



"genießen"
A M 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. 3,90
From 5pm we serve our cover.

WIR BEGINNEN MIT OUR STARTERS

Beef Tatar vom Jungrind / Wachtelei / Schwarzbrot / Erdäpfelkas 100g 19,30
beef tartare / quail egg / bread / potato curd cheese 160g 27,50

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

Carpaccio vom Seesaibling / Sellerie / Apfel / Buttermilch 16,90
carpaccio of arctic char / celery / apple / buttermilk

L | D | G | O

Tomate / Sonnenblumenkerne / Fenchel / Erbse vegan 15,50
tomatoes / sunflowerseeds / fennel / peas

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

Karotten-Ingwerschaumsuppe / Curry / Karfiol / Kokos vegan 8,50
carrot ginger cream soup / curry / cauliflower / coconut

O

Gazpacho / Gurke / Schafskäse 8,50
gazpacho / cucumber / sheep cheese

A | G

SALATE OUR SALADS

Gemischter Blattsalat / Hausdressing / Kürbiskernöl 5,20
mixed salads / house vinegar / pumpkin seed oil

G | F | M | O

Vogerlsalat / Erdäpfel / Hausdressing / Kürbiskernöl 6,90
lamb's lettuce / potatoes / house vinegar / pumpkin seed oil

G | F | M | O

Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Ei / Kürbiskerne 9,50
lamb's lettuce / potatoes / bacon / egg / pumpkin seeds ohne Speck 8,50
groß 13,50

C | G | F | M | O

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**

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

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* 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* 14,90
slice of iced chashew-raspberrycream / *lemon sorbet* / *almond*

vegan

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 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**

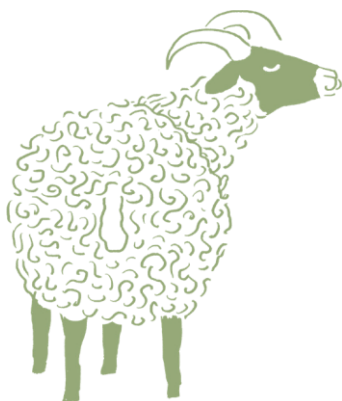
Aufgesetzte Henn (Huhn mit Semmelfülle) **22,00 pro Person**

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 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 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 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 Pflanzenölssterinen 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 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

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.