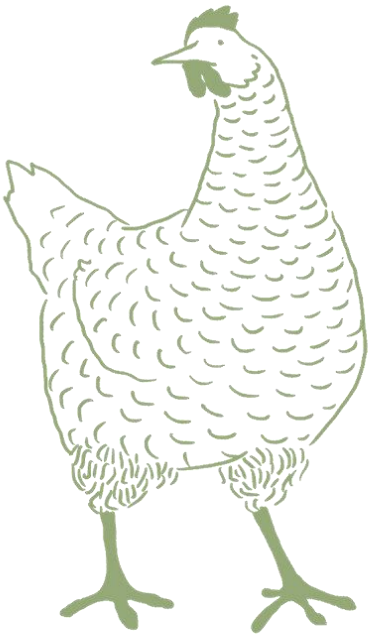


"genießen"

AM PÖßNITZBERG

Herzlich Willkommen im
Restaurant Kreuzwirt

Regional & g'sund ist sie, die Küchenlinie unseres Küchenchefs Daniel Rauter & seinem Team.
Als zugehöriges Wirtshaus zum Landgut am Pößnitzberg 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 — 3,90
From 5pm we serve our cover for you.

LANDGUT MENÜ

Kürbis / Kornelkirsche / geräucherte Crème Fraîche / Kapuzinerkresse — 15,90
pumpkin / cornelian cherry / smoked crème fraîche / nasturtium
G | O | F

***

Sellerieessenz / Kalbsbries / Gänseleber — 9,90
celery essence / sweetbread / goose liver
A | L | C | O | G

***

Saibling / Apfel / Rote Rüben / Kren
char / apple / red beets / horseradish — HG: 32,00
D | G | O

***

offener Ochsenraviolo / Spinat / Trüffel / Stundenei — 23,00
open raviolo of ox / spinach / truffle / hour egg — HG: 32,00
A | C | G | O

***

rosa Hirschrücken / Rotkraut / Topfengnocchi / Romanesco — 38,50
wild pheasant / red cabbage / curd cheese gnocchi / romanesco
A | C | G | F | O

***

weiße Schokolade / Haselnuss / Portweinbirne — 16,50
white chocolate / hazelnut / pear in port
A | C | G | H | O

5 Gänge Menü — 76,00
5 gängige Weinbegleitung — 50,00

6 Gänge Menü — 88,00
6 gängige Weinbegleitung — 60,00

UNSERE KLASSIKER
OUR CLASSICS

Beef Tatar vom Jungrind / Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas beef tartare / quail egg / black bread / potato curd cheese A | C | D | F | G | M |O	100g 160g	19,50 28,00
Klare Rinderkraftsuppe / dreierlei österreichische Einlagen bouillon of boiled beef / with three types of Austrian inlays A | C | E | F | G | H | L | N | O		7,90
Gemischter Blattsalat / Hausdressing / Kürbiskernöl mixed salads / house vinegar / pumpkin seed G | F | M | O		5,50
Vogerlsalat / Erdäpfel / Hausdressing / Kürbiskernöl lamb's lettuce / potatoes / house vinegar / pumpkin seed oil G | F | M | O		7,20
Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Ei / Kürbiskerne lamb´s lettuce / potatoes / bacon / egg / pumpkin seeds C | G | F | M | O	 ohne Speck groß	9,90 8,50 14,90
halbes Backhendl half chicken bread crumbed & deep fried C | G		18,50
Kalbswienerschnitzel / 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
Daniels Tagliatelle / Trüffel optional mit Beiriedstreifen tagliatelle / truffle / optional beiried stripes A | C | G		29,50 36,00
1 Kugeln hausgemachtes Sorbet 1 ball of homemade sorbets A | O		3,60
Käsevariation variation of cheese A | C | G | L | O		13,20

Fragen Sie unser Service Team nach den hausgemachten Desserts!

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	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.

Rainer 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*)**	**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 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) 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 -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 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

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
NINOS TRUFFLES, Slowenien	Trüffel
MICROGREENS:si, Slowenien	Kresse
DORIS RAUTER, Griffen Kärnten	Kasnudeln
KASALM Ernst Koschuch, Graz Stmk.	Käse