

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!



Schmankerlzeit mit Genuss im „Specht“

„Unsere spechtige Schmankerlzeit“

Vorspeise

vorspeisenvariation ^{CGLMO}

tafelspitzcarpaccio mit krensaucce / vogerlsalat mit speck und erdäpfel /
schweinsbackerl sulz

€ 10,20

Suppe

süßkartoffel-kokos-suppe mit sesamstangerl ^{ACGMN}

€ 4,90

Hauptspeisen

kalbsrahmbeuschel mit serviettenknödel ^{ACGLM}

€ 12,20

oder

forellenfilet „müllerin art“ mit petersilienbutter, steirischem risotto und
kirschtomaten ^{ADGM}

€ 15,90

oder

schweinefilet in der kürbiskernpanier mit erdäpfelpüree und
speckbohnenbündel ^{ACGM}

€ 14,10

Dessert

dessertvariation ^{ACGHO}

€ 8,50

ab drei gängen minus 10%

ab vier gängen minus 15%



Unsere Klassiker

Suppen

kräftige rindsuppe mit frittaten, kaspressknödel leberknödel oder grammelstrudel ^{ACGL}	€ 3,90
steirerkässuppe mit schwarzbroteroutons und kernöl ^{ACGL}	€ 4,90

Vorspeisen und Salate

beef tatar vom murtaler weiderind mit butter und toast ^{ACGM}	€ 13,70
	als hauptgang € 19,90
tafelspitzcarpaccio mit lauwarmer krensauce und blattsalat ^{GL}	€ 9,50
steirischer schmankerlteller ^{ACG} murtaler schinkenspeck, bio-bauchspeck, scharfe hauswürstel, bauernschinken, steirerkäse, spielberger käse, essiggurkerl, grammelschmalz, kürbiskernaufstrich, butter, kürbiskernstangerl, gebäck ^(Allergene Gebäck auf Anfrage)	€ 10,90
steirische schweinsbackerl sulz mit roten zwiebeln, käferbohnen und ei ^{GLM}	€ 9,20
grüner salat ^{AGLO}	klein € 3,90 groß € 4,80
bunter salat ^{AGLO}	klein € 3,90 groß € 4,80
vogersalat mit speck, erdäpfel und kernöl ^{AGLO}	klein € 6,50 groß € 6,90
mit kernöl	€ 0,50
karotten-sesam-dressing ^{FNO} od. caesar-dressing ^{ADFGM}	€ 0,50
hausgemachtes knoblauchbaguette ^{ACGL}	€ 2,90
gebäck pro stück ^(Allergene auf Anfrage, auch glutenfrei erhältlich)	€ 1,00

Vegetarisch

käsespätzle mit grünem salat ^{ACEGLLO}	€ 10,90
cremigies risotto mit frischen pilzen, rucola und parmesan ^{GO}	€ 11,90
gemüsewok „asiatische art“ mit reis ^{AFGLN}	€ 11,90
erdäpfeltascherl gefüllt mit mediterranen gemüse in vollkorn butterbrösel dazu buntes tomatenragout ^{ACGLM}	€ 11,50

Fisch

forellenfilet nach „müllerin art“ mit petersilienbutter, steirischem risotto und kirschtomaten ^{ADGM}	€ 15,90
filet von der lachsforelle mit mandelbutter, buntem gemüse und kräutererdäpfel ^{ADGH}	€ 15,90
gebackenes forellenfilet mit lauwarmem erdäpfel-jungzwiebel-salat und schnittlauchsauerrahm ^{ACDG}	€ 15,90



Hauptspeisen

„burgpfandl“ ^{ACGLD} geschnetztes schweinefilet in champignonrahmsauce auf spätzle, mit käse überbacken	€ 11,90
„burgpfandl“ mit hendlfleisch ^{ACGLD}	€ 13,40
ripperl und chicken wings mit coleslaw und schnittlauchdip ^{GLMO}	€ 12,90
wiener schnitzel von der pute aus der pfanne mit petersilerdäpfel ^{ACG}	€ 12,90
cordon bleu von der pute mit petersilerdäpfel ^{ACG}	€ 13,90
murtaler cordon bleu von der pute in kürbiskernpanier gefüllt mit bauernschinken und murtalerkäse dazu petersilerdäpfel ^{ACG}	€ 15,80
schweinemedallions mit steirerkäse überbacken oder mit pfefferrahmsauce, dazu speckbohnen und erdäpfelgratin ^{ACGLD}	€ 16,50
bunter salat mit panierten hendlstreifen ^{ACGLD}	€ 10,90
gemüsewok „asiatische art“ mit reis und hühnerfiletstreifen	€ 14,90
oder mit rinderfiletstreifen ^{AFGLN}	€ 16,90
klassischer zwiebelrostbraten vom murtaler weiderind mit speckbohnen und rösterdäpfel ^{AGLMO}	€ 16,90
steirisches backhendl mit vogerl-erdäpfel-salat, preiselbeeren und zitrone ^{ACGLMO}	€ 11,90
tafelspitz mit rösterdäpfeln und apfelkren ^{ACGLD}	€ 15,90
„burg“ burger mit pommes frites ^{ACFGLMN} 100% rindsfaschiertes, salat, tomaten, speck, cocktailsauce,	€ 10,90
deluxe „spechti“ burger mit wedges ^{ACFGLMN} 100% rindsfaschiertes, cheddar käse, salat, tomaten, speck, barbaeue sauce und schnittlauchsaucce,	€ 11,90
grillteller mit pommes frites und gemüse ^{ACGL}	€ 14,90
„spechtplatte“ ab 2 personen ^{ACGL} gegrilltes schweinskarree, gegrillte maishendlbrust, wiener schnitzel, pommes frites, reis und gemüse	pro person € 15,40

beilagenänderungen (+ € 0,80)

Steaks

rinderbeiriedsteak (250g) mit kräuterbutter, grillgemüse und erdäpfelwedges ^{AGLMO}	€ 27,90
rinderfiletsteak (220g) mit gebratenen pilzen und trüffelpüree ^{AGLMO}	€ 32,90
ladysteak vom rinderfilet (180g) mit gebratenen pilzen und trüffelpüree ^{AGLMO}	€ 29,90
garstufen: rare, medium-rare, medium oder well done, pfefferrahmsauce ^{ACGLD}	€ 2,90



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

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



Für unsere kleinen Gäste

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

kürbiskernmuffin mit zirbeneis und preiselbeerobers ^{ACGH0}	€ 6,90
himbeergugelhupf mit mousse au chocolat und himbeerragout ^{ACGH0}	€ 7,50
dessertvariation ^{ACGH0}	€ 8,50
eispalatschinken ^{ACFG}	€ 5,90
kokosparfait mit karamelisierter ananas ^{CGH0}	€ 7,50
kaiserschmarrn mit rosinen und zwetschkenröster ^{ACG0}	€ 7,50

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
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