

Österreichische Spezialitäten

von 01.02. 18.2.2024



-lich Willkommen im Schwarzen Adler

Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und dementsprechend Personal einzuteilen, bitten wir Sie, uns rechtzeitig zu kontaktieren und Ihre Reservierung vorzunehmen.

Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre Reservierung entgegenzunehmen und spezielle Anfragen zu berücksichtigen. Sie können uns telefonisch oder per E-Mail erreichen – alle Kontaktdaten finden Sie auf unserer Webseite.

Unsere Speisekarte bietet eine vielfältige Auswahl an köstlichen Gerichten, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Von traditionellen Klassikern bis hin zu innovativen Kreationen haben wir für jeden Geschmack etwas Passendes dabei. Unsere Speisen werden frisch zubereitet, dadurch kann eine etwas längere Wartezeit entstehen.

Unsere Küchenchefin Alice kreiert gerne **Oststeirische Spezialitäten**, sowie Österreichische und internationale Gerichte in der Zeit

Montag Ruhetag

Zusätzlich Dienstag Ruhetag – Oktober bis März

Mittwoch bis Samstag
von 11:00 bis 13:30 Uhr
und
von 18:00 bis 20:30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen
Von 11:30 – 14:00 Uhr

Als Vorspeisen empfehlen wir...As a starter we recommend...

Geräuchertes Forellenfilet (G, A, L) 9,50 €

vom Fischzüchter Herbert Stögerer aus Pinggau mit Oberskren auf Blattsalaten

Smoked trout fillet

from the fish farmer Herbert Stögerer from Pinggau with cream horseradish on lettuce

Carpaccio vom Rind (G, H, M, O, P) 11,00 €

mit gehobeltem Parmesan auf Blattsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl

Beef Carpaccio

Marinated with shaved parmesan on lettuce with balsamic vinegar and olive oil

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe 3,80 €

Soup of the day

Klare Rindsuppe 3,80 €

mit Frittaten (A, C, G, L, M) oder Leberknödel (A, C, L, M)

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

Steirische Krensuppe (A, F, G, L, M) 4,60 €

mit Obershaube

styrian horseradish soup *with cream topping*

Dessert

Vanilleeis mit Kernöl (G) 4,50 €

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil

Marillen-Eis-Knödel (G, A, H) 7,50 €

mit frischen Früchten

Apricot-Ice-Dumpling *with fresh fruits*

Topfen – Heidelbeerstrudel (A, C, G, H, F, N) 6,50 €

mit Vanillesauce

Curd – blueberry strudel *with Vanillasauce*

Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H) 6,50 €

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake *with ice cream and whipped cream*

Salzburger Nockerl (C, A) 11,50 €

für 2 Personen – Wartezeit 30 Minuten

„Salzburger Nockerl“ *for 2 persons – waiting time 30 minutes*

Die österreichischen Klassiker

Classic austrian dishes



Gekochtes Steirisches Wurzelfleisch (L) 12,90 €

vom Schweineschopf mit Wurzelgemüse, Erdäpfel und Kren

boiled styrian beef

from pork neck with root vegetables, potatoes and horseradish

1/2 Steirisches Backhendl (A, M) 12,90 €

mit Kartoffelsalat - Bitte Wartezeit ca. 25 Minuten

½ styrian fried chicken

with potato salad – waiting time 25 minutes



Original Wiener Schnitzl (A, C, E, G) 18,50 €

vom Kalb mit gerösteten Petersilien und Kartoffelsalat

original viennese escalope

from veal with roasted parsley and potato salad



Tiroler Gröst´l (M, C) 12,50 €

Rind und Schweinefleisch mit Kartoffel, Zwiebel, Speck geröstetes

dazu ein Spiegelei und Speckkrautsalat

„Tiroler Gröst´l“

roasted Beef and pork with potato, onion, bacon, fried egg

and bacon - cabbage salad



Kärtner Kasnocken (A, G, C) 11,90 €

gefüllt mit Erdäpfel – Topfen und Kräutern in Butter geschwenkt

mit gemischtem Salat

„Kärtner Kasnocken“

noodles stuffed with potato – curd with herbs and butter, mixed

salad on the side



Oberösterreichisches Bachforellenfilet (A) 15,90 €

in Olivenöl gebraten mit Schlosskartoffel und Kaiserlichem Gemüse

Upper austrian trout filet

roasted in olive oil with potatoes and vegetables



Vorarlberger Keesknöpfli (A, C, G)

12,50 €

Spätzle mit verschiedenem geschmolzenem Käse in einer Cocotte gratiniert und serviert, dazu gibt es einen grünen Blattsalat

Vorarlberger Keesknöpfli

Spaetzle with various melted cheese gratinated and green salad plate



Burgenländischer Esterhazy Rostbraten (L, A)

16,50 €

Rinderrostbraten mit Sauce aus Zwiebel, Karotten, Sellerie und Essiggurkerlstreifen mit Bratkartoffel und Speckbohne

Burgenland Esterhazy roast

Beef roast with sauce made from onion, carrot, celery and pickles with roast potatoes and bacon-beans



Salzburger Schlossherr (A, G)

17,50 €

Schweinemedallion in Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Speckbohne

Salzburger Schlossherr

Pork medallions fried briefly on a creamy pepper sauce with potato croquettes and bacon-beans



Steirisches Cordon bleu (A, C, G)

14,50 €

vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeer Pfirsich

Styrian Cordon Bleu

pork escalope filled with ham and cheese baked in pumpkin seed breading with parsley potatoes and Cranberry peach



Grillteller (A, L, E, M)

14,90 €

von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce

Mixed Grill

of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce



Friedberger Festtagsschnitzl (G, C, A)

14,90 €

Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gratiniert in Champignonsauce mit hausgemachten Spätzlen

Friedberger Festtagsschnitzel

pork escalope with ham and cheese gratinated, mushroomsauce and homemade spaetzle