



"genießen"  
A PÖBNITZBERG

*Herzlich Willkommen im Kreuzwirt*

Regional & g'sund ist sie, die Küchenlinie unseres Küchenchefs Daniel Rauter und seinem Team. Als zugehöriges Wirtshaus zum Landgut am Pöbnitzberg bilden Sie, gemeinsam mit unserem Serviceteam, 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!

Änderungen vorbehalten – Unsere Speisekarte kann sich saisonal oder kurzfristig ändern!

## GEDECK COVER

Ab 17 Uhr servieren wir Ihnen unser Gedeck. 3,90  
From 5pm we serve our cover.

## WIR BEGINNEN MIT OUR STARTERS

Beef Tatar vom Jungrind / Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas 100 g 19,50  
beef tartare / quail egg / bread / potato curd cheese 160 g 28,00  
A | C | D | F | G | M | O

Bachforelle / Feldgurke / Borretsch / Radieschen 17,50  
brown trout / field cucumber / borage / radish  
D | M | O

Schafskäse / Tomaten / Eiskraut / Kohlrabi 16,20  
sheep cheese / tomatoes / ice plant / kohlrabi  
G | O

## AUS DEM SUPPENTOPF SOUPS

Klare Rinderkraftsuppe / dreierlei österreichische Einlagen 7,90  
bouillon of boiled beef / with three types of austrian inlays  
A | C | E | F | G | H | L | N | O

Kalte Erdäpfelsuppe / Buttermilch / Shiitake Pilze / gebeizter Saibling 8,90  
cold potato soup / buttermilk / shiitake mushrooms / pickled char  
D | G | O

## SALATE OUR SALADS

Gemischter Blattsalat / Hausdressing / Kürbiskernöl 5,50  
mixed salads / house vinegar / pumpkin seed oil  
G | F | M | O

Vogerlsalat / Erdäpfel / Hausdressing / Kürbiskernöl 7,20  
lamb's lettuce / potatoes / house vinegar / pumpkin seed oil  
G | F | M | O

Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Ei / Kürbiskerne 9,90  
lamb's lettuce / potatoes / bacon / egg / pumpkin seeds ohne Speck 8,50  
C | G | F | M | O groß 14,90

## AUS TOPF UND PFANNE OUR MAIN COURSES

Amurkarpfen / <i>Topfengnocchi</i> / <i>Karotte</i> / <i>Jungzwiebel</i> / <i>Mangold</i> amur carp / <i>curd gnocchi</i> / <i>carrot</i> / <i>spring onion</i> / <i>chard</i> A   D   C   H   O	32,00
Confierte Schweinewangerl / <i>Trüffelpüree</i> / <i>wilder Brokkoli</i> / <i>Schmorzwiebel</i> confit pork cheeks / <i>truffle puree</i> / <i>wild broccoli</i> / <i>braised onions</i> A   L   O	29,90
Stubenküken / <i>Melanzani</i> / <i>Brennessel</i> / <i>Pimientos de Padròn</i> house chicks / <i>eggplant</i> / <i>stinging nettle</i> / <i>pimientos de padròn</i> G   L	33,00
Geschmorter Fenchel / <i>Olive</i> / <i>Zitrone</i> / <i>Linsen</i> / <i>Zucchini</i> braised fennel / <i>olive</i> / <i>lemon</i> / <i>lentils</i> / <i>zucchini</i> G   O	26,00

## UNSERE REGIONALEN KLASSIKER OUR REGIONAL CLASSICS

halbes Backhendl half chicken bread crumbed and deep fried C   G	18,50
Kalbswienerschnitzel / <i>Preiselbeeren</i> / <i>Petersilienerdäpfel</i> wiener schnitzel of veal / <i>cranberries</i> / <i>parsley potatoes</i> G   F   M   O	27,20
Rostbraten vom Jungrind / <i>Zwiebel</i> / <i>Butterspätzle</i> roastbeef / <i>onions</i> / <i>butter spätzle</i> A   C   G   L   O	29,50

## SÜSSES DESSERTS

Marillenpalatschinken „LaP Style“ / <i>Sauerrahmeis</i> apricot pancakes “LaP Style” / <i>sour cream ice</i> A   C   G	15,00
Schokolade & Kirschen chocolate & cherries A   G   H   O	16,80
Geeiste Cashew-Himbeercremeschnitte / <i>Zitronensorbet</i> / <i>Mandeln</i> slice of iced chasew-raspberrycream / <i>lemon sorbet</i> / <i>almond</i> H	vegan 15,20
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet 2 variation of homemade sorbets A   O	8,50
Käsevariation variation of cheese A   E   F   G   H   N   O   L	13,20

**GERNE STELLT UNSER KÜCHENCHEF DANIEL RAUTER & SEIN TEAM  
AB 17 UHR 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	58,00
4 gängige Weinbegleitung	27,00
5 Gänge Menü	68,00
5 gängige Weinbegleitung	33,00
6 Gänge Menü	80,00
6 gängige Weinbegleitung	39,00
7 Gänge Menü	92,00
7 gängige Weinbegleitung	47,00

**DIVERSE SPEISEN ÄNDERUNGEN SIND SEHR GERNE  
GEGEN DEN KLEINEN AUFPREIS VON € 1,50 MÖGLICH.**

**UNSERE STEIRISCHEN „GUSTOSTÜCKERL“ IM GANZEN GEBRATEN**

*Genießen Sie mit Familie & Freunden, etwas nicht Alltägliches. Auf Vorbestellung braten, schmoren und rösten wir für Sie Fleisch bester heimischer Qualität von unserer Fleischhauerei Prenner aus Wildon.*

Gefüllte Kalbsbrust mit Natursafter'l	32,00 pro Person
Aufgesetzte Henn ( Huhn mit Semmelfülle )	22,00 pro Person
Rostbraten von der Weidekalbin im Ganzen gebraten kräftige Schmorsauce, glacierte Schalotten	32,00 pro Person
Geschmorte Kalbshaxe für 2 Personen mit frischen Kräutern, Pilzen und Tomaten glaciert	26,50 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 näherbringen.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit und genussvolle Stunden  
in unserem Restaurant Kreuzwirt am Landgut am Pöbnitzberg.*

*Herr Ogrinigg & das Team vom Landgut am Pöbnitzberg*

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>1)</sup> ; 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 <sup>1)</sup> ; 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 <sub>2</sub> , 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

<sup>1)</sup> 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.

## UNSERE LIEFERANTEN

FLEISCHEREI PRENNER, Wildon Stmk.	Fleisch
GUT DORNAU, Leobersdorf NÖ	Fisch
ELIAS GÖTZ, St.Veit Südstmk.	Gemüse
EVI TSCHEPPE, Leutschach Südstmk.	Eier
KERNÖLPRESSE RESCH, Leutschach Südstmk.	Kernöl
POSCH HENDL, Heimschuh Südstmk.	Hendl
ALTENBURGER BÄCKEREI, St.Nikolai Südstmk.	Brot
HAUBIS BÄCKEREI, Petzenkirchen OÖ	Brot
HUBERT RATH KARTOFFEL, Wundschuh Südstmk.	Kartoffel
POSCH HENDL, Heimschuh Südstmk.	Geflügel
NINOS TRUFFLES, Slowenien	Trüffel