****

**HERZLICH WILLKOMMEN IM KREUZWIRT!**

Regional & gsund 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 Sekten und Weinen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!



**EDITION KREUZWIRT**

Neben dem sorten- und jahrgangstypischen Aroma spielt in der Weinedition Kreuzwirt auch die Bodenbeschaffenheit und Lage eine große Rolle. Was sich in der Mineralität der Weine, geprägt durch das Terroir, das hauptsächlich aus Kalkmergel, umgangssprachlich auch Opok genannt, widerspiegelt. Zum anderen hat die Edition Kreuzwirt eine einzigartige Note im Aroma, die vom Wechselklima mit kühlen Luftströmen der nahegelegenen Koralpe geprägt ist.

Trinkfluss garantiert!

Glas 0,75 l

**WELSCHRIESLING 2019** Kreuzwirt Edition Südsteiermark DAC € 3,60 € 20,00

**WEISSBURGUNDER 2019** Kreuzwirt Edition Südsteiermark DAC € 4,40 € 25,00

**GELBER MUSKATELLER 2019** Kreuzwirt Edition Südsteiermark DAC € 4,90 € 28,00

**SAUVIGNON BLANC 2019** Kreuzwirt Edition Südsteiermark DAC € 4,90 € 28,00

**AB HOFVERKAUF IM WEINHOTEL**

****

**WEINGUT ERICH & WALTER POLZ, SPIELFELD***Mitglied der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter* STK ®

**PERLWEIN** Glas 0,75 l

**SECCO BLANC** Edition Kreuzwirt€ 2,90 € 20,00

**ROSÉ FRIZZANTE** € 2,90 € 20,00

**MUSKATELLER FRIZZANTE** € 3,90 € 27,00

**SEKT**

**BRUT M Muskateller** € 4,40 € 31,00

**BRUT ROSE** € 4,40 € 31,00

**BRUT BLANC** € 5,00 € 35,00

**BRUT ROSE Vintage 2012** Pinot noir € 38,00

**REGIONSWEIN STEIERMARK**

**STEIRISCHER SPIEGEL 2019** (SB, RI)€ 3,90 € 23,00

**SAUVIGNON BLANC SPIEGEL 2019** € 4,30 € 25,50

**CHARDONNAY SPIEGEL 2019** € 4,30 € 25,50

**ROSE SPIEGEL 2019** € 3,90 € 23,00

**GEBIETSWEIN SÜDSTEIERMARK**

**WELSCHRIESLING 2019** Südsteiermark DAC € 22,50

**GELBER MUSKATELLER 2019** Südsteiermark DAC € 28,00

**WEISSBURGUNDER 2019** Südsteiermark DAC € 26,00

**SAUVIGNON BLANC 2019** Südsteiermark DAC € 29,50

**MORILLON** **2019** Südsteiermark DAC € 4,60 € 27,50

**TRAMINER 2016**  € 5,30 € 32,00

**GRAUER BURGUNDER 2018** Südsteiermark DAC € 5,70 € 34,00

**ORTSWEIN**

**SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2018** Südsteiermark DAC€ 5,20 € 31,00

**SAUVIGNON BLANC KITZECK-SAUSAL 2018** Südsteiermark DAC€ 5,40 € 32,00

**GELBER MUSKATELLER LEUTSCHACH 2017** € 5,40 € 32,00

**CHARDONNAY LEUTSCHACH 2018** Südsteiermark DAC € 5,40 € 32,00

**SAUVIGNON BLANC SPIELFELD 2012** LATE BOTTLED€ 6,40 € 38,00

**Wein enthält Sulfite.**

****

**WEINGUT ERICH & WALTER POLZ, SPIELFELD***Mitglied der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter* STK ®

**RIEDENWEINE** Glas 0,75 l

**WEISSBURGUNDER RIED GRASSNITZBERG 2017** Director´s Cat unfiltered€ 5,20 € 31,00

**GRASSNITZBERG 54a 2017** (SB, TR, CH) € 5,40 € 32,00

**SAUVIGNON BLANC RIED WITSCHEINER HERRENBERG 2017** € 5,70 € 34,00

**SAUVIGNON BLANC RIED PÖSSNITZBERG 2017** € 6,20 € 37,00

**SAUVIGNON BLANC CZAMILLA RIED CZAMILLONBERG 2017** € 6,20 € 37,00

**CHARDONNAY MO/TH RIED THERESIENHÖHE 2018** 1 STK ® € 5,70 € 34,00

**CHARDONNAY RIED GRASSNITZBERG 2018**  € 7,00 € 42,00

**SAUVIGNON BLANC THERESE RIED THERESIENHÖHE 2018** 1 STK ® € 7,20 € 43,00

**WELSCHRIESLING RIED HOCHGRASSNITZBERG 2018** € 42,00

**WEISSBURGUNDER RIED HOCHGRASSNITZBERG 2017** € 45,00

**RIESLING RIED HOCHGRASSNITZBERG 2018**  € 45,00

**SAUVIGNON BLANC RIED HOCHGRASSNITZBERG 2018** G STK ®€ 53,00

**SAUVIGNON BLANC RIED HOCHGRASSNITZBERG Reserve** **2015** G STK ® € 64,00

**CHARDONNAY RIED OBEGG 2018** G STK ®€ 64,00

**ROTWEINE**

**ZWEIGELT 2016** € 4,00 € 22,00

**URBANI 2015** (CS, ZW, BF)€ 4,80 € 28,50

**PINOT NOIR RIED STEINBACH 2013**  € 6,00 € 36,00

**Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach unserer**

**Nationalen- & Internationalen Weinkarte.**

**Alle Polz Weine AB Hof im Weinhotel Gut Pössnitzberg erhältlich.**

**Wein enthält Sulfite.**

**Gedeck**

**Cover**

Ab 17:00 Uhr servieren wir Ihnen einen steirischen Spezialitätengruß. € 4,00

*From 5 pm we serve a special styrian greeting.*

**…wir beginnen mit**

**... our starters**

Beef Tartare vom Jungrind / Wachtelei / Schwarzbrot / Butter € 14,90

*beef tartare / quail egg / bread / butter*

A,C,D,F,G,M,O

Bachsaibling im Rauchteesud / Kopfsalat / Gurke / Radieschen € 12,50

*creek char / lettuce / cucumber / radisch*

D,F,L,M,N,O

Marinierte Rüben / Apfelkren / Schafsjoghurt / Sesam € 10,90

marinated beets */ apple horseradish / sheep yogurt / sesame*

G,L,N,O

**...aus dem Suppentopf**

**... soups**

Kräftige Rinderconsommé / Fleischstrudel ODER Frittaten € 5,20

*bouillon of boiled beef with minced meet strudel OR sliced pancakes*

A,C,E,F,G,H,L,N,O

Brennessel - Kohlrabisuppe / Zitronenjoghurt / Olivencrostini vegan € 6,80

*nettle-turnip cabbage-soup / lemon yogurt / olive crostini*

A,F,H,O

Frischkäsescremesuppe / Krebsraviolo / Curryschaum € 5,90  
*fresh cheese creame soup / crab raviolo / curry*

A,B,C,D,E,F,G,H,L,N,P,R

**…Salate**

**... our salads**

Gemischte Blattsalate / Apfelessig / Kürbiskernöl € 4,00

*Mixed salads / apple vinegar / pumpkin seed oil*

E,F,H,L,M,N,O

Hausgemachter Erdäpfelsalat / Vogelsalat / Kürbiskernöl € 5,90

*Homemade potatoe salad / lambs lettuce / pumpkin seed oil*

E,F,H,L,M,N,O

Vogerlsalat / Kartofferl / Speck / Ei / Kürbiskerne € 5,00

lamb’s lettuce salad */ roasted potatoes / bacon / egg / pumpkinseeds*

E,F,H,L,M,N,O

**... aus Topf und Pfanne**

**... our main courses**

Barsch & knuspriger Schweinebauch /

Bohnen / Ofentomate / Rosmarinkartoffel € 19,50

*perch & cripy pork belly / beans / oven tomato / rosemary potatoes*

D,H,G,L,M,O

Zanderfilet aus dem Kräuteröl / Erdäpfelrisotto /

Lardo / Majoran € 22,00

*Pikeperch out of herbs oil / potato risotto / lardo / marjoram*

A,D,G,L,O

Beiriedsteak / Mangold / Quinoa / Paprika € 26,80

*Roastbeef steak / swiss chard / quinoa / peper bell*

G,M,O

**... unsere Fleischlosen**

**... our vegetarian choice**

Allerlei vom Sellerie / Austernpilze / Hollunder vegan € 18,50

*All sorts of celery / oyster mushrooms / elder*

F,L,M,O

Offene Linsen - Grünkernlasagne /

Tomaten - Vanillesauce / Sprossen vegan € 16,50

*Lentil - green spelt - lasagne / tomato vanilla sauce / sprouts*

A,F,O,P

Tagliolini mit Pilzen der Saison /

Belper Knolle / frische Kräuter / Kürbiskernsahne € 19,80

*tagliolini / seasonal mushrooms / belper cheese / fresh herbs / pumkin seeds cream*

A,C,G

**... unserer regionalen Klassiker**

**... our regional classics**

halbes Backhendl / Erdäpfel-Vogerlsalat € 15,00

*bread crumbed and deep fried half chicken* / potato-lamb’s lettuce salad

A,C,E,F

Kalbswienerschnitzerl / Preiselbeeren / Erdäpfel-Vogerlsalat € 21,50

*viennese schnitzel /* potato-lamb’s lettuce salad

A,C,E,F

Rostbraten vom Jungrind / Zwiebel / Butterspätzle € 22,50

*roasted roastbeef / onions / butter spätzle*

A,C,E,F,G,H,L,M,O

Geschmorte Kalbsbackerl / Senfpüree / Petersilie / Karotte € 21,50

*Braised veal cheek /* mustard puree / parsley /carrots

G,M

**...Süßes**

**… desserts**

Vanille-Kürbiskernölparfait / Preiselbeeren / Schokolade € 8,50

*parfait of vanilla & pumpkin seed oil / cranberries / chocolate*

A,G,O

Topfensoufflee / Sauerrahmeis / Beeren € 10,50

*caramel souffle / sour cream ice cream / berries*

A,C,G,O

Dreierlei hausgemachtes Sorbet / frische Beeren € 7,50

*Variation of sorbets / fresh berries*

A,O

Süßkartoffel & Karotte / Cashew / gekeimtes Granola / Aronia € 10,90

*Sweet poatato & carot / cashew / sprouted granola / aronia*

A,C,G,H,O

Käsevariation vom Käsebrett / Apfel-Kürbischutney klein € 11,00

*variation of cheese / apple-pumkinchutey*  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 € 38,-

4 gängige Weinbegleitung € 20,-

5 Gänge Menü € 48,-

5 gängige Weinbegleitung € 26,-

6 Gänge Menü € 58,-

6 gängige Weinbegleitung € 32,-

7 Gänge Menü € 68,-

7 gängige Weinbegleitung € 38,-

**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

€ 24,00 pro Person

Aufgesetzte Henn ( Huhn mit Semmelfülle )

€ 16,00 pro Person

Rostbraten im Ganzen gebraten, gebratener Speck, Pfeffersauce

€ 20,00 pro Person

Gebratener Schweinebauch vom Vulkanlandschwein mit Kümmel-Knoblauchsafter´l

€ 13,00 pro Person

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 Familie Polz & das Team von Gut Pössnitzberg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **„Allergeninformation**  **gemäß Codex-Empfehlung“** | | **Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)** |
| **Kurzbe-zeichnung** | **Buchstaben-code\*)** | **steht für** |
| **gluten-haltiges Getreide** | **A** | Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich \*\*) zusätzlich zu den genannte 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 Dextrose1;  b) Maltodextrine auf Weizenbasis1;  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) Fischgelantine 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 -fett1;  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 phystosterinester  aus Sojabohnenquellen;  d) aus Pflanzenölsterinen 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; |
| **Schalen-früchte** | **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 SO2, 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 ESFA 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.