



-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

Das Team vom Schwarzen Adler
freut sich auf Ihren Besuch



Als Vorspeisen empfehlen wir...

As a starter we recommend...

Geräuchertes Forellenfilet (G, A, L) 10,50 €

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

Karamellisierte Ziegenkäse (G, A, L, M) 10,50 €

mit Salatbouquet, Mango und getoastetem Weißbrot

caramelized goat cheese with salad, mango and toast

Aus unserem Suppentopf...From our soup pot...

Tagessuppe 4,00 €

Soup of the day

Klare Rindsuppe 4,00 €

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) 4,80 €

mit Obershaube

Garlic cream soup with cream topping

Dessert

Kaiserschmarren (A,C,G) 8,00 €

mit winterlichen Früchten

mit Pistazien Eiscrème und Topping

Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H) 7,00 €

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

Spekulatius Parfait (A, C, E, G) 7,50 €

mit weihnachtlichen Früchten - *Speculoo parfait with spiced christmas fruits*



Österreichische Hauptgerichte – *Maincourse*

- Wiener Schnitzel (A, C, E, G)** 13,50 €
vom Schwein (vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich
Wiener Schnitzl pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach
- Friedberger Festtagsschnitzl** 16,00 €
Schweinerose gebraten mit Schinken und Käse gratiniert auf Pfeffersauce und Spätzle
Friedberger festive escalope
grilled pork escalope, gratinated with ham and cheese served with pepper sauce and spaetzle
- Steirisches Cordon bleu (A, C, G)** 15,50 €
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
- Grillteller (A, L, E, M)** 15,50 €
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
- „Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ (A, L, M)** 17,90 €
im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe und Speckbohne
"Old Viennese Onion Roast"
Grilled beef escalope with fried potatoes, fried onion rings and bacon bean
- Ratsherrnpfandl (A, G, M, L)** 18,50 €
Schweinemedallions kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne
„Ratsherrnpfandl“
Pork medaillons fried briefly on a creamy pepper sauce with potato croquettes and bacon beans
- Huhn "Holland" (A, G, H, L, M)** 16,50 €
Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Camembert und Birne gratiniert, mit Rosmarin Kartoffeln
Chicken „netherland“
Chicken breast fillet naturally fried with camembert cheese and pear gratinated with rosemary potatoes
- Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M)** 17,00 €
dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Erdapfelrösti
„Pinkataler“ trout fillet
We serve this with homemade herb butter, a bouquet of vegetables and hash browns
- Bunte Salatschüssel / salad plate** 4,00 €



Darf es etwas ohne Fleisch sein...Vegetarian Maincourse

Gemüselaibchen (A, C, L, H, F, G) 10,90 €
mit feiner Kräuter - Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel
Vegetable patties
with fine herb - chive sauce and salted potatoes

Käsespätzle (A, C, G, L, M) 11,90 €
mit gebackenen Zwiebeln
Cheese spaetzle with fried onions

Pizzagerichte

Pizza Margherita (A, G) 9,50 €
(Tomatensauce, Käse, Mozzarella)
(tomato sauce, cheese, mozzarella)

Pizza Cardinale (A, G) 11,00 €
(Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons)
(tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)

Pizza Tonno (A, D, G) 11,00 €
(Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)
(tomato sauce, cheese, tuna, onions)

Adler - Pizza (A, G, C) 12,00 €
(Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei)
(tomato sauce, cheese, bacon, ham, bell pepper, corn, pepperoni, egg)

Pizza Vegetarisch - vegetarian (A, G) 11,00 €
(Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini)
(tomato sauce, cheese, corn, mushrooms, bell pepper, zucchini)

Pizza Hawaii (A, G) 11,00 €
(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

