

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 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
www.zum-poelzl.at



Menüplan

Mittagsmenüs von 16. bis 17. Dezember 2025

Dienstag, 16. Dezember

Suppe: Backerbsensuppe

.....

Menü 1: Lasagne Bolognese mit
grünem Salat

€ 17,90

.....

Menü 2: Spaghetti mit Basilikum-Pesto und
grünem Salat

€ 14,90

Mittwoch, 17. Dezember

Suppe: Indische Curry-Eintopf-Suppe

.....

Menü 1: Faschierte Laibchen mit Püree
& grünem Salat

€ 17,90

.....

Menü 2: Kichererbsen-Curry mit Gemüse, Reis
und grünem Salat

€ 15,50

Menüplan

Mittagsmenü vom 18. bis 19. Dezember 2025

Donnerstag, 18. Dezember

Suppe: Minestrone

.....
Menü 1: Blechpizza Salami
€ 12,90

.....
Menü 2: Blechpizza Margherita
€ 11,90

Freitag, 19. Dezember

Suppe: Leberknödelsuppe

.....
Menü 1: Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
€ 18,90

.....
Menü 2: Fischteller mit Petersilienkartoffeln,
Knoblauchbutter & grünem Salat
€ 19,90

Neu bei uns! Unser Freitagsmenü

Jeden Freitag ist Backhendl-Tag!

Genießen Sie unser knuspriges Backhendl
mit dem legendären Kartoffelsalat -
auch zum Mitnehmen!

Zubereitet mit frischem Kärntner Hendl
vom Geflügelhof Scharf.

Jetzt jeden
FREITAG
frisch auf
den Teller!



Unsere Klassiker unter der Woche

Beliebte Klassiker - stets für Sie auf unserer Karte!

SUPPEN

Hausgemachte Frittatensuppe A, C, G, L	5,90
Hausgemachte Kaspressknödelsuppe A, C, G, L (Hofkäserei Lassacher)	5,90

SALATE

Grüner Salat M	4,90
Gemischter Salat G, M	5,90
Backhendlsalat A, C, G, M (von Kärntner Hühnern) mit gebackenen Hühnerfilets, Joghurt und Kernöldressing	17,50
Bunter Salat mit gebackenem Fetakäse A, H, M in Sesampanade, serviert mit Honig-Vinaigrette, dazu hausge- machtes Walnussbrot und frischen Granatapfelkernen.	17,50

HAUPTSPEISEN

Handgemachte Nudeln mit feiner Bolognese A, C, G, L, O aus regionalem Rindfleisch und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano (Bauernhof NurGuat, Perchau)	18,90
Cordon Bleu A, C, G mit Pommes oder Kartoffeln (Schweinefleisch von Steirerfleisch)	17,50
Wiener Schnitzel A, C, G mit Pommes oder Petersilien- kartoffeln (Schweinefleisch von Steirerfleisch)	16,90
Käsespätzle A, C, G, M mit grünem Salat (Hofkäserei Lassacher)	14,90
Gebratenes Saiblingsfilet A, D, G von der Fischzucht Payr in Siernitz, serviert mit buntem Grillgemüse, Petersilkartoffeln und aromatischer Knoblauchbutter	23,90

Italienischer Abend

SAMSTAGABEND SPECIALS

VORSPEISEN

Thunfisch-Tatar

mit Tomaten-Oliven-Ragout, Ricotta-Zitronencreme **20,00 €**
und gerösteten Pinienkernen

Rindercarpaccio

mit hausgemachtem Pesto, Rucola
und Parmigiano Reggiano **20,00 €**

Hausgemachte Bruschetta

mit Tomaten-Knoblauch-Ragout **13,00 €**

SUPPE

Mediterrane Fischsuppe

von Süß- und Salzwasserfischen **14,00 €**



Italienischer Abend

SAMSTAGABEND SPECIALS

HAUPTSPEISEN

Fischplatte

Calamari fritti, gegrillte Garnelen, Goldbrasse und Seesaibling, dazu überbackene Polentaschnitten und Antipasti-Gemüse

32,00 €

Handgemachte Nudeln

mit frischer Tomatensauce und Büffelmozzarella

18,00 €

Ribeye-Steak

mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter

45,00 €

Saltimbocca vom Rind

mit Pilzrisotto und geschmortem Fenchel-Orangen-Ragout

22,00 €

DESSERTS

Zweierlei Mousse au Chocolat

im Glas mit Beeren und Schoko-Crumble

8,90 €

Panna Cotta

mit Limoncello und Zitronentorte

10,90 €

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. **

Getränkekarte

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 caffé	4,90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

Getränkekarte

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
Weißenbier 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
<i>Spritzer</i>	3,50

APERITIF

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

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 mit Tonic Water und Eis	4,00
	7,90

DIGESTIV

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