"genießen"
AM PÖßNITZBERG

Herzlich Willkommen im Kreuzwirt

Regional & g‘sund ist sie, die Küchenlinie unseres Küchenchefs Daniel Rauter und seinem Team. Als zugehöriges Wirtshaus zum Landgut am Pößnitzberg 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!

GEDECK
COVER

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

WIR BEGINNEN MIT
OUR STARTERS

Beef Tatar vom Jungrind / *Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas* beef tartare / *quail egg / bread / potato curd cheese* A | C | D | F | G | M | O	100 g 160 g	19,30 27,50
Carpaccio vom Seesaibling / *Sellerie / Apfel / Buttermilch* carpaccio of arctic char / *celery / apple / buttermilk* L | D | G | O		16,90
Tomate / *Sonnenblumenkerne / Fenchel / Erbse* tomatoes / *sunflowerseeds / fennel / peas* G | O	*vegan*	15,50

AUS DEM SUPPENTOPF
SOUPS

Klare Rinderkraftsuppe / *dreierlei österreischische Einlagen* bouillon of boiled beef / *with three typs of austrian inlays* A | C | E | F | G | H | L | N | O		7,90
Karotten-Ingwerschaumsuppe / *Curry / Karfiol / Kokos* Carrot ginger cream soup / *curry / cauliflower / coconut* O	*vegan*	8,50
Gazpacho / *Gurke / Schafskäse* Gazpacho / *cucumber / sheep cheese* A | G		8,50

SALATE
OUR SALADS

Gemischter Blattsalat / *Hausdressing / Kürbiskernöl* mixed salads / *house vinegar / pumpkin seed oil* G | F | M | O		5,20
Vogerlsalat / *Erdäpfel / Hausdressing / Kürbiskernöl* lamb's lettuce / *potatoes / house vinegar / pumpkin seed oil* G | F | M | O		6,90
Vogerlsalat / *Erdäpfel / Speck / Ei / Kürbiskerne* lamb´s lettuce / *potatoes / bacon / egg / pumpkin seeds* C | G | F | M | O	 ohne Speck groß	9,50 8,50 13,50

AUS TOPF UND PFANNE
OUR MAIN COURSES

Gebratenes Zanderfilet / *Erdäpfel / Basilikum / Olive* **32,50**
Fried pikeperch filet / *potatoes / basil / olive*
G | D | O

Filet vom Waller / *mediterranes Erdäpfel-Gemüsegröstl / Rucola / Parmesan / Pinienkerne* **31,00**
belly pork / *catfish / oven tomato / beans / potatoes*
H | D | G | O

Maishendlbrust / *Pilze / Polenta / Paprika* **29,90**
corn-fed chicken breast / *mushroom / polenta / peppers*
L | O | G

UNSERE FLEISCHLOSEN
OUR VEGETARIAN CHOICE

Offene Linsen - Grünkernlasagne / *Gewürztomatensauce / Sprossen* *vegan* **28,90**
open lentil green core / *spice tomato sauce / sprouts*
A | M| F | L | O

Zitronentagliolini / *rote Rübensugo / Nussparmesan / Thymian* **22,90**
lemon tagliolini / *beet root sugo / nut parmesan / thyme*
A | D | L | N | O

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER
OUR REGIONAL CLASSICS

halbes Backhendl **18,50**
bread crumbed and deep fried half chicken
A | C | G

Kalbswienerschnitzerl / *Preiselbeeren / Petersilienerdäpfel* **26,50**
wiener schnitzel of veal / *cranberries / parsley potatoes*
G | F | M | O

Rostbraten vom Jungrind / *Zwiebel / Butterspätzle* **29,00**
roastbeef / *onions / butter spätzle*
A | C | G | L | O

SÜSSES
DESSERTS

Soufflee von der weißen Schokolade / *Sauerrahmeis / Marille* Soufflé of white chocolate / *sour cream ice / apricots* A | C | G		15,20
Zitronentarte / *Baiser / Waldheidelbeere* lemon tarte / *meringue / wild blueberry* A | C | G		14,90
Geeiste Cashew-Himbeercremeschnitte / *Zitronensorbet / Mandeln* slice of iced chashew-raspberrycream / *lemon sorbet / almond* H	*vegan*	14,90
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet / *frische Beeren* 2 variation of homemade sorbets / *fresh berries* 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	56,00
4 gängige Weinbegleitung	26,00
5 Gänge Menü	66,00
5 gängige Weinbegleitung	32,00
6 Gänge Menü	77,00
6 gängige Weinbegleitung	38,00
7 Gänge Menü	88,00
7 gängige Weinbegleitung	45,00

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

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

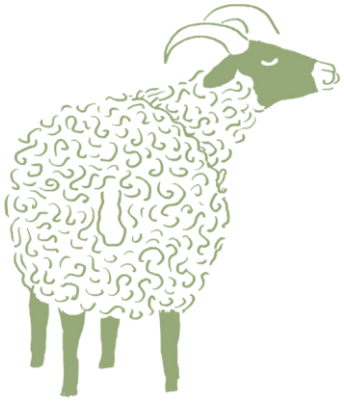
UNSERE STEIRISCHEN „GUSTOSTÜCKERL“
IM GANZEN GEBRATEN

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.

Mit kulinarischen Grüßen
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*)	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

[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.