



**SCHWARZER ADLER**  
HOTEL-RESTAURANT ★★★



**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 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 Stella, Franzi und Bogdan zur Seite, um Ihnen schmackhafte Gerichte zu kreieren.

Für die Gästezimmer sorgen sich Branca und Sarotta

## Als Vorspeisen empfehlen wir...

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b>	8,50 €
<i>vom Fischzüchter Herbert Stögerer aus Pinggau mit Oberskren auf Blattsalaten</i>	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	10,50 €
<i>mit gehobeltem Parmesan auf Blattsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	

## Aus unserem Suppentopf...

<b>Tagessuppe</b>	3,20 €
<b>Klare Rindsuppe</b>	3,20 €
<i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	
<b>Steirische Bärlauchcremesuppe</b>	4,00 €
<i>mit Obershaube</i>	

## Dessert

<b>Topfenstrudel</b>	5,50 €
<i>mit Vanillesauce</i>	
<b>Warmer Schokoguglhupf</b>	5,50 €
<i>mit Vanilleeis und Schlag</i>	
<b>Esterhazy Schnitte</b>	5,50 €
<i>auf Schokospiegel mit Schlag</i>	
<b>Eis-Palatschinken</b>	5,50 €
<i>mit Vanilleeis und Schlag</i>	

# Österreichische Hauptgerichte

- Wiener Schnitzl** 10,90 €  
*vom Schwein mit Pommes frites, Preiselbeerpfirsich und bunter Salatschüssel*
- Steirisches Cordon bleu** 12,50 €  
*vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeerpfirsich und bunter Salatschüssel*
- Grillteller** 12,50 €  
*von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites, Grillsauce und bunter Salatschüssel*
- „Alt Wiener Zwiebelrostbraten“** 14,50 €  
*im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe, Speckbohne und bunter Salatschüssel*
- Ratsherrnpfandl** 15,50 €  
*Schweinemedallions kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten, Speckbohne und eine bunte Salatschüssel*
- Huhn Hawaii** 13,50 €  
*Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert dazu Mandel - Curryreis und bunter Salatschüssel*
- Schollenfilet** 11,70 €  
*in Mandelkruste gebacken mit Gemüsereis Sc. Tartar und bunter Salatschüssel*
- Pinkataler Forellenfilet** 13,50 €  
*von Pinkataler Forellenzüchter Herbert Stögerer werden die frisch gefangenen Forellen filetiert, in der Küche mit Kräutersalz und Zitrone gewürzt, anschließend in Olivenöl braun gebraten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet, Erdapfelrösti und eine Schüssel bunten Blattsalat*

## Darf es etwas ohne Fleisch sein...

**Gemüselaibchen** 9,50 €  
*mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce, Salzerdäpfel  
und bunter Salatschüssel*

**Bunte Salatschüssel** 9,50 €  
*mit gebackenem Camembert*

**Gefüllte Teigtaschen** 9,50 €  
*Mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce, Salzerdäpfel  
und bunter Salatschüssel*

## Pizzagerichte

**Pizza Margherita** 7,50 €  
*(Tomatensauce, Käse, Mozzarella)*

**Pizza Cardinale** 9,00 €  
*(Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons)*

**Pizza Tonno** 9,00 €  
*(Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)*

**Adler – Pizza** 10,00 €  
*(Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei)*

**Pizza Vegetarisch** 9,00 €  
*(Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini)*

**Pizza Hawaii** 9,00 €  
*(Tomatensauce, Käse, Schinken, Annanasstücke)*

*Für jede weitere Zutat werden € 0,50 verrechnet*

**Das Team vom „Schwarzen Adler“ wünscht guten Appetit**



## **Weissburgunder Klassik Südsteiermark DAC**

*Schönes Weingelb in der Farbe. In der Nase Anklänge an Nuss und Stachelbeeren. Mild und anmutig am Gaumen unterlegt von elegant-harmonischer Säure.*

0,125 l 3,70 € 0,75 l 22,20 €

## **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 und verspielt im Abgang.*

0,125 l 6,10 € 0,75 l 36,60 €

## **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 3,70 € 0,75 l 22,20 €

## **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. Am Gaumen saftig mit erfrischender Säure.*

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 €



