

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 Öststeirische 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



Kulinarium
Steiermark

An Sonn- und Feiertagen

Von 11:30 – 14:00 Uhr

Das Team vom Schwarzen Adler
freut sich auf Ihren Besuch

Schwarzer Adler

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 Knoblauchcremesuppe (G, L, M) 5,00 €
mit Obershaube
Garlic cream 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 vanilla ice cream and whipped cream

Kaiserschmarrn (A,C,G) 8,00 €
mit Pistazieneiscreme und Topping
Classic Austrian Kaiserschmarrn served with pistachio ice cream and refined toppings

Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir 1,50 € Tellergerd pro Person.

Für einzelne Plätze bei Tischreservierungen, welche nicht abgesagt wurden, erlauben wir uns einen Gedeckpreis von 1,50 € pro fehlende Person

Schwarzer Adler

Österreichische Hauptgerichte – Maincourse

Wiener Schnitzel (A, C, E, G) vom Schwein (vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich Wiener Schnitzel pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach	14,00 €
Steirisches Cordon bleu (A, C, G) vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich Styrian Cordon Bleu pork escalope filled with ham and cheese baked in pumpkin seed breading with parsley potatoes and Cranberry peach	16,00 €
Grillteller (A, L, E, M) von Schwein, Huhn 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	16,00 €
„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ (A, L, M) im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe und Speckbohne "Old Viennese Onion Roast" Grilled beef escalope with fried potatoes, fried onion rings and bacon bean	18,50 €
Ratsherrnpfandl (A, G, M, L) Schweinemedallions kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne „Ratsherrnpfandl“ Pork medallions fried briefly on a creamy pepper sauce with potato croquettes and bacon beans	19,00 €
Huhn Hawaii (A, G, H, L, M) Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert dazu Mandel – Curryreis Chicken „Hawaii“ Chicken breast fillet naturally fried with ham, pineapple and cheese gratinated with almond curry rice	17,00 €
Schollenfilet (A, C, D, G, M) in Mandelkruste gebacken mit Gemüsereis Sc. Tartar Plaice fillet – Baked in an almond crust with vegetable rice and sauce Tartar	17,00 €
Pinktaler Forellenfilet (A, D, L, M) mit hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Erdapfelrösti „Pinktaler“ trout fillet with homemade herb butter, a bouquet of vegetables and hash browns	17,50 €
Bunte Salatschüssel / salad plate	4,20 €

Schwarzer Adler

Darf es etwas ohne Fleisch sein... Vegetarian Maincourse

Gemüselaibchen (A, C, L, H, F, G) 11,50 €
mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel
Vegetable patties
with fine herb – chive sauce and salted potatoes

Bunte Salatschüssel (A, G) 11,50 €
mit gebackenem Camembert
Bowl of colorful salad
With baked camembert

Gefüllte Teigtaschen (A, G, C) 11,50 €
Mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel
Stuffed pasta
With herb – chive sauce and salted potatoes

Pizzagerichte

Pizza Margherita (A, G) 10,00 €
(Tomatensauce, Käse, Mozzarella)
(tomato sauce, cheese, mozzarella)

Pizza Cardinale (A, G) 11,50 €
(Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons)
(tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)

Pizza Tonno (A, D, G) 11,50 €
(Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)
(tomato sauce, cheese, tuna, onions)

Adler – Pizza (A, G, C) 12,50 €
(Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei)
(tomato sauce, cheese, bacon, ham, bell pepper, corn, pepperoni, egg)

Pizza Vegetarisch – vegetarian (A, G) 11,50 €
(Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini)
(tomato sauce, cheese, corn, mushrooms, bell pepper, zucchini)

Pizza Hawaii (A, G) 11,50 €
(Tomatensauce, Käse, Schinken, Annanasstücke)
(tomato sauce, cheese, ham, pineapple stripes)

Für jede weitere Zutat werden 1,00 € verrechnet
1,00 € will be charged for each additional ingredient

Schwarzer Adler



Getränke Empfehlung

Hausgemachter Eistee – Homemade Ice Tea

Limette – Mango – Erdbeer – Holunder

0,25 l 2,70 €

0,50 l 5,20 €

Hausgemachte Kräuterlimonaden – Homemade lemonades

Minz – Zitronen – Limonade

Mint – Lemon

0,25 l 2,70 €

0,50 l 5,20 €

Basilikum – Zitrus – Limonade

Basil – citrus

0,25 l 2,70 €

0,50 l 5,20 €

Lavendel – Holunder – Limonade

Lavender – elderflower

0,25 l 2,70 €

0,50 l 5,20 €

Schwarzer Adler



Weinkarte

Oststeiermark – Weingut Fritz Knöbl

Lausbua

Cuveé aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Scheurebe. Fruchtiges Bukett mit Pfirsich- und Muskatnote

0,125 l	4,10 €	0,75 l	24,00 €
---------	--------	--------	---------

Weißburgunder

Reife Frucht, fülliger Körper, idealer Speisenbegleiter

0,125 l	4,10 €	0,75 l	24,00 €
---------	--------	--------	---------

Erotica – Isabella Traube

Sortentypisches Bukett, schönes Zucker-Säurespiel. Sinnliche Noten nach Walderdbeeren im Duft und am Gaumen.

0,125 l	4,70 €	0,75 l	28,00 €
---------	--------	--------	---------

Südsteiermark – Weingut Alfred Stelzl

Sauvignon Blanc Klassik

Feines Duftspiel in der Nase, geprägt von reifem Pfirsich und tropischen Früchten. Würzig und frisch am Gaumen unterlegt von typischer Säure.

0,125 l	4,20 €	0,75 l	25,00 €
---------	--------	--------	---------

Südsteiermark – Weingut Frauwallner

Sämling 88 – Die Weißweinsorte Sämling 88 (oder auch Scheurebe genannt) ist nur mehr selten in Österreich zu finden. In der Nase duften vollreife Marillen und Pfirsiche, die sich am Gaumen mit dezenter Fruchtsüße widerspiegeln. Dazu kommen etwas Johannisbeeren und eine eher milde Säure. Leicht, saftig, verspielt im Abgang.

0,125 l	6,50 €	0,75 l	39,00 €
---------	--------	--------	---------

Südsteiermark – Weingut Tschermonegg

Traminer Trio – Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer

In der Nase verführerischer Rosenduft, am Gaumen feiner Fruchtschmelz mit Anklängen von Banane, Erdbeeren und Pfirsichen, zarte Honigfäden begleiten die Frucht ins große Finale, bevor Kräuterfrische den Reigen beschließt.

0,125 l	6,50 €	0,75 l	39,00 €
---------	--------	--------	---------

Südsteiermark – Weingut Tement

Gelber Muskateller – Sand und Schiefer

Klar und strahlend zeigt sich die reife Mandarinenfrucht, mit Anklängen von Himbeerblättern und rosa Pfeffer.

0,125 l	6,80 €	0,75 l	40,00 €
---------	--------	--------	---------

Welschriesling

Feinnerviges, animierendes Fruchtbukett mit Anklängen von reifen Äpfeln und Heublumen.

0,125 l	5,00 €	0,75 l	30,00 €
---------	--------	--------	---------

Schwarzer Adler

Niederösterreich – Weingut Günter Wenzl

Sauvignon Blanc

In der Nase exotische Früchte. Extraktsüße, cremig und vollmundig. Am Gaumen vielfältiger Obstkorb aus reifen Früchten wie Stachelbeere, Honigmelone, Ringelotte, Pomelo und Maracuja.

0,125 l	3,90 €	0,75 l	23,00 €
---------	--------	--------	---------

Grüner Veltliner

Fruchtig und frisch, auch sehr gut geeignet als Speisenbegleiter

0,125 l	2,60 €	1,00 l	20,80 €
---------	--------	--------	---------

Burgenland – Weingut Stiegelmar

Heideboden – Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch

In der Nase komplexe Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Amarena Kirsche und Lakritze, die sich am Gaumen fortsetzen; saftig, weich mit reifer, satter Tanninstruktur, dezente Röstaromen, langanhaltend im Abgang

0,125 l	6,70 €	0,75 l	40,00 €
---------	--------	--------	---------

Blaufränkisch

Sehr intensive Heidelbeer-, Brombeerennase; der Gaumen setzt die klare Fruchtigkeit fort und präsentiert sich mit eleganter Tanninstruktur, langanhaltend im Abgang

0,125 l	4,50 €	0,75 l	27,00 €
---------	--------	--------	---------

Zweigelt

Intensive kompakte Kirsch-, Heidelbeer-, Brombeerfrucht die sich am Gaumen fortsetzt; füllig, sehr saftig und satt

0,125 l	2,60 €	1,00 l	20,80 €
---------	--------	--------	---------

Trockenbeerenauslese – Süßwein

Welschriesling – Sämling Kräuterwürze und Rosinen, Trockenfruchtaromen in der Nase mit einem Hauch von Karamell; am Gaumen angenehm fruchtig und lebendig.

0,375 l	45,00 €
---------	---------

Burgenland – Weingut Stoiber

Merlot

Das milde Klima und die lange Vegetationszeit lassen es zu, dass die Rebe die im Boden enthaltenen Mineralstoffe aufnimmt. Die weichen Tannine bringen außerdem Noten von Brombeeren und Heidelbeeren mit ein. Er reift in Holzfässern.

0,125 l	3,80 €	0,75 l	22,00 €
---------	--------	--------	---------

Syrah

Der Syrah reift in Holzfässern. Das milde Klima und die lange Vegetationszeit lassen es zu, dass die Rebe die im Boden enthaltenen Mineralstoffe aufnimmt. Er hat dezente Holznoten und typische Aromen wie Nelken, Zimt, Pfeffer und Waldboden.

0,125 l	3,80 €	0,75 l	22,00 €
---------	--------	--------	---------

Schwarzer Adler