

"genießen"
A PÖBNITZBERG

Herzlich Willkommen im Kreuzwirt

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

WEINGUT HANNES SABATHI

Mitglied der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter STK®

	Glas	0,75l
SCHAUMWEIN		
Rosé Frizzante	4,20	29,00
Frizzante Blanc	4,20	29,00
WINZERSEKT	Glas	0,75l
Brut Rosé „Méthode Traditionnelle“	5,20	36,00
STEIRISCHE VIELFALT	Glas	0,75l
MeinSatz 2022	3,70	22,00
Scheurebe 2022	3,70	22,00
OZ Magic Rosé 2022	4,00	24,50
GEBIETSWEINE SÜDSTEIERMARK	Glas	0,75l
Welschriesling 2022 Südsteiermark ^{DAC}	4,10	24,50
Weißburgunder 2022 Südsteiermark ^{DAC}	4,60	27,00
Gelber Muskateller 2022 Südsteiermark ^{DAC}	4,80	28,50
Sauvignon Blanc 2022 Südsteiermark ^{DAC}	5,10	30,00
ORTSWEINE SÜDSTEIERMARK	Glas	0,75l
Sauvignon Blanc Leutschach 2021 Südsteiermark ^{DAC}	5,30	33,00
Weißburgunder Gamlitz 2020 Südsteiermark ^{DAC}	5,30	33,00
Chardonnay Gamlitz 2020 Südsteiermark ^{DAC}	5,30	33,00
Gelber Muskateller Gamlitz 2022 Südsteiermark ^{DAC}	5,30	33,00
Grauburgunder Gamlitz 2021 Südsteiermark ^{DAC}	5,30	33,00
Sauvignon Blanc Gamlitz 2021 Südsteiermark ^{DAC}	6,10	36,50

Alle Hannes Sabathi Weine sind ab Hof am Landgut am Pößnitzberg erhältlich.
Bitte wenden Sie sich an unsere Rezeption. Wein enthält Sulfite.

WEINGUT HANNES SABATHI

Mitglied der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter STK®

RIEDENWEINE SÜDSTEIERMARK

	Glas	0,75l
Sauvignon Blanc Ried Dirnbeck 2020	7,10	42,00
Welschriesling Ried Kranachberg 2020	7,50	44,00
Welschriesling Ried Czamillonberg 2021	7,50	44,00
Gelber Muskateller Ried Graf Woracziczky 2021	7,50	44,00
Grauburgunder Ried Jägerberg 2020 1 STK®	8,10	48,00
Chardonnay Ried Jägerberg 2020 1 STK®	8,10	48,00
Chardonnay Ried Loren 2020	8,20	49,00
Sauvignon Blanc Ried Loren 2020	8,50	51,00
Sauvignon Blanc Ried Kranachberg 2020 G STK®	9,70	58,00
Sauvignon Blanc Ried Kranachberg Reserve 2019 G STK®		91,00

PRÄDIKATSWEINE

	Glas	0,75l
Riesling Spätlese 2021	7,80	46,00

AUS DEM GUTSARCHIV

	Glas	0,75l
Chardonnay Ried Grassnitzberg 2018 1 STK®	8,10	51,00
Sauvignon Blanc Ried Hochgrassnitzberg 2010 G STK®	9,70	58,00

ROTWEINE VOM WEINGUT VIPAVA 1894

	Glas	0,75l
Storia Lanthieri 2019 (CS/ME)	5,20	31,00
Pinot Noir Lanthieri 2019	5,20	31,00

Fragen Sie unser Team nach unserer umfangreichen Nationalen- & Internationalen Weinkarte.

Wein enthält Sulfite.

GEDECK

COVER

Ab 17 Uhr servieren wir Ihnen einen steirischen Spezialitätengruß.

From 5pm we serve a special styrian greeting.

4,90

WIR BEGINNEN MIT...

OUR STARTERS

Beef Tartare vom Jungrind / *Wachtelei* / *Schwarzbrot* / *Erdäpfelkas*

100g

18,90

beef tartare / *quail egg* / *bread* / *potato curd cheese*

160g

27,00

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

Hendlleber / *Traubensorbet* / *Brioche* / *Nüsse*

15,20

chicken liver / *grape sorbet* / *brioche* / *nuts*

F | D | G | A

gebeizter Waller / *Karfiol* / *Couscous* / *Petersilie*

14,90

pickled sheatfish / *cauliflower* / *couscous* / *parsley*

A | F | G | N

Kürbis / *Kastanie* / *Quittenchutney* / *Schafsjoghurt*

14,50

pumpkin / *chestnuts* / *quince chutney* / *sheep yoghurt*

O | G

AUS DEM SUPPENTOPF

SOUPS

Klare Rinderkraftsuppe / *dreierlei österreichische Einlagen*

7,20

bouillon of boiled beef / *with three types of austrian inlays*

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

Fischsuppe von heimischen Fischen / *Aioli* / *Fladenbrot* / *Fenchel*

8,50

soup of native fish / *aioli* / *flatbread* / *fennel*

A | D | L | N | O

5 Elemente Küche in Kooperation mit Nina Mandl

Linsensuppe / *Zitrone* / *Ingwer* / *Karotte*

7,90

lentil soup / *lemon* / *ginger* / *carrot*

C | F | L

SALATE

OUR SALADS

Gemischter Blattsalat / *Hausdressing* / *Kürbiskernöl*

5,20

mixed salads / *house vinegar* / *pumpkin seed oil*

G | F | M | O

Vogerlsalat / *Erdäpfel* / *Kürbiskernöl*

6,90

lamb's lettuce / *potatoes* / *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

C | G | F | M | O

groß

13,50

AUS TOPF UND PFANNE OUR MAIN COURSES

Zanderfilet & Flußkrebse / *Rollgerstl / Kürbis / Speck* **32,00**
pike-perch & crayfish / *rolled barley / pumpkin / bacon*

A | B | G | F | D | M | O
O

Beiried vom Jungrind / *Schalotten / Getreide / Kohlsprossen / Pastinake* **36,00**
beiried of beef / *shallots / grain / cabbage sprouts / parsnips*

C | G | L | O

UNSERE FLEISCHLOSEN OUR VEGETARIAN CHOICE

5 Elemente Küche in Kooperation mit Nina Mandl
Sellerie / *fermentiertes Weißkraut / Quinoa / Mungosprossen / Curry* **28,50** *vegan*
celery / *fermented white cabbage / quinoa / mung bean sprouts / curry*

C | M | L | O

Zitronentagliolini / *rote Rübensugo / Nussparmesan / Thymian* **22,90**
lemon tagliolini / *beet root sugo / nut parmesan / thyme*

H | A | G | O

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER OUR REGIONAL CLASSICS

halbes Backhendl **18,50**
bread crumbed and deep fried half chicken

A | C | G

Kalbswienerschnitzel / *Preiselbeeren / Petersilienerdäpfel* **26,50**
wiener schnitzel of veal / *cranberries / parsley potatoes*

A | C | G

Rostbraten vom Jungrind / *Zwiebel / Butterspätzle* **29,00**
roastbeef / *onions / butter spätzle*

A | C | G | L | O

SÜSSES DESSERTS

Cheesecake / <i>Apfel-Basilikumsorbet / Trüffel / Kronprinz Apfel</i> cheesecake / <i>apple basil sorbet / truffle / apple Kronprinz</i>		14,90
A C G		
Geeiste Cashew-Himbeercremeschnitte / <i>Zitronensorbet / Mandeln</i> slice of iced chashew-raspberrycream / <i>lemon sorbet / almond</i>	<i>vegan</i>	14,90
H		
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet / <i>frische Beeren</i> 2 variation of homemade sorbets / <i>fresh berries</i>		8,50
A O		
Käsevariation vom Käsebrett variation of cheese	<i>klein</i> <i>groß</i>	13,20 22,80
A E F G H N O L		

GERNE STELLT UNSER KÜCHENCHEF DANIEL RAUTER & SEIN TEAM 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	52,00
4 gängige Weinbegleitung	24,00
5 Gänge Menü	62,00
5 gängige Weinbegleitung	28,00
6 Gänge Menü	72,00
6 gängige Weinbegleitung	36,00
7 Gänge Menü	82,00
7 gängige Weinbegleitung	42,00

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.*

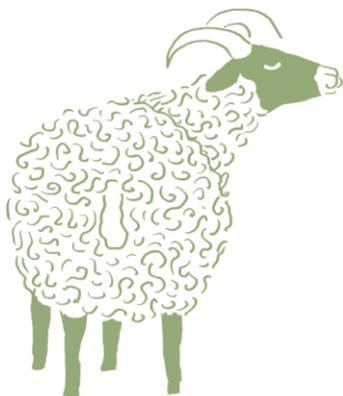
UNSERE STEIRISCHEN „GUSTOSTÜCKERL“ IM GANZEN GEBRATEN

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´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
glutenhaltiges 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 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 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 Pflanzenösterinen 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;
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

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.