



lich Willkommen im Schwarzen Adler

Es freut uns sehr, dass Sie bei uns einkehren und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen. Unsere Speisen werden frisch zubereitet, dadurch kann eine etwas längere Wartezeit entstehen. Als **Stadt-Wirt** und **Stiegl – Bierwirt des Jahres 2018** sind wir natürlich auch **bemüht regionale Produkte je nach Saison anzubieten**. Unsere Küchenchefin Alice kreiert gerne **Oststeirische Spezialitäten**, sowie **Österreichische** und **internationale Gerichte** in der Zeit

von 11:30 bis 14:00 Uhr
und
von 18:00 bis 21:00 Uhr

Das Team des „Schwarzen Adlers“:

Im Servicebereich ist für Sie Andrea, Eleonore, Marta und Jennifer zuständig und bedienen Sie gerne. Sie werden im Sommer durch Praktikanten unterstützt.

Die Küche wird von Chefin Alice und Chef Marc geleitet und ihnen stehen Franzi und Nataliia zur Seite, um Ihnen schmackhafte Gerichte zu kreieren.

Für die Gästezimmer sorgen sich Bianca und Gerlinde

Regionale Produkte

Regionale Produkte werden immer wichtiger, davon profitieren unsere Gäste ebenso wie die Landwirtinnen und Landwirte:

Die kurzen Transportwege schonen das Klima, die hohe Qualität der Lebensmittel ist gesichert und die regionale Wirtschaft wird unterstützt.

*Susanne & Josef Schlögl
vlg. Putz*



*Markus & Waldtraut Glatz
vlg. Kerschbaumer*

Polzhofer Stefan

*Pinkataler Forellenzüchter
Herbert Stögerer*

*Josef und Erika Otter
vlg. Hintergräber*

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 3,60 €

Soup of the day

Klare Rindsuppe 3,60 €

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

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

Steirische Knoblauchcremesuppe (A, F, G, L, M) 4,40 €

mit Obershaube

Garlic cream soup *with cream topping*

Dessert

Topfenstrudel oder Apfelstrudel (A, C, G, H, F, N) 6,50 €

mit Vanillesauce

Curdstrudel or apple strudel

with Vanillasauce

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

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake

with vanilla ice cream and whipped cream

Trilogie vom Parfait (E, C, G, H) 7,00 €

3erlei – Kürbiskern-, Beeren und Karamell Parfait - mit Früchten und Schlagobers

Trilogy of Parfait

Pumpkinseed, berry and caramel parfait with fruits and whipped cream

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

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

Österreichische Hauptgerichte – Maincourse

Wiener Schnitzl (A, C, E, G)	11,50 €
<i>vom Schwein (von der Pute oder vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich</i>	
Wiener Schnitzl	
<i>pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach</i>	
Steirisches Cordon bleu (A, C, G)	13,50 €
<i>vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich</i>	
Styrian Cordon Bleu	
<i>pork escalope filled with ham and cheese baked in pumpkin seed breading with parsley potatoes and Cranberry peach</i>	
Grillteller (A, L, E, M)	14,50 €
<i>von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce</i>	
Mixed Grill	
<i>of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce</i>	
„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ (A, L, M)	15,50 €
<i>im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe und Speckbohne</i>	
"Old Viennese Onion Roast"	
<i>Grilled beef escalope with fried potatoes, fried onion rings and bacon bean</i>	
Ratsherrnpfandl (A, G, M, L)	16,50 €
<i>Schweinemedallions kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne</i>	
„Ratsherrnpfandl“^{GL}	
<i>Pork medaillons fried briefly on a creamy pepper sauce with potato croquettes and bacon beans</i>	
Huhn Hawaii (A, G, H, L, M)	14,50 €
<i>Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert dazu Mandel - Curryreis</i>	
Chicken „Hawaii“	
<i>Chicken breast fillet naturally fried with ham, pineapple and cheese gratinated with almond curry rice</i>	
Schollenfilet (A, C, D, G, M)	12,70 €
<i>in Mandelkruste gebacken mit Gemüsereis Sc. Tartar</i>	
Plaice fillet	
<i>Baked in an almond crust with vegetable rice and sauce Tartar</i>	
Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M)	14,50 €
<i>von Pinkataler Forellenzüchter Herbert Stögerer werden die frisch gefangenen Forellen filetiert, in der Küche in Olivenöl braun gebraten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Erdapfelrösti</i>	
„Pinkataler“ trout fillet	
<i>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, a bouquet of vegetables and hash browns</i>	
Kleine bunte Salatschüssel / small salad plate	3,50 €
Große bunte Salatschüssel / big salad plate	4,50 €

Darf es etwas ohne Fleisch sein...

Vegetarian Maincourse

Gemüselaiichen (A, C, L, H, F, G) 9,50 €

mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel

Vegetable patties

with fine herb - chive sauce and salted potatoes

Bunte Salatschüssel (A, G) 9,50 €

mit gebackenem Camembert

Bowl of colorful salad

With baked camembert

Gefüllte Teigtaschen (A, G, C) 9,50 €

Mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel

Stuffed pasta

With herb – chive sauce and salted potatoes

Pizzagerichte

Pizza Margherita (A, G) 7,50 €

(Tomatensauce, Käse, Mozzarella)

(tomato sauce, cheese, mozzarella)

Pizza Cardinale (A, G) 9,00 €

(Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons)

(tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)

Pizza Tonno (A, D, G) 9,00 €

(Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)

(tomato sauce, cheese, tuna, onions)

Adler – Pizza (A, G, C) 10,00 €

(Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei)

(tomato sauce, cheese, bacon, ham, bell pepper, corn, pepperoni, egg)

Pizza Vegetarisch – vegetarian (A, G) 9,00 €

(Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini)

(tomato sauce, cheese, corn, mushrooms, bell pepper, zucchini)

Pizza Hawaii (A, G) 9,00 €

(Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananasstücke)

(tomato sauce, cheese, ham, pineapple stripes)

*Für jede weitere Zutat werden € 0,50 verrechnet
€ 0.50,- will be charged for each additional ingredient*

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 6,10 €

0,75 l 36,60 €

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 4,50 €

0,75 l 27,00 €

Welschriesling

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

0,125 l 4,50 €

0,75 l 27,00 €

Niederösterreich – Weingut Markus Schober

Grüner Veltliner

Fruchtig und frisch, auch sehr gut geeignet als Speisenbegleiter

0,125 l 2,20 €

1,00 l 18,00 €

Zweigelt

Fruchtig und frisch, auch sehr gut geeignet als Speisenbegleiter

0,125 l 2,20 €

1,00 l 18,00 €

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 3,70 €

0,75 l 19,00 €

Burgenland - Weingut Stieglmar

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, fleischig, weich mit reifer, satter Tanninstruktur, dezente Röstaromen, langanhaltend im Abgang

0,125 l 6,20 €

0,75 l 37,00 €

Blaufränkisch

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

0,125 l 3,70 €

0,75 l 22,20 €

Blauer Zweigelt

Intensive kompakte Kirsch-, Brombeerfrucht die sich am Gaumen fortsetzt; füllig, fleischig, sehr saftig und weich, samtiges Tannin mit einer guten Länge im Abgang

0,125 l 3,70 €

0,75 l 22,20 €

Burgenland – Weingut Stoiber

Seravino - Blaue Zweigelt

Nach Maischegärung und Pressung entsteht durch biologischen Säureabbau ein milder, samtiger Rotwein der Spitzenklasse.

0,125 l 3,50 € 0,75 l 21,00 €

Mörbischer Premiere – Pinot Blanc

Die Rebsorten der Burgunderfamilie prägen das Profil dieses Weines. Der meist kräftige, extraktreiche Pinot Blanc liefert elegante Weine mit feiner Würzigkeit.

0,125 l 3,50 € 0,75 l 21,00 €

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 3,50 € 0,75 l 21,00 €

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 3,50 € 0,75 l 21,00 €

Burgenland - Weingut Schützenhof / Faulhammer

Rotburger (Zweigelt)

Wenn charmante Frucht sich mit saftigen Tanninen und dem typisch runden Geschmack auf der Weinbühne treffen, dann kann es nur er sein, der Rotburger.

0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

Burgenland - Weingut Kracher

Spätlese – Süßwein

Exotische Früchte in der Nase. Am Gaumen gelbe Früchte, sehr erfrischend mit cremiger Textur. Gut integrierte Säure und langanhaltender Frucht.

0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

Deutschland Pfalz - Reichsrat von Buhl

Armand Riesling Kabinett

Fruchtige Aprikosennase und ein spektakuläres Feuerwerk von Säure, Rasse und Mineralität auf der Zunge

0,125 l 3,70 € 0,75 l 22,20 €

Forster Riesling

Unser rassigster Riesling zeigt helle Forster Würze und frische Zitrusfrucht. Kompromisslos trocken mit markantem Säurekick, ein echter Charakterkopf

0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

Forster Ungeheuer Riesling

Die Lage Ungeheuer ist für ihre charaktvollen, langlebigen Rieslinge mit würziger Mineralität bekannt. Präzise und elegant, aber gleichzeitig dicht und intensiv

0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

Deidesheimer Paradiesgarten Riesling Großes Gewächs

Er besticht durch sein kräuterig-pflanzlichen Duft mit verhaltenen Zitrus- und Pfirsichnoten, und deutlicher Mineralik. Die Frucht im Mund wirkt klar und fest, erdig-mineralische Töne, etwas Kandis und nussige Spuren.

0,125 l 6,50 € 0,75 l 39,00 €

Allergene



A
Glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck Kuchen
Teigwaren, Suppen, Saucen
Paniermehl, Semmelbrösel
Wurstwaren, Backerbsen
Frischkornbreie, Desserts
Schokolade



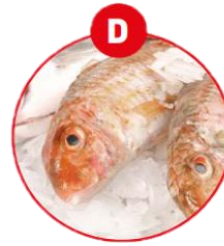
B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate
Suppen, Saucen
Paella, Sashimi
Bouillabaisse, Surimi



C
Eier von Geflügel und
daraus gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, panierte
Speisen, Mayonnaise,
Palatschinken, Kuchen
Gebäck, Brot, Nudeln,
Croupons, Burger, Soßen
Faschierter Braten, Dessert
Pasteten, Quiches, Dressing



D
Fisch und daraus
gewonnene
Erzeugnisse
(ausser Fischgelatine)

z.B. Kräcker, Soßen
Suppen, Würzpasteten
Würste, Surimi, Pasteten
Sardellenwurst, Brot-
aufstriche, Vitello Tonnato



E
Erdnüsse
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Margarine,
Brot, Kuchen
Gebäck, Müsli
Schokocreme,
Brotaufstriche
Cerealien,
Marinaden,
Likör



F
Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck
Feinkostsalate, Margarine
Schokocreme, Müsli,
Brotaufstriche, Schokolade
Kekse, Kaugummi, Saucen
Dressings, Marinaden,
Mayonnaise, Eis,
Sportlernahrung
Diät drinks, Kaffeeweißler



G
Milch von
Säugetieren
und Milcher-
zeugnisse
(inkl. Laktose)

z.B. Brot, Kuchen
Gebäck, Brüh-, Koch-
Roh-, Bratwurst,
Feinkostsalate,
Margarine, Wein
Nussnougatcreme,
Müsli, Aufläufe,
Gratin, Pommes
frites, Chips, Saucen
Suppen, Dressings
Marinaden, Kakao



H
Schalenfrüchte und
daraus gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck
Brühwürste, Rohwürste
Walnüsse, Pistazien,
Pasteten, Feinkostsalate
(Waldorf) Joghurt, Käse
Nuss-/Nougatcreme
Aufstriche, Müsli, Kekse,
Curry, Pesto, Desserts
Likör, aromatisierter
Kaffee



L
Sellerie und
daraus
gewonnene

z.B. Suppengrün,
Gewürzbrot, Curry
Wurst, Kräuterkäse
Fleischzubereitungen
Fertiggerichte, Brühe
Suppen, Eintopf
Marinaden, Chips
Gewürzmischungen



M
Senf und daraus
gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse
Feinkostsalat, Käse
Suppen, Saucen,
Mayonnaise, Dressing
Ketchup, Essiggurken
Gewürzmischungen
eingelegtes Gemüse



N
Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Käckebrot, Gebäck
Müsli, Falafel, Salate, Humus
Feinkostsalate, Marinaden



O
Schwefeldioxid
und Sulfite

z.B. Müsli, Brot,
Fleischerzeugnisse
Chips, Suppen



P
Lupinen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza
Nudeln, Snacks, Eiersalz
Desserts, Kaffeersatz



R
Weichtiere wie Schnecken
Muscheln, Tintenfische und
daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen,
Saucen, Marinaden
Feinkostsalate