

# *Willkommen im Restaurant*



## *in der Burg Spielberg*

Wir möchten Sie mit traditionsreicher,  
steirischer Gastlichkeit und Gemütlichkeit umsorgen  
und Sie mit genussvollen Schmankerln aus unserer  
Küche und feinen Tropfen aus unserem Weinkeller verwöhnen.

Unsere Speisen werden immer frisch und nach saisonalen Gegebenheiten zubereitet.

Wir beziehen viele unserer Produkte aus der Region:

Eier von der Familie Herk aus Kobenz  
Murtaler Kürbiskernöl von der Familie Trettenbrein aus Spielberg  
Murtaler Schinkenspeck von der Firma Kammerhofer aus Knittelfeld  
Rindfleisch vom Murtaler Weiderind  
Steirerkäse von der Obersteirischen Molkerei  
Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten  
Frische Fische der Fischzucht Mentz aus St. Peter ob Judenburg  
u.v.m.

Einen schönen Aufenthalt bei uns wünschen Ihnen  
Familie Neumann mit Team!



# Weihnachtszeit mit Genuss im „Specht“

„Unser spechtiges Weihnachtsfest“

## Vorspeise

geschmorte fledermaus vom rind in steinpilzaspik mit getrüffelter  
selleriecreme und kleinen blattsalaten <sup>GLMO</sup>

€ 10,20

## Suppe

rotkrauteremesuppe mit entengrammelknödel <sup>ACGO</sup>

€ 4,90

## Hauptspeisen

rosa gebratene flugentenbrust mit orangen-honigsafterl, serviettenknödel  
und rotkraut <sup>ACGNO</sup>

€ 19,30

oder

wolfsbarschfilet in zitronen-Ingweröl gebraten mit pistazienpüree,  
knusprigen topinambour und safranschaum <sup>ADGO</sup>

€ 23,90

oder

duett vom kalbsrücken und geschmorter kalbsstelze mit chorizo dazu  
trüffelschaum, ofen-tomaten und erdäpfelstrudel <sup>ACGLMO</sup>

€ 28,40

## Dessert

dessertvariation vom weihnachtsspecht <sup>ACGH0</sup>

€ 8,50

ab drei gängen minus 10%  
ab vier gängen minus 15%



# Unsere Klassiker

## Vorspeisen

carpaccio vom hirschschinken mit hollervinaigrette, feigen und walnüssen <sup>HO</sup>	€ 12,20
winterliche vorspeisenvariation <sup>D&amp;HLMO</sup> carpaccio vom hirschschinken / gebeiztes lachsforellenfilet / geschmorte fledermaus vom rind in steinpilzaspik	€ 11,90
lachsforellenfilet mit haselnussöl und vanille gebeizt, dazu zitronenvinaigrette, rucola und belugalinsen <sup>DLMO</sup>	€ 13,10
beef tatar vom murtaler weiderind mit butter und toast <sup>ACGM</sup>	€ 13,70
als hauptgang	€ 19,90

## Suppen

kräftige rindsuppe mit frittaten, steirerkaspressknödel leberknödel oder grammelstrudel <sup>ACGL</sup>	€ 3,90
steirerkässuppe mit schwarzbroteroutons und kernöl <sup>ACGL</sup>	€ 4,90

## Salate

vogerlsalat mit speck, erdäpfel und kernöl <sup>AGLO</sup>	klein	€ 6,30
	groß	€ 6,90
endiviensalat mit warmen erdäpfeln, ei und kernöl <sup>ACGL0</sup>		€ 6,90
bunter salat <sup>AGLO</sup>	klein	€ 3,90
	groß	€ 4,80
grüner salat <sup>AGLO</sup>	klein	€ 3,50
	groß	€ 4,40
mit kernöl		€ 0,50
hausgemachtes knoblauchbaguette <sup>ACGL</sup>		€ 2,90



# Hauptspeisen

„burgpfandl“ <sup>AC&amp;LO</sup> geschnetztes schweinefilet in champignonrahmsauce auf spätzle, mit käse überbacken	€ 11,90
„burgpfandl“ mit hendlfleisch <sup>AC&amp;LO</sup> geschnetzte hendlbrust in champignonrahmsauce auf spätzle mit käse überbacken	€ 13,20
bunter salat mit gebackenen hendlstreifen <sup>AC&amp;LO</sup>	€ 10,90
wiener schnitzel von der pute aus der pfanne mit petersilerdäpfel <sup>AC&amp;G</sup>	€ 12,90
steirisches wurzelfleisch vom rinder-bürgermeisterstück in der krenkruste mit petersilerdäpfel <sup>AC&amp;LM</sup>	€ 15,10
medaillons vom schweinefilet überbacken mit steirerkäse oder mit pfefferrahmsauce, dazu speckbohnen und erdäpfelgratin <sup>AC&amp;LO</sup>	€ 16,50
tafelspitz mit rösterdäpfel, wurzelgemüse und apfelkren <sup>AG&amp;LM</sup>	€ 15,90
klassischer zwiebelrostbraten vom murtaler weiderind mit speckbohnen und rösterdäpfel <sup>AG&amp;MO</sup>	€ 16,90
grillteller mit pommes frites und gemüse <sup>AC&amp;L</sup>	€ 14,90
„spechtplatte“ ab 2 personen <sup>AC&amp;L</sup> pro person	€ 15,40
cremiges risotto mit frischen pilzen, rucola und parmesan <sup>GO</sup>	€ 10,90
gemüse wok „asiatische art“ mit reis <sup>AF&amp;LN</sup>	€ 10,90
filet von der lachsforelle mit mandelbutter, buntem gemüse und kräutererdäpfel <sup>AD&amp;H</sup>	€ 15,90
rinderbeiriedsteak (250g) mit erlesenem grillgemüse, zweigeltjus und erdäpfelstrudel	€ 27,90
rinderfiletsteak (220g) in der pfefferkruste mit trüffelpüree und kräuterseitlingen <sup>AG&amp;LO</sup>	€ 32,90
ladysteak vom rinderfilet (180g) in der pfefferkruste mit trüffelpüree und kräuterseitlingen <sup>AG&amp;LO</sup>	€ 29,90

beilagenänderungen (+ € 0,80)



# Pizzen

hausgemacht und ofenfrisch  
alle unsere pizzen werden mit oregano und knoblauchrand serviert  
gerne bieten wir ihnen all unsere pizzen auch in klein an – € 1,00

<b>margherita</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella	€ 7,50
<b>quattro formaggi</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, vier verschiedene käsesorten	€ 9,30
<b>la base</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, frische tomaten, rucola	€ 9,10
<b>chefpizza</b> <sup>ACG</sup> tomatensauce, mozzarella, salami, schinken, speck, champignons, zwiebel, pfefferoni, spiegelei	€ 10,90
<b>spinaci</b> <sup>AGL</sup> tomatensauce, mozzarella, spinat, zwiebel, knoblauch	€ 8,90
<b>salami</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, salami	€ 9,10
<b>prosciutto</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken	€ 9,10
<b>capricciosa</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken, champignons, artischocken	€ 9,50
<b>diavolo</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken, speck, scharfe pfefferoni	€ 9,50
<b>rustica</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken, speck, mais, zwiebel	€ 9,50
<b>hawaii</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken, ananas	€ 9,30
<b>venezia</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken, zwiebel, oliven	€ 9,50
<b>tonno</b> <sup>ADG</sup> tomatensauce, mozzarella, thunfisch, zwiebel	€ 9,90
<b>steirerpizza</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, steirerkäse, bauernschinken, zwiebel	€ 10,90
<b>fantastica</b> <sup>ACG</sup> tomatensauce, mozzarella, salami, champignons, pfefferoni, spiegelei	€ 10,20
<b>calzone</b> <sup>ACG</sup> tomatensauce, mozzarella, schinken, champignons, spiegelei	€ 10,20
<b>genusspizza</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, murtaler schinkenspeck, rucola	€ 10,90
<b>salsiccia piccante</b> <sup>AG</sup> tomatensauce, mozzarella, scharfe salami, scharfe pfefferoni	€ 10,90



## *Für unsere kleinen Gäste*

ritter rüdiger – wiener schnitzel von der pute mit pommes frites <sup>ACG</sup>	€ 5,90
sissy – portion pommes frites	€ 2,40
prinzessin lillifee – nudel mit tomatensauce <sup>ACG</sup>	€ 4,90
froschkönig – gebackene hühnerstreifen mit reis <sup>ACG</sup>	€ 5,90

## *Was Süßes geht immer*

Haben Sie Lust auf einen süßen Ausklang – Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Dessertkarte

Hausgemachte Torten und Kuchen finden Sie in unserer Tortenvitrine

Versuchen Sie unsere Eiskreationen, fragen Sie einfach nach der Eiskarte

## *Torten für Ihre Feier*

Torten zu besonderen Anlässen fertigen wir gerne nach Ihrem Wunsch!

Alle Torten und Kuchen werden in unserem Haus selbst gefertigt

Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen



Kapuzinerplatz 9, 8720 Knittelfeld  
Tel.: 03512 / 72 200  
E-Mail: [info@pauls-hotel.at](mailto:info@pauls-hotel.at)  
[www.pauls-hotel.at](http://www.pauls-hotel.at)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch od. Laktose	G	Weichtiere	R



# Was Süßes geht immer

flüssiger schokoladekuchen im glas mit maroniparfait <sup>CGH</sup>	€ 6,90
bratapfel- buchtel mit himbeermousse <sup>ACGH</sup>	€ 6,50
dessertvariation vom weihnachtsspecht <sup>ACGH</sup>	€ 8,50
parfait von marzipan, lebkuchen und weißer schokolade im baumkuchenmantel mit punsch-orangen <sup>ACGH</sup>	€ 7,10

Hausgemachte Torten und Kuchen finden Sie in unserer Tortenvitrine

Informationen über eventuelle weitere Zutaten in unseren Torten, Kuchen und Schnitten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

# Torten für Ihre Feier

Torten zu besonderen Anlässen fertigen wir gerne nach Ihrem Wunsch!  
Alle Torten und Kuchen sowie das Eis werden in unserem Haus selbst gefertigt.  
Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen.



Kapuzinerplatz 9, 8720 Knittelfeld  
Tel.: 03512 / 72 200  
E-Mail: [info@pauls-hotel.at](mailto:info@pauls-hotel.at)  
[www.pauls-hotel.at](http://www.pauls-hotel.at)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch od. Laktose	G	Weichtiere	R