

Zum Pölzl RESTAURANT

REGIONALE PRODUKTE MIT KÜCHE RUND UM DIE WELT

Speise- und Getränkekarte

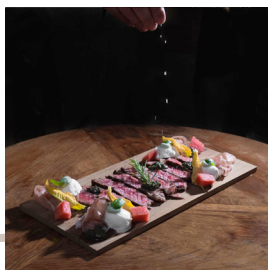
Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum Pölzl“!

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

Menüs von 3. bis 4. Februar 2026

Dienstag, 3. Februar

Suppe: Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

.....

Menü 1: Gulasch mit Spätzle und
grünem Salat

€ 18,50

.....

Menü 2: Überbackene Polenta mit Ratatouille
und grünem Salat

€ 15,50

Mittwoch, 4. Februar

Suppe: Brokkoli-Cremesuppe

.....

Menü 1: Lasagne alla Bolognese mit
grünem Salat

€ 18,90

.....

Menü 2: Spinat-Feta-Quiche mit
grünem Salat

€ 16,50

Menüplan

Mittagsmenü vom 5. bis 6. Februar 2026

Donnerstag, 5. Februar

Suppe: Rindsuppe mit Backerbsen

.....

Menü 1: Tiroler Gröstl mit Spiegelei
und grünem Salat
€ 17,50

.....

Menü 2: Krautfleckerl mit
grünem Salat
€ 14,90

Freitag, 6. Februar

Suppe: Fleischstrudelsuppe

.....

Menü 1: Steirisches Cordon Bleu
mit Kartoffelsalat
€ 19,50

.....

Menü 2: Wok-Gemüse mit Nudeln Asia-Style
und grünem Salat
€ 15,90

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} 5,90
(Hofkäserei Lassacher)

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} 17,50
in Sesampanade, serviert mit Honig-Vinaigrette, dazu hausgemachtes Walnussbrot und frischen Granatapfelkernen.

HAUPTSPEISEN

Handgemachte Nudeln mit feiner Bolognese ^{A, C, G, L, O} 18,90
aus regionalem Rindfleisch und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano (Bauernhof NurGuat, Perchau)

Cordon Bleu ^{A, C, G} mit Pommes oder Kartoffeln 17,50
(Schweinefleisch von Steirerfleisch)

Wiener Schnitzel ^{A, C, G} mit Pommes oder Petersilienkartoffeln 16,90
(Schweinefleisch von Steirerfleisch)

Käsespätzle ^{A, C, G, M} mit grünem Salat (Hofkäserei Lassacher) 14,90

Gebratenes Saiblingsfilet ^{A, D, G} von der Fischzucht Payr 23,90
in Siernitz, serviert mit buntem Grillgemüse, Petersilkartoffeln und aromatischer Knoblauchbutter



Fischwoche

UNSERE EMPFEHLUNGEN

SUPPE

Kokos-Garnelen-Suppe

8,90 €

VORSPEISEN

Kartoffel-Biskuit-Räucherfischmousse
mit Kaviar und Rucola

18,90 €

Thunfisch-Tatar
mit Avocado-Creme, Fenchel, Tomate

22,90 €

Lauwarme Garnelen
mit Mango-Gurken-Salat und eingelegten Zwiebeln

20,90 €

HAUPTSPEISEN

Calamari Fritti
mit Sauce Tatar und überbackener Polentaschnitte

24,90 €

Fischplatte à la Pölzl
mit Creme-Polenta und Tomaten-Basilikum-Salat

34,90 €

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. ****

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 mit Schlag	4,20 4,50

Specials

Affogato al caffè	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
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. **