

"genießen" A 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 Gedek.

3,90

From 5pm we serve our cover.

WIR BEGINNEN MIT OUR STARTERS

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

100g 19,30
160g 27,50

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

Carpaccio vom Seesaibling / *Sellerie* / *Apfel* / *Buttermilch*
carpaccio of arctic char / celery / apple / buttermilk

L | D | G | O

Tomate / *Sonnenblumenkerne* / *Fenchel* / *Erbse*
tomatoes / sunflowerseeds / fennel / peas

vegan **15,50**

G | O

AUS DEM SUPPENTOPF SOUPS

Klare Rinderkraftsuppe / *dreierlei österreichische Einlagen*
bouillon of boiled beef / with three typs of austrian inlays

7,90

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

Karotten-Ingwerschaumsuppe / *Curry* / *Karfiol* / *Kokos*
carrot ginger cream soup / curry / cauliflower / coconut

vegan **8,50**

O

Gazpacho / *Gurke* / *Schafskäse*
gazpacho / cucumber / sheep cheese

8,50

A | G

SALATE OUR SALADS

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

5,20

G | F | M | O

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

6,90

G | F | M | O

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

9,50
ohne Speck 8,50
groß 13,50

C | G | F | M | O

A U S T O P F U N D P F A N N E

O U R M A I N C O U R S E S

Gebratenes Zanderfilet / Erdäpfel / Basilikum / Olive 32,50
fried pikeperch filet / potatoes / basil / olive

G | D | O

Filet vom Waller / mediterranes Erdäpfel-Gemüsegröstl / Rucola / Parmesan / 31,00
Pinienkerne

fillet of catfish / mediterranean potato and vegetable grist / arugula / parmesan
/ pine nuts

H | D | G | O

Maishendlbrust / Pilze / Polenta / Paprika 29,90
corn-fed chicken breast / mushroom / polenta / peppers

L | O | G

U N S E R E F L E I S C H L O S E N

O U R V E G E T A R I A N C H O I C E

Offene Linsen - Grünkernlasagne / Gewürztomatensauce / Sprossen 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

U N S E R E R E G I O N A L E N K L A S S I K E R

O U R R E G I O N A L C L A S S I C S

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* 15,20
soufflé of white chocolate / *sour cream ice / apricots*

A | C | G

Zitronentarte / *Baiser / Waldheidelbeere* 14,90
lemon tarte / *meringue / wild blueberry*

A | C | G

Geeiste Cashew-Himbeercremeschnitte / *Zitronensorbet / Mandeln* vegan 14,90
slice of iced chashew-raspberrycream / *lemon sorbet / almond*

H

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet / *frische Beeren* 8,50
2 variation of homemade sorbets / *fresh berries*

A | O

Käsevariation 13,20
variation of cheese

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

**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.*

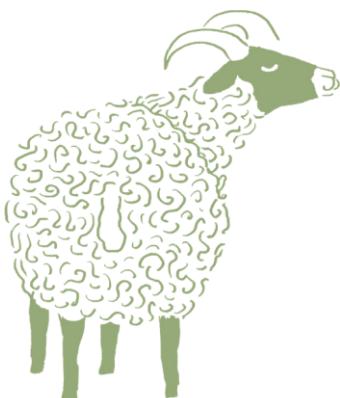
UNSERE STEIRISCHEN „GUSTOSTÜCKERL“ IM GANZEN GEBRÄTEN

*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 Natursaftre'1 | 32,00 | pro Person |
| Aufgesetzte Henn (Huhn mit Semmelfülle) | 22,00 | pro Person |
| Rostbraten von der Weidekalbin im Ganzen gebraten <i>kräftige Schmorsauce, glacierte Schalotten</i> | 32,00 | pro Person |
| Geschmorte Kalbshaxe für 2 Personen <i>mit frischen Kräutern, Pilzen und Tomaten glaciert</i> | 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) |
|--|-------------------|--|
| Kurzbezeichnung | 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 <ul style="list-style-type: none"> a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹; b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹; 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹; 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 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 |

¹und 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.