

Zum Pölzl RESTAURANT

REGIONALE PRODUKTE MIT KÜCHE RUND UM DIE WELT

Speise- und Getränkekarte

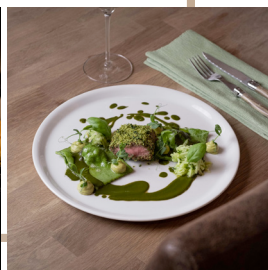
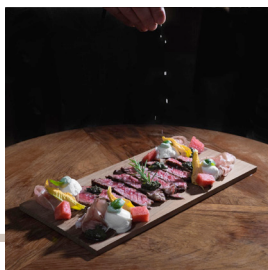
Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum Pölzl“!

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 Pölzl“.

Guten Appetit und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!



Hinweis Liebe Gäste!

Unter der Woche von Dienstag bis Donnerstag 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
10:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Küche: 11:30 bis 15:30 Uhr

Freitag und Samstag
17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Küche: 17:00 bis 21:00 Uhr

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 8. bis 9. April 2025

Dienstag, 8. April

Suppe: Knoblauchcreme-Suppe

.....

Menü 1: Hühner-Curry mit Gemüse
und Reis
€ 17,90

.....

Menü 2: Vegetarisches Curry mit Tofu mit
Gemüse und Reis
€ 14,50

Mittwoch, 9. April

Suppe: Leberknödel-Suppe

.....

Menü 1: Champignonschnitzel mit Röstkartoffeln
und grünem Salat
€ 16,90

.....

Menü 2: Spinat-Feta-Lasagne mit grünem Salat
€ 13,90

Menüplan

Mittagsmenü vom 10. April 2025

Donnerstag, 10. April

Suppe: Kartoffel-Lauchcreme-Suppe

.....
Menü 1: Gebratene See-Forelle mit Petersilien-
kartoffeln, Knoblauchbutter dazu grüner Salat
€ 18,50

.....
Menü 2: Gebackene Linsenlaibchen mit
Petersilienkartoffeln und grünem Salat
€ 14,50

Liebe Gäste!

UNSERE NEUEN ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag bis Donnerstag
10:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Küche: 11:30 bis 15:30 Uhr

Freitag und Samstag
17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Küche: 17:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag und Montag:
Ruhetag

Unsere Klassiker unter der Woche

Beliebte Klassiker – stets für Sie auf unserer Karte!

SUPPEN

Frittatensuppe	4,90
----------------	------

Kaspressknödelsuppe (Hofkäserei Lassacher)	4,90
--	------

SALATE

Grüner Salat	3,90
--------------	------

Gemischter Salat	4,90
------------------	------

Backhendlsalat gebackene Hühnerfilets mit Ziegenjoghurt und Kernöldressing	17,50
---	-------

HAUPTSPEISEN

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Semmelkren, Röstkartoffel und Schnittlauchsauce	23,90
--	-------

Cordon Bleu mit Pommes oder Kartoffeln (Schweinefleisch von Steirerfleisch)	16,90
--	-------

Wiener Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffeln (Schweinefleisch von Steirerfleisch)	15,50
--	-------

Käsespätzle mit grünem Salat (Hofkäserei Lassacher)	13,50
---	-------

Lachsforelle gebraten mit Petersilienkartoffeln, Knoblauchbutter und frischem Gemüse	22,-
---	------

Veganes Gemüse-Curry mit Tofu, Jasminreis und Erdnuss Sesam-Karamell	16,-
---	------

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

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. ******

Getränkete Karte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

	0,3 l	0,5 l
Soda	2,50	3,30
Sodawasser mit Zitrone gepresst	2,90	3,70
Naturparkwasser mit Zitrone gepresst	2,20	3,00
Flasche Hirter regional: Cola, Orange, Kräuter, Himbeere	3,70	
Tonic	4,00	

SÄFTE der Obstbaumschule, Poysdorf

Marille, Apfel, Quitte, Traube weiß, Traube rot mit Wasser	3,70	4,30
gespritzt mit Soda	4,10	4,70

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,90
Espresso Doppio	4,40
Americano (Verlängerter schwarz)	3,60
Cappuccino	4,10
Tee	3,90
Kakao	4,20
mit Schlag	4,50

Specials

Affogato al caffè	4,90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

Getränkete Karte

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Hirter Bier Märzen Regional	2,90	3,70	4,60
Hirter Kellermeister Flasche		3,80	4,80
Hirter Radler		3,80	4,60
Radler Soda		3,70	4,60
Weißbier Flasche			4,80

WEIN UND SPRITZIGES

1/8

Wein offen 1/8

Brindlmayer Traismauer, Stieglmar Gols

Trinkfreu(n)de 2023	3,90
Chardonnay oder Weißburgunder	4,10
Gemischter Satz 2023	3,90
Muskat Spätlese 2022	4,60

Rotwein offen 1/8

Blauer Zweigelt Ried Edelgrund 2021	4,10
Merlot Exclusiv 2020	5,20

Spritzer

3,50

APERITIF

Prosecco	3,90
Rosé Stieglmar	3,70
Aperol Spritz‘ mit Prosecco oder Weißwein	5,10
Hugo	5,10

DIGESTIV

Spirituosen 2cl	3,70
Marille, Birne, Apfel, Zwetschke	
Limoncello 2cl	3,70

DIGESTIV

Grappa Bianca 2cl	3,70
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

** Mehr Weine finden Sie in unserer Weinkarte. **