekannuss vegan € 19,50

roasted cabbage / buckwheat / mushrooms / pecan nut
H,F,G,O

Tagliatelle / Sommertrüffel / Frische Kräuter € 22,00

Auf Wunsch mit gebratenen Beiriedstreifen € 32,00

tagliatelle / summer truffle / fresh herbs / optional with beef stripes
A,C,G,O

... unsere regionalen Klassiker

... our regional classics

halbes Backhendl / Erdäpfel-Vogerlsalat € 18,50

bread crumbed and deep fried half chicken / potato-lamb's lettuce salad
A,C,E,F

Kalbswienerschnitzel / Preiselbeeren / Erdäpfel-Vogerlsalat € 24,00

viennese schnitzel / cranberries / potato lamb's lettuce salad
A,C,E,F

Rostbraten vom Jungrind / Zwiebel / Butterspätzle € 24,50

roastbeef / onions / butter spätzle
A,C,E,F,G,H,L,M,O

Geschmorte Kalbsbackerl / Pastinake / € 24,00

Kräuterseitlinge / glacierte Schalotten
braised cheek of veal / parsnip / king oyster mushrooms / glazed shallots
G,M

...Süßes

... desserts

Schokoladen-Karamellschnitte /
Haselnuss / Kardamom-Orangeneis € 13,00
chocolate caramel slice / hazelnuts / cardamom-orange ice-cream
G,H

Geeiste Cashew-Himbeercremeschnitte /
Zitronensorbet / Mandeln vegan € 12,50
slice of iced cashew-raspberrycream / lemon sorbet / almond
H

Sorbetvariation / frische Beeren € 8,50
variation of sorbets / fresh berries
A,O

Käsevariation vom Käsebrett klein € 11,00
variation of cheese groß €19,00
A,E,F,G,H,N,O,L

Gerne stellt unser Küchenchef Daniel Rauter und sein Team ein Menü mit 4 bis 7 Gängen ab 2 Personen für Sie zusammen!

Bitte fragen Sie unser Serviceteam oder buchen Sie an der Rezeption.

4 Gänge Menü	€ 48,-
4 gängige Weinbegleitung	€ 22,-
5 Gänge Menü	€ 58,-
5 gängige Weinbegleitung	€ 28,-
6 Gänge Menü	€ 68,-
6 gängige Weinbegleitung	€ 32,-
7 Gänge Menü	€ 78,-
7 gängige Weinbegleitung	€ 40,-

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und genussvolle Stunden in unserem Restaurant Kreuzwirt am Gut Pössnitzberg.

Genießen Sie mit Familie & Freunden, etwas nicht alltägliches...

Unsere steirischen „Gustostückerl“ im Ganzen gebraten

Auf Vorbestellung braten, schmoren und rösten wir für Sie Fleisch bester heimischer Qualität von unserer Fleischhauerei Prenner aus Wildon.

Gefüllte Kalbsbrust mit Natursafter´l	€ 26,00 pro Person
Aufgesetzte Henn (Huhn mit Semmelfülle)	€ 20,00 pro Person
Rostbraten von der Weidekalbin im Ganzen gebraten, kräftige Schmorsauce, glacierte Schalotten	€ 26,00 pro Person
Geschmorte Kalbshaxe für 2 Personen mit frischen Kräutern, Pilzen und Tomaten glaciert	€ 24,50 pro Person

Wir nehmen Vorbestellungen

für die Gustostückerl ab 2 Personen/Portionen je Braten entgegen.
Es stehen verschiedene Beilagen zu Ihrer Auswahl bereit.
Diese werden gesondert verrechnet.

Unsere ehrlich gekochten Klassiker werden Ihnen das südsteirische Lebensgefühl noch um einiges näher bringen.

Mit kulinarischen Grüßen Herr Ogrinigg & das Team von Gut Pössnitzberg

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ¹⁾	steht für
gluten-haltiges Getreide	A	Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich **) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹⁾ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹⁾ ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹⁾ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Parannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	p	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

*) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

**) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.