



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 Inna, Franzi und Nataliia zur Seite, um Ihnen schmackhafte Gerichte zu kreieren.

Für die Gästezimmer sorgen sich Branca, Gerlinde, Alexandra und Sarotta

Als Vorspeisen empfehlen wir...

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

Aus unserem Suppentopf...

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

Dessert

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

Österreichische Hauptgerichte

Wiener Schnitzl	10,90 €
<i>vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeerpfirsich</i>	
Steirisches Cordon bleu	12,50 €
<i>vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeerpfirsich</i>	
Grillteller	12,50 €
<i>von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce</i>	
„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“	14,50 €
<i>im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe und Speckbohne</i>	
Ratsherrnpfandl	15,50 €
<i>Schweinemedallions kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne</i>	
Huhn Hawaii	13,50 €
<i>Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert dazu Mandel - Curryreis</i>	
Schollenfilet	11,70 €
<i>in Mandelkruste gebacken mit Gemüsereis Sc. Tartar</i>	
Pinkataler Forellenfilet	13,50 €
<i>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 und Erdäpfelrösti</i>	
Kleine bunte Salatschüssel	3,50 €
Große bunte Salatschüssel	4,50 €

Darf es etwas ohne Fleisch sein...

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

Bunte Salatschüssel 9,50 €
mit gebackenem Camembert

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

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, Ananasstücke)

Für jede weitere Zutat werden € 0,50 verrechnet

Das Team vom „Schwarzen Adler“ wünscht guten Appetit

Weinkarte

Oststeiermark - Weingut Fritz Knöbl

Lausbua

Cuveé aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Scheurebe.

Fruchtiges Bukett mit Pfirsich- und Muskatnote

0,125 l 3,70 € 0,75 l 19,00 €

Welschriesling

Feingliedriges Fruchtbukett, raffiniertes Säurespiel

0,125 l 3,70 € 0,75 l 19,00 €

Weißburgunder

Reife Frucht, fülliger Körper, idealer Speisenbegleiter

0,125 l 3,70 € 0,75 l 19,00 €

Erotica – Isabella Traube

Sortentypisches Bukett, schönes Zucker-Säurespiel. Sinnliche Noten nach

Walderdbeeren im Duft und am Gaumen.

0,125 l 4,50 € 0,75 l 24,00 €

Chardonnay

Ausgeprägtes Bukett nach Bananen und Honigmelonen

0,125 l 3,70 € 0,75 l 19,00 €

Südsteiermark - Weingut Alfred Stelzl

Chardonnay Klassik

Elegante Blume, erinnernd an Vanilleschotten und Citrusfrüchte. Kräftig und zugleich lieblich am Gaumen mit langanhaltendem Abgang

0,125 l 3,70 € 0,75 l 22,20 €

Sauvignon Blanc Klassik

Feines Duftspiel in der Nase, geprägt von reifen Pfirsich und tropischen Früchten.

Würzig und frisch am Gaumen unterlegt von typischer Säure.

0,125 l 3,70 € 0,75 l 22,20 €

Gelber Muskateller Klassik Südsteiermark DAC

Feines Duftspiel in der Nase erinnernd an taufriech, blühende Rosen. Leicht und schmeichelnd am Gaumen, nach reifen Citrusfrüchten schmeckend.

0,125 l 3,70 € 0,75 l 22,20 €

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.

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 Hans Iglar

St. Laurent

"Dieser St. Laurent präsentiert sich mit einer würzigen Kirschnote, jedoch elegant und saftig am Gaumen. Der St. Laurent wird für ca. 8-10 Monate im großen Eichenfass gereift."

0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

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 €