

# Zum Pözl

## RESTAURANT

REGIONALE PRODUKTE MIT KÜCHE RUND UM DIE WELT

## Speise- und Getränkekarte

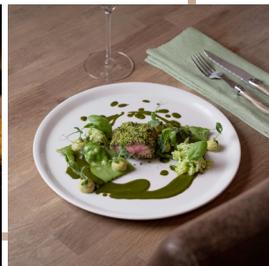
Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum Pözl“!

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**, 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 Freitag**  
10:00 Uhr bis 17:00 Uhr  
Küche: 11:30 bis 15:30 Uhr

**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](mailto:restaurant@zum-poelzl.at)  
[www.zum-poelzl.at](http://www.zum-poelzl.at)



# Menüplan

Mittagsmenüs von 10. bis 11. Juni 2025

**Dienstag, 10. Juni**

**Suppe:** Kaspresknödelsuppe

.....

**Menü 1:** Gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn mit hausgemachten Wedges dazu grüner Salat  
**€ 17,90**

.....

**Menü 2:** Nudel mit Gorgonzola-Sauce und grünem Salat  
**€ 14,90**

**Mittwoch, 11. Juni**

**Suppe:** Kartoffel-Majoran-Suppe

.....

**Menü 1:** Tiroler Gröstl mit Spiegelei und grünem Salat  
**€ 16,90**

.....

**Menü 2:** Hausgemachter Zucchini-Feta-Strudel mit grünem Salat  
**€ 14,90**

# Menüplan

Mittagsmenüs von 12. bis 13. Juni 2025

**Donnerstag, 12. Juni**

**Suppe:** Legierte Grießsuppe

.....

**Menü 1:** Grillhuhn mit Erbsenreis  
und grünem Salat  
**€ 17,00**

.....

**Menü 2:** Hausgemachte Kärntner Kasnudel  
mit grünem Salat  
**€ 14,90**

**Freitag, 13. Juni**

**Suppe:** Tomatencreme-Suppe

.....

**Menü 1:** Cordon Bleu mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat  
**€ 17,90**

.....

**Menü 2:** Sellerie-Schnitzel mit Erbsenreis  
und grünem Salat  
**€ 14,90**

# Unsere Klassiker unter der Woche

Beliebte Klassiker – stets für Sie auf unserer Karte!

## SUPPEN

Hausgemachte Frittatensuppe 5,50

---

Hausgemachte Kaspressknödelsuppe  
(Hofkäserei Lassacher) 5,50

---

## SALATE

Grüner Salat 3,90

---

Gemischter Salat 4,90

---

Backhendlsalat (von Kärntner Hühnern) mit gebackenen  
Hühnerfilets, Joghurt und Kernöldressing 17,50

---

## HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Beiried- oder Rib-Eye Steak  
(Bauernhof Nurguat, Perchau) Serviert mit Grillgemüse,  
hausgemachten Krokettten und Pfefferrahmsauce 34,-

---

Cordon Bleu mit Pommes oder Kartoffeln  
(Schweinefleisch von Steirerfleisch) 17,50

---

Wiener Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffeln  
(Schweinefleisch von Steirerfleisch) 16,90

---

Käsespätzle mit grünem Salat (Hofkäserei Lassacher) 14,40

---

Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischzucht Payr in  
Siernitz, mit Weißwein-Rucola-Risotto und Rote-Bete-Sauce 22,90

---

Veganes Gemüse-Curry  
mit Tofu, Jasminreis und Erdnuss sesam-Karamell 16,90

# 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. **\*\***

# Getränkemkarte

## 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 mit Schlag	4,20	4,50

### Specials

Affogato al caffè	4,90	
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		

# Getränkekarte

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>BIER</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
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
<b>WEIN UND SPRITZIGES</b>		<b>1/8</b>	
<i>Wein offen 1/8</i>			
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	
<i>Rotwein offen 1/8</i>			
Blauer Zweigelt Ried Edelgrund 2021		4,10	
Merlot Exklusiv 2020		5,20	
<i>Spritzer</i>		3,50	
<b>APERITIF</b>		<b>DIGESTIV</b>	
Prosecco	3,90	Grappa Bianca 2cl	3,70
Rosé Stieglmar	3,70	Averna Sauer	4,90
Aperol Spritz‘ mit Prosecco oder Weißwein	5,10	Rum 2cl (Bumbu/Riise)	4,-
Hugo	5,10	Whisky 2cl	
<b>DIGESTIV</b>		Glenfiddich 12 years	4,-
Spirituosen 2cl	3,70	Lagavulin 16 years	7,-
Marille, Birne, Apfel, Zwetschke		CarGINthia 2cl	4,00
Limoncello 2cl	3,70	mit Tonic Water und Eis	7,90