



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

Für die Gästezimmer sorgen sich Alexandra und Sarotta

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 (A, C, G, H, F, N) 6,50 €

mit Vanillesauce

Curdstudel

with Vanillasauce

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

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake

with vanilla ice cream and whipped cream

Esterhazy Schnitte (A, C, F, G, H) 6,50 €

auf Schokospiegel mit Schlag

Cake „Esterhazy“ style

on a chocolate mirror with whipped cream

Österreichische Hauptgerichte – Maincourse

Wiener Schnitzl (A, C, E, G) <i>vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich</i>	11,50 €
Wiener Schnitzl <i>pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach</i>	
Steirisches Cordon bleu (A, C, G) <i>vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich</i>	13,50 €
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) <i>von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce</i>	13,50 €
Mixed Grill <i>of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce</i>	
„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ (A, L, M) <i>im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe und Speckbohne</i>	15,50 €
"Old Viennese Onion Roast" <i>Grilled beef escalope with fried potatoes, fried onion rings and bacon bean</i>	
Ratsherrnpfandl (A, G, M, L) <i>Schweinemedallions kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne</i>	16,50 €
„Ratsherrnpfandl“^{GL} <i>Pork medallions fried briefly on a creamy pepper sauce with potato croquettes and bacon beans</i>	
Huhn Hawaii (A, G, H, L, M) <i>Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert dazu Mandel - Curryreis</i>	14,50 €
Chicken „Hawaii“ <i>Chicken breast fillet naturally fried with ham, pineapple and cheese gratin with almond curry rice</i>	
Schollenfilet (A, C, D, G, M) <i>in Mandelkruste gebacken mit Gemüsereis Sc. Tartar</i>	12,70 €
Plaice fillet <i>Baked in an almond crust with vegetable rice and sauce Tartar</i>	
Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M) <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>	14,50 €
„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

Gemüselaibchen (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*