

# Herzlich 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) 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	11,00 €
Carpaccio vom Rind (G, H, M, O, P) mit gehobeltem Parmesan auf Blattsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl Beef Carpaccio Marinated with shaved parmesan on lettuce with balsamic vinegar and olive oil	11,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse (G, A, L, M) mit Salatbouquet, Mango und getoastetem Weißbrot caramelized goat cheese with salad, mango and toast	11,00 €
<b>Aus unserem Suppentopf...From our soup pot...</b>	
Tagessuppe Soup of the day	4,20 €
Klare Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L, M) oder Leberknödel (A, C, L, M) Clear beef soup with pancakes stripes or liver dumplings	4,20 €
Steirische Knoblauchcremesuppe (G, L, M) mit Obershaube Garlic cream soup with cream topping	5,00 €
<b>Dessert</b>	
Vanilleeis mit Kernöl von Günter Janisch (G) Vanilla ice cream with pumpkin seed oil	4,90 €
Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H) mit einer Kugel Eis und Schlag Warm chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream	7,50 €
Kaiserschmarrren (A,C,G) mit Pistazieneiscreme und Topping Classic Austrian Kaiserschmarrn served with pistachio ice cream and refined toppings	8,50 €

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

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 "Schwarzer Adler" (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) Schweinemedailles kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne „Ratsherrnpfandl“ Pork medaillons 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 von Herbert Stögerer aus Pinggau (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) mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel Vegetable patties with fine herb – chive sauce and salted potatoes	11,50 €
Bunte Salatschüssel (A, G) mit gebackenem Camembert Bowl of colorful salad With baked camembert	11,50 €
Gefüllte Teigtaschen (A, G, C) Mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel Stuffed pasta With herb – chive sauce and salted potatoes	11,50 €
<b>Pizzagerichte</b>	
Pizza Margherita (A, G) (Tomatensauce, Käse, Mozzarella) (tomato sauce, cheese, mozzarella)	10,00 €
Pizza Cardinale (A, G) (Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons) (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)	11,50 €
Pizza Tonno (A, D, G) (Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel) (tomato sauce, cheese, tuna, onions)	11,50 €
Adler – Pizza (A, G, C) (Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei) (tomato sauce, cheese, bacon, ham, bell pepper, corn, pepperoni, egg)	12,50 €
Pizza Vegetarisch – vegetarian (A, G) (Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini) (tomato sauce, cheese, corn, mushrooms, bell pepper, zucchini)	11,50 €
Pizza Hawaii (A, G) (Tomatensauce, Käse, Schinken, Annanasstücke) (tomato sauce, cheese, ham, pineapple stripes)	11,50 €

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  
Minze überwiegend aus eigenem Anbau

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  
Bio Lavendelsirup Hollinger

0,25 l 2,70 €  
0,50 l 5,20 €

Schwarzer Adler



# Weinkarte

„Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite (Schwefeldioxid), die natürlich entstehen und/oder zugesetzt werden.“

Oststeiermark – Weingut Fritz Knöbl

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 €

Weinviertel – Weingut Weinrieder

Grüner Veltliner

Leicht, frisch und fruchtig – großes Trinkvergnügen! Gelbe Äpfel, etwas Birnen und Grapefruitzesten tragen die klassischen Veltlineraromen, unkompliziert und schwungvoll, mit einem Hauch Melisse und Salbei, im Abgang zeigt sich die pikant pfeffrige Würze. Der typische Veltliner aus dem Weinviertel

0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

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





## *Vorspeisen*

Weißkrautsalat

Strauchtomaten mit Mozzarella und grüner Pestosauce

Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Fetasalat mit Oliven, Paprika & Zwiebeln

verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings

Brot & Butter

## *Hauptspeisen*

Würziger Kräuter-Krustenbraten mit kräftiger Dunkelbiersauce

Geschmorte Hähnchenkeulen auf Tomaten-Rotweinsauce

Lachsfilet in Limonensoße

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Marktgemüse, Gemüsereis & Kartoffelgratin

## *Desserts*

Frisch geschnittene Früchte mit Vanillesauce

Erdbeercreme

Schokoladenpudding



Niederösterreich – Weingut Günter Wenzl

Sauvignon Blanc

In der Nase exotische Früchte. Extraktsüße, cremig und vollmundig. Am Gaumen vielfältiger Obstkorbe 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 €
---------	--------	--------	---------

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

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

