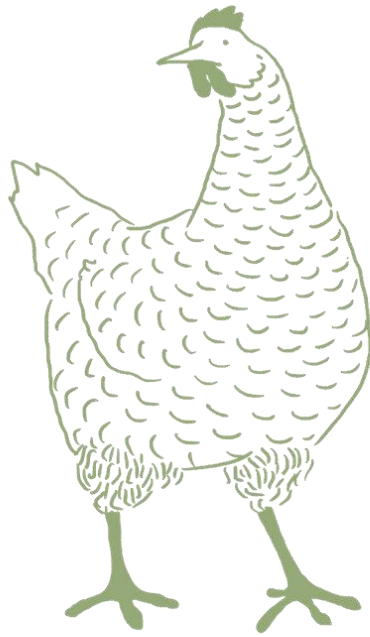




"genießen"

A M PÖBNITZBERG

*Herzlich Willkommen im
Restaurant Kreuzwirt*

Regional & g'sund ist sie, die Küchenlinie unseres
Küchenchefs Daniel Rauter & seinem Team.
Als zugehöriges Wirtshaus zum Landgut am Pöbnitzberg bilden Sie,
gemeinsam mit unserem Serviceteam, aus den Werten Respekt,
Freundlichkeit & Verantwortungsbewusstsein, unsere Philosophie,
um Ihnen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.
Genießen Sie ein Stück Südsteiermark, gepaart mit
regionalen, ehrlichen & 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
From 5pm we serve our cover for you.

3,90

WIR BEGINNEN MIT OUR STARTERS

Beef Tatar vom Jungrind / Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas
beef tartare / quail egg / bread / potato curd cheese

100g 19,50
160g 28,00

A | C | D | F | G | M | O

Variation vom Kürbis / karamellisierte Ziegenkäse / Pfirsichchutney / Amaranth
variation of pumpkin / caramelized / peach chutney / Amaranth

15,20

A | G | O

AUS DEM SUPPENTOPF SOUPS

Klare Rinderkraftsuppe / dreierlei österreichische Einlagen
bouillon of boiled beef / with three types of Austrian inlays

7,90

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

Kürbiscremesuppe / Kernöl Espuma / geräucherte Entenbrust
pumpkin cream soup / pumpkin seed oil / smoked duck breast

8,90

A | O

SALATE OUR SALADS

Gemischter Blattsalat / Hausdressing / Kürbiskernöl
mixed salads / house vinegar / pumpkin seed

5,50

G | F | M | O

Vogerlsalat / Erdäpfel / Hausdressing / Kürbiskernöl
lamb's lettuce / potatoes / house vinegar / pumpkin seed oil

7,20

G | F | M | O

Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Ei / Kürbiskerne
lamb's lettuce / potatoes / bacon / egg / pumpkin seeds

ohne Speck 9,90
groß 8,50
14,90

C | G | F | M | O

AUS TOPF UND PFANNE

OUR MAIN COURSES

Confierte Schweinswangerl / Trüffelpüree / wilder Brokkoli / Schmorzwiebel
confit pork cheeks / truffle puree / wild broccoli / braised onions
A | L | O

29,90

Geschmorter Fenchel / Olive / Zitrone / Linsen / Zucchini
braised fennel / olive / lemon / lentils / zucchini
G | O

26,00

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

OUR REGIONAL CLASSICS

halbes Backhendl
half chicken bread crumbed & deep fried
C | G

18,50

Kalbswienschnitzel / Preiselbeeren / Petersilienerdäpfel
wiener schnitzel of veal / cranberries / parsley potatoes
G | F | M | O

27,20

Rostbraten vom Jungrind / Zwiebel / Butterspätzle
roast beef / onions / butter spätzle
A | C | G | L | O

29,50

FINALE

FINAL

Fragen Sie unser Service Team nach den hausgemachten Desserts!

1 Kugeln hausgemachtes Sorbet
1 ball of homemade sorbets
A | O

3,60

Käsevariation
variation of cheese
A | C | G | L | O

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 GERNEGEGEN 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	32,00 pro Person
Geschmorte Kalbshaxe	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 Pößnitzberg.**

Herr Ogrinigg & das Team vom Landgut am Pößnitzberg

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbe- zeichnung	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 gewonnenen 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 Pflanzenölsäuren 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, Paranüsse, 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

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