

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.

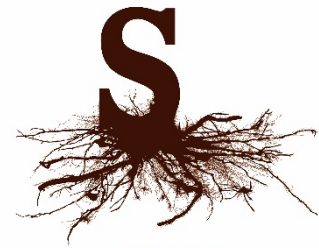
Genießen Sie ein Stück Südsteiermark, gepaart mit regionalen, ehrlichen und frisch zubereiteten Speisen und auserwählten Weinen.

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
GELBER MUSKATELLER FRIZZANTE	€	4,00	€	28,00

REGIONSWEIN STEIERMARK

		Glas		0,75 l
MEINSATZ 2020	€	3,40	€	20,00
SCHEUREBE 2020	€	3,40	€	20,00
ROSE 2020	€	3,90	€	23,00

GEBIETSWEIN SÜDSTEIERMARK

		Glas		0,75 l
WELSCHRIESLING 2021 Südsteiermark DAC	€	3,80	€	22,50
WEISSBURGUNDER 2020 Südsteiermark DAC	€	4,20	€	25,00
GELBER MUSKATELLER 2020 Südsteiermark DAC	€	4,50	€	26,50
SAUVIGNON BLANC 2021 Südsteiermark DAC	€	4,80	€	28,50

ORTSWEIN

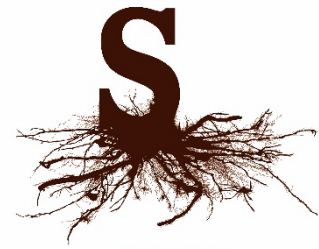
		Glas		0,75 l
WEISSBURGUNDER GAMLITZ 2019 Südsteiermark DAC	€	5,10	€	30,00
CHARDONNAY GAMLITZ 2018 Südsteiermark DAC	€	5,10	€	30,00
GRAUBURGUNDER GAMLITZ 2020 Südsteiermark DAC	€	5,10	€	30,00
SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2020 Südsteiermark DAC	€	5,70	€	34,00
SAUVIGNON BLANC LEUTSCHACH 2019 Südsteiermark DAC	€	5,20	€	30,50

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 2019	€	6,80	€ 40,00
CHARDONNAY RIED JÄGERBERG 2019 1 STK ®	€	7,10	€ 42,00
GRAUBURGUNDER RIED JÄGERBERG 2018 1 STK ®	€	7,20	€ 43,00
CHARDONNAY RIED LOREN 2019	€	7,70	€ 46,00
SAUVIGNON BLANC RIED LOREN 2019	€	7,70	€ 46,00
WELSCHRIESLING RIED KRANACHBERG 2019	€	7,20	€ 43,00
WEISSBURGUNDER RIED KRANACHBERG 2017 G STK ®	€	9,10	€ 54,00
SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG 2019 G STK ®	€	9,10	€ 54,00
SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG Reserve 2017 G STK ®	€	11,60	€ 69,00

RARITÄT

		Glas	0,75 l
GELBER MUSKATELLER N.....L 2018	€	5,40	€ 32,00
CHARDONNAY GAMLITZ 2015	€	7,00	€ 42,00

SÜSSWEIN

			0,375 l
SAUVIGNON BLANC TROCKENBEERENAUSLESE RIED KRANACHBERG 2017		€	43,00

ROTWEINE vom WEINGUT VIPAVA 1894

		Glas	0,75 l
STORIA LANTHIERI 2018 (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 Petit Fours € 4,90
From 5 pm we serve a special styrian greeting.

...wir beginnen mit

... our starters

Beef Tartare vom Jungrind 100g / Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas € 15,20
beef tartare 100g / quail egg / bread / potato curd cheese
A,C,D,F,G,M,O

Cheviche von der heimischen Forelle /
geräucherte Buttermilch / Cous Cous / Rettich € 14,00
cheviche smoked trout / buttermilk / cous cous / radish
A,D,G,M,F

Gemüseterrine / Schafskäse / Kopfsalat / Kresse € 12,90
vegetables terrine / sheep milk cheese / lettuce / cress
G,O

...aus dem Suppentopf

... soups

Kräftige Rinderconsommé / dreierlei österreichische Einlagen € 5,80
bouillon of boiled beef with three typs of austrian inlays
A,C,E,F,G,H,L,N,O

Spinatcremesuppe / wachsiger Dotter / Pastrami / Kren € 6,50
Spinach cream soup / yolk / pastrami / horseradish
G,O,C

Linsencremesuppe / Sellerie / Zitrone vegan € 6,20
lentils cream soup / celeriac / lemon
L,O,F

...Salate

... our salads

Gemischte Blattsalate / Hausdressing / Kürbiskernöl € 4,50
mixed salads / house vinegar / pumpkin seed oil
C,G,F,M,O

Hausgemachter Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Kürbiskernöl € 5,90
homemade potatoe salad / lambs lettuce / pumpkin seed oil
C,G,F,M,O

Vogerlsalat / Kartoffel / Speck / Ei / Kürbiskerne € 7,50
lambs lettuce salad / roasted potatoes / bacon / egg / pumpkinseeds
C,G,F,M,O

... aus Topf und Pfanne

... our main courses

Gebratenes Hechtfilet / Zwiebelgnocci / Lardo / Parmesan € 25,90
roasted filet of pike / onions gnocci / lardo / parmesan
D,O,A,C,G

Filet vom Saibling / Petersilie / Karotte / Amaranthknödel € 24,00
filet of char / parsley / carrot / amaranth dumpling
D,G,C,A

Beiried von der Weidekalbin / Gemüsequiche / Kohlsprossen / Karfiol € 29,50
roastbeef / vegetables quiche / brussels / cauliflower
A,G,C,O,L

... unsere Fleischlosen

... our vegetarian choice

Sellerie in der Sesamkruste / Quinoa / Paprika / Zucchini vegan € 19,90
celery in the sesame crust / quinoa / peppers / zucchini
E,F,L,N,O

Gebratenes Spitzkraut / Buchweizen / Pilze / Pekannuss vegan € 18,50
Roasted cabbage / buckwheat / mushrooms / para nut
H,F,G,O

Tagliolini mit Gemüse der Saison / € lt. Tagesangebot
frische Kräuter / Belper Knolle
tagliolini / seasonal vegetables / fresh herbs / belper cheese
A,C,G,O

... unsere regionalen Klassiker

... our regional classics

halbes Backhendl / Erdäpfel-Vogersalat € 16,50
bread crumbed and deep fried half chicken / potato-lambs lettuce salad
A,C,E,F

Kalbswienerschnitzel / Preiselbeeren / Erdäpfel-Vogersalat € 22,50
viennese schnitzel / cranberries / potato lambs lettuce salad
A,C,E,F

Rostbraten vom Jungrind / Zwiebel / Butterspätzle € 24,00
roastbeef / onions / butter spätzle
A,C,E,F,G,H,L,M,O

Geschmorte Kalbsbackerl / Pastinake / € 23,00
Kräuterseitlinge / glacierte Schalotten
braised cheek of veal / parsnip / king oyster mushrooms / glazed shallots
G,M

...Süßes

... desserts

Schokoladen-Karamellschnitte /
Haselnuss / Kardamom-Orangeneis € 12,50
chocolate caramel cuts/ blueberry / hazelnuts / cardamo-orange ice-cream
G,H

Geeiste Cashew-Himbeercremeschnitte /
Zitronensorbet / Mandeln vegan € 12,00
slice of iced chashew-raspberrycream / lemon sorbet / almond
H

Sorbetvariation / frische Beeren € 8,00
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

€ 23,50 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 ^{*)}	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 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 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 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.