



-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 von 11:00 bis 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...

#### **Carpaccio vom Rind (G, H, M, O, P, E) 11,50 €**

mit gehobeltem Parmesan auf Vogerlsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl  
und gehackter Walnuss

Beef Carpaccio

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

#### **Gegrillte Kürbisstreifen auf Rucola (H, L, M) 10,50 €**

mit Feigen und Walnüssen

Grilled pumpkin stripes

with rocket salad, figs and walnuts

## Aus unserem Suppentopf...

#### **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

#### **Kürbiscremesuppe (F, G, L, M) 5,00 €**

mit Obershaube und Kernöl

pumpkin cream soup with cream topping and pumpkin seed oil

## Dessert

#### **Hausgemachter Kürbis – Schokokuchen (A, C, G, F) 8,00 €**

mit einer Kugel Eis

Homemade pumpkin – brownies with ice cream

#### **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

#### **Apfelstrudel (A,C,F,H,G) 7,50 €**

mit Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce





## Hauptgerichte – Maincourse

### **Kürbiskernschnitzl „Steirer Schnitzel“ (A, C, G) 14,50 €**

vom Schwein (vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich

Pumpkinseed Schnitzel - pork escalope in pumpkinseed-breading with french fries and Cranberry peach

### **Herbst Cordon bleu (A, C, G) 16,50 €**

vom Schweineschnitzel gefüllt mit Kürbiskern-Karree-Schinken und Käse

in der Wienerpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich

Autumn Cordon Bleu - pork escalope filled with pumpkinseed-ham and cheese baked in breading with parsley potatoes and Cranberry peach

### **Grillteller (A, L, E, M) 16,00 €**

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

### **„Esterhazy Rostbraten“ (A, L, M) 18,50 €**

in Champignon-Speck-Sauce mit Wurzelgemüse, Bratkartoffeln, gebackenen Zwiebelringen und Speckbohne

"Esterhazy prime rib"

Grilled beef escalope with mushroom-bacon-sauce, fried potatoes, fried onion rings and bacon bean

### **Ratsherrnpfandl (A, G, M, L, C) 19,00 €**

Schweinemedallions kurz gebraten auf Pilzsauce dazu Kürbisstrudel

„Ratsherrnpfandl“

Pork medallions fried briefly on a mushroomsauce and pumpkin strudel

### **Holländisches Huhn (A, G, H, L, M) 17,00 €**

Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Birne und Käse gratiniert dazu Kürbisrisotto und Kräuterbutter

Chicken „netherlands“

Chicken breast fillet naturally fried with ham, pear and cheese gratinated with pumpkin-risotto and herb butter

### **Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M) 17,50 €**

von Pinkataler Forellenzüchter Herbert Stögerer werden die frisch gefangenen Forellen filetiert, in der Küche in Olivenöl braun gebraten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Kürbisstrudel

„Pinkataler“ trout fillet

The freshly caught trout are filleted by Pinkataler trout farmer Herbert Stögerer, seasoned in the kitchen fried in olive oil until brown. We serve this with homemade herb butter and pumpkin-strudel

### **Bunte Salatschüssel / salad plate 4,20 €**





## Darf es etwas ohne Fleisch sein...

### Vegetarian Maincourse

#### **Gebackener Kürbis (A, C, G, M) 11,50 €**

mit Sauce Tartare

Deep fried pumpkin - with sauce tartare

#### **Saisonale gefüllte Teigtaschen (A, G, C, L) 11,50 €**

auf Grillgemüse mit gehobeltem würzigem Bergkäse

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, Ananasstücke)

(tomato sauce, cheese, ham, pineapple stripes)

#### **Für jede weitere Zutat werden € 1,00 verrechnet**

€ 1,00 will be charged for each additional ingredient



### Allergenlegende

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch; H = Schalenfrüchte;  
L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Schwefeldioxid/Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere.