

Österreichische Spezialitäten

von 13.01.



30.01.2026



lich Willkommen im Schwarzen Adler

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für einen
Besuch bei uns entschieden haben.

Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, 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

Dienstag 11:00 – 13:30 Uhr

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



**Kulinarium
Steiermark**

Das Team vom Schwarzen Adler
freut sich auf Ihren Besuch

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

Geräuchertes Forellenfilet (G, A, L) 11,00 €

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) 11,50 €

mit gehobeltem Parmesan auf Blattsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl

Beef Carpaccio

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

Karamellisierter Ziegenkäse (G, A, L, M) 11,00 €

mit Salatbouquet, Mango und getoastetem Weißbrot

caramelized goat cheese

with salad, mango and toast

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe 4,20 €

Soup of the day

Klare Rindsuppe 4,20 €

*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) 5,00 €

mit Obershaube

styrian horseradish soup with cream topping



Dessert

Vanilleeis mit Kernöl (G) 4,90 €

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil



Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H) 7,50 €

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake with ice cream and whipped cream

Kaiserschmarren (A,C,G) 8,00 €

mit Pistazieneiscreme und Topping

Classic Austrian Kaiserschmarrn

served with pistachio ice cream and refined toppings

Die österreichischen Klassiker

Classic austrian dishes



1/2 Steirisches Backhendl (A, M)

13,90 €

mit Kartoffelsalat - Bitte Wartezeit beachten ca. 25 Minuten

½ styrian fried chicken

with potato salad – waiting time 25 minutes



Original Wiener Schnitzel (A, C, E, G)

24,50 €

vom Kalb mit gerösteten Petersilien und Kartoffelsalat

original viennese escalope

from veal with roasted parsley and potato salad



Tiroler Gröst'l (M, C)

13,50 €

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



Kärntner Kasnocken (A, G, C)

13,50 €

gefüllt mit Erdäpfel – Topfen und Kräutern in Butter geschwenkt mit gemischtem Salat

„Kärntner Kasnocken“

noodles stuffed with potato – curd with herbs and butter, mixed salad on the side



Bachforellenfilet (A)

18,50 €

in Olivenöl gebraten mit Schlosskartoffel und Kaiserlichem Gemüse

Regionally trout filet

roasted in olive oil with potatoes and vegetables



Vorarlberger Keesknöpfli (A, C, 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)

18,50 €

*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)

19,00 €

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)

16,00 €

*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)

16,00 €

*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)

16,50 €

*Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gratiniert in Champignonsauce
mit hausgemachten Spätzlen*

Friedberger Festtagsschnitzel

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