



SCHWARZER ADLER
HOTEL-RESTAURANT ★★★



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
und dementsprechend Personal einzuteilen, 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 **Oststeirische Spezialitäten**, sowie
Österreichische und internationale Gerichte in der Zeit

Montag Ruhetag

Zusätzlich Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Samstag
von 11:00 bis 13:30 Uhr
und

von 18:00 bis 20:30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen
Von 11:30 – 14:00 Uhr

*Das Team vom Schwarzen Adler
freut sich auf Ihren Besuch*



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

9,50 €

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

11,00 €

Karamellierter Ziegenkäse (G, A, L, M)

mit Salatbouquet, Mango und getoastetem Weißbrot

caramelized goat cheese

with salad, mango and toast

10,50 €

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe

Soup of the day

3,80 €

Klare Rindsuppe

*mit **Frittaten** (A, C, G, L, M) oder **Leberknödel** (A, C, L, M)*

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

3,80 €

Steirische Knoblauchcremesuppe (G, L, M)

mit Obershaube

Garlic cream soup *with cream topping*

4,60 €

Maronicremesuppe (G, L, M)

mit Obershaube

Chestnut cream soup *with cream topping*

4,60 €

Dessert

Lebkuchen Parfait (C, G, H)

mit Amarena Kirschen und Schlagobers

Gingerbread parfait *with Amarena cherries and whipped cream*

6,50 €

Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H)

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake *with vanilla ice cream and whipped cream*

6,50 €

Apfelstrudel (A, C, G, H, F, N)

mit Vanillesauce

apple strudel *with Vanillasauce*

6,50 €

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



Österreichische Hauptgerichte – Maincourse

Wiener Schnitzl (A, C, E, G) <i>vom Schwein (von der Pute oder vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich</i>	12,90 €
Wiener Schnitzl <i>pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach</i>	
Friedberger Festtagsschnitzel (A, C, G, L, M) <i>Schweinerose gebraten mit Schinken und Käse gratiniert auf Champignonsauce und Spätzle</i>	15,50 €
Friedberger festive escalope <i>Grilled pork escalope, gratinated with ham and cheese served with mushroom sauce and spaetzle</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>	14,90 €
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, Huhn und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce</i>	14,90 €
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>	16,90 €
"Old Viennese Onion Roast" <i>Grilled beef escalope with fried potatoes, fried onion rings and bacon bean</i>	
Ratsherrnpfandl (A, G, M, L) <i>Schweinemedaillons kurz gebraten auf Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Speckbohne</i>	17,90 €
„Ratsherrnpfandl“^{GL} <i>Pork medallions fried briefly on a creamy pepper sauce with potato croquettes and bacon beans</i>	
Huhn „Holland“ (A, G, H, L, M) <i>Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Camembert und Birne gratiniert dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet</i>	14,90 €
Chicken „netherland“ <i>Chicken breast fillet naturally fried with camembert cheese and pear gratinated with rosmary potatoes and vegetables</i>	
Schollenfilet (A, C, D, G, M) <i>in Mandelkruste gebacken mit Gemüsereis Sc. Tartar</i>	15,50 €
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, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Erdäpfelrösti</i>	16,50 €
„Pinkataler“ trout fillet <i>The freshly caught trout are filleted by Pinkataler trout farmer Herbert Stögerer, 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)

mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce und Salzerdäpfel

Vegetable patties

with fine herb - chive sauce and salted potatoes

Käsespätzle (A, C, G, L, M)

mit gebackenen Zwiebeln

Cheese spaetzle

with fried onions

Kärtner Kasnocken (A, G, C)

*gefüllt mit Erdäpfel – Topfen und Kräutern in Butter geschwenkt mit gemischtem Salat
noodles stuffed with potato – curd with herbs and butter, mixed salad on the side*

Pizzagerichte

Pizza Margherita (A, G)

(Tomatensauce, Käse, Mozzarella)

(tomato sauce, cheese, mozzarella)

Pizza Cardinale (A, G)

(Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons)

(tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)

Pizza Tonno (A, D, G)

(Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)

(tomato sauce, cheese, tuna, onions)

Adler – Pizza (A, G, C)

(Tomatensauce, Käse, Speck, Schinken, Paprika, Mais, Pfefferoni, Ei)

(tomato sauce, cheese, bacon, ham, bell pepper, corn, pepperoni, egg)

Pizza Vegetarisch – vegetarian (A, G)

(Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Paprika, Zucchini)

(tomato sauce, cheese, corn, mushrooms, bell pepper, zucchini)

Pizza Hawaii (A, G)

(Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananasstücke)

(tomato sauce, cheese, ham, pineapple stripes)

9,90 €

11,90 €

12,90 €

8,50 €

10,00 €

10,00 €

11,00 €

10,00 €

10,00 €

Für jede weitere Zutat werden 0,50 € verrechnet
0,50 € will be charged for each additional ingredient