

Zum Pözl

RESTAURANT

REGIONALE PRODUKTE MIT KÜCHE RUND UM DIE WELT

Speise- und Getränkekarte

Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum Pözl“!

Wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Ambiente begrüßen zu dürfen. Unsere Philosophie ist es, regionale Produkte von Lieferanten und Bauern aus unserer Region zu verwenden. Bei uns können Sie den Alltag hinter sich lassen, sich entspannt zurücklehnen und einzigartige Geschmackserlebnisse erleben.

Erledigen Sie noch wichtige Anrufe mit Frau/Mann und Kindern um anschließend Ihr Handy wegzulegen, um die besondere Atmosphäre und die feinen Speisen in vollen Zügen zu genießen. ;-)

Unser engagiertes Team und Küchenchef Markus heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bei uns im Restaurant „Zum Pözl“.

Guten Appetit und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!



Hinweis Liebe Gäste!

Unter der Woche von Dienstag bis Freitag stehen Ihnen unsere Klassiker und die zwei Tagesmenüs zur Auswahl.

An den Wochenenden, Freitag- und Samstagabend, haben Sie die Möglichkeit, aus unseren speziellen Wochenendgerichten „Specials“ zu wählen, die wir alle zwei bis drei Wochen neu gestalten.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag bis Donnerstag ab 10 bis 17 Uhr
Küche: 11:30 bis 15:30 Uhr

Freitag ab 10 Uhr
Küche: 11:30 bis 14 Uhr und 18 - 20:30 Uhr

Samstag ab 17 Uhr ebenso Küche

Sonntag und Montag: Ruhetag



Restaurant zum Pölzl - Inh. Markus Pölzl
Hauptplatz 52, 8820 Neumarkt in der Steiermark
T:+43 676 / 455 66 52 • M: restaurant@zum-poelzl.at
www.zum-poelzl.at



Menüplan

Mittagsmenüs von 22. bis 23. Oktober 2024

Dienstag, 22. Oktober

Suppe: Französische Zwiebelsuppe

.....
Menü 1: Lasagne mit grünem Salat
€ 15,90

.....
Menü 2: Geröstete Knödel mit Ei
und grünem Salat
€ 13,90

Mittwoch, 23. Oktober

Suppe: Käse-Creme-Suppe

.....
Menü 1: Tiroler Gröstl mit Spiegelei und grünem
Salat
€ 15,90

.....
Menü 2: Gebackene Polenta-Nockerl
mit grünem Salat
€ 13,90

Menüplan

Mittagsmenüs von 24. bis 25. Oktober 2024

Donnerstag, 24. Oktober

Suppe: Kräuter-Creme-Suppe

.....
Menü 1: Gefüllte Paprika mit Petersilienkartoffeln
und grünem Salat

€ 15,90

.....
Menü 2: Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce
und grünem Salat

€ 13,90

Freitag, 25. Oktober

Suppe: Hühnereintopf-Suppe

.....
Menü 1: Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Erbsenreis und grünem Salat

€ 17,90

.....
Menü 2: Gebackene Champignons mit Sauce
Tatare und grünem Salat

€ 14,90

Unsere Klassiker unter der Woche

Beliebte Klassiker – stets für Sie auf unserer Karte!

SUPPEN

Frittatensuppe 4,50

Kaspressknödelsuppe (Hofkäserei Lassacher) 4,50

SALATE

Grüner Salat 3,60

Gemischter Salat 4,50

Backhendlsalat

gebackene Hühnerfilets
mit Ziegenjoghurt und Kernöldressing 17,-

HAUPTSPEISEN

Cordon Bleu mit Pommes oder Kartoffeln
(Schweinefleisch von Steirerfleisch) 16,50

Wiener Schnitzel

mit Pommes oder Petersilienkartoffeln
(Schweinefleisch von Steirerfleisch) 15,-

Käsespätzle

mit grünem Salat (Hofkäserei Lassacher) 13,-

Lachsforelle gebraten

mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchbutter 19,-

Veganes Gemüse-Curry

mit Tofu, Jasminreis und Erdnuss Sesam-Karamell 16,-

** Für unsere Kleinen gibt es natürlich auch Kinderportionen. **

Wildwochen

FREITAG-UND
SAMSTAG SPECIALS

Schon gewusst? Wildfleisch ist das gesündeste und natürlichste Fleisch, da es frei in der Natur lebt und sich von ursprünglicher Nahrung ernährt. Wir beziehen unser Wild von der Firma Wildspezialitäten Strohmeier sowie direkt vom Jäger meines Vertrauens.

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Brioche-Brot serviert

Hirsch-Carpaccio 14,90
mit Sauerrahm, Preiselbeeren und Walnuss-Karamell

Terrine vom Kürbis 10,90
mit Frischkäse dazu Rote-Bete-Sauce und
Kartoffelstroh

Hirsch-Tatar 14,90
mit Kartoffelstroh, Sauerrahm, Preiselbeeren und
Orangen-Chutney

SUPPE

Maronicremesuppe 6,90
mit Kartoffelstroh

Kürbiscremesuppe 6,90
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Wildwochen

FREITAG-UND SAMSTAG SPECIALS

Schon gewusst? Wildfleisch ist das gesündeste und natürlichste Fleisch, da es frei in der Natur lebt und sich von ursprünglicher Nahrung ernährt. Wir beziehen unser Wild von der Firma Wildspezialitäten Strohmeier sowie direkt vom Jäger meines Vertrauens.

HAUPTSPEISEN

Hirsch-Steak

mit Sellerie, Trüffelcreme und Kartoffel-Topfen-Nockerl gebacken **30,00**

Frisches Saiblingsfilet

mit Kürbis-Risotto und Sellerie-Apfel-Salat **21,00**

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbiscreme gefüllt und Salbei-Butter **17,90**

Gebackenes Lamm-Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartar **22,00**

Reh-Ragout

mit Rotkraut und Kürbis-Spätzle **19,90**

DESSERTS

Mousse au Chocolat mit Mandarinen-Ragout **8,90**

Orangen-Zimt-Parfait mit Aperol-Birnen **8,90**

Schokokuchen mit Preiselbeer-Mascarponecreme **7,90**

Unsere Lieferanten

Ein herzliches Dankeschön an unsere Lieferanten:

- Rindfleisch: Moar in Gstein Perchau
- Schweinefleisch: Steirerfleisch
- Eis: Murtal Eis
- Italienische Spezialitäten: Cavolobianco
- Eier: Bioeier Familie Maier
- Käse: Hofkäserei Lassacher
- Gewürze: Sonnentor
- Gemüse: Biogemüsehof Wressnig
- Brösel und Knödelbrot: Bäckerei Loitsch
- Meeresfische: Adriatica
- Einheimische Fische: Fischzucht Payr und Fischzucht Peinhaupt
- Milch: Mario Grössing (Gröger in der Perchau)
- Ziegenmilch und Ziegenjoghurt: Familie Grabmaier, Hüttenberg
- Lammfleisch: Familie Wernig, Kulm am Zirbitz
- Brauerei Hirt

Informationen zu den Allergenen:

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

**** Für unsere Kleinen** gibt es natürlich auch Kinderportionen. ******

Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

	0,3 l	0,5 l
Soda	2,30	3,10
Sodawasser mit Zitrone gepresst	2,60	3,40
Naturparkwasser mit Zitrone gepresst	2,00	2,80
Flasche Hirter regional: Cola, Orange, Kräuter, Himbeere	3,50	
Tonic	3,90	

SÄFTE der Obstbaumschule, Poysdorf

Marille, Apfel, Quitte, Traube weiß, Traube rot mit Wasser	3,50	4,10
gespritzt mit Soda	3,90	4,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,70
Espresso Doppio	4,20
Americano (Verlängerter schwarz)	3,40
Cappuccino	3,90

Specials

Affogato al caffè	4,70
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Carajillo*	4,70
Espresso mit einem Schuss Rum	

Den Kaffee beziehen wir von: Kaffeemanufaktur Daniel Moser - Seele des Espresso seit 1685

*Carajillo ist ein spanisches Espresso-Mischgetränk mit Rum, das seinen Ursprung in der Kolonialzeit Kubas hat. Man sagt, dass spanische Soldaten ihn tranken, um sich Mut anzutrinken.

Getränkekarte

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Hirter Bier Märzen Regional	2,80	3,50	4,40
Hirter Kellermeister Flasche		3,60	
Hirter Radler		3,60	

WEIN UND SPRITZIGES

1/8

Wein offen 1/8

Brindlmayer Traismauer, Stieglmar Gols

Trinkfreu(n)de 2023

3,40

(Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller)

Gemischter Satz 2023

3,40

Muskat Spätlese 2022

4,50

Rotwein offen 1/8

Blauer Zweigelt Ried Edelgrund 2021

3,50

Merlot Exclusiv 2020

4,90

Spritzer

3,20

Mehr Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

APERITIF

Prosecco 3,70

Rosé Neustifter 3,50

Aperol Spritz' 4,90

mit Prosecco oder Weißwein

DIGESTIV

Spirituosen 2cl 3,50

Marille, Birne, Apfel, Zwetschke

Limoncello 2cl 3,50

DIGESTIV

Grappa Bianca 2cl 3,50

Averna Sauer 4,90

Rum 2cl (Bumbu/Riise) 4,-

Whisky 2cl

Glenfiddich 12 years 4,-

Lagavulin 16 years 7,-

CarGINthia 2cl 4,00

mit Tonic Water und Eis 7,90