

Zum Pölzl RESTAURANT

REGIONALE PRODUKTE MIT KÜCHE RUND UM DIE WELT

Speise- und Getränkekarte

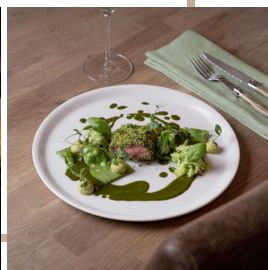
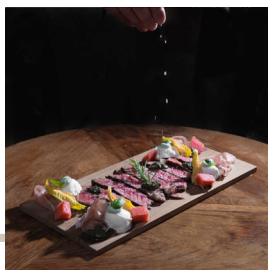
Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum Pölzl“!

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
Küche: 11:30 bis 19:00 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 14. bis 17. Juli 2026

Dienstag, 14. Juli

Suppe:

Minestrone

Menü 1: Hühner Geschnitzeltes mit Gemüse und
Reis dazu grüner Salat

€ 17,90

Menü 2: Nudeln mit Gorgonzolasauce und
grüner Salat

€ 16,50

Mittwoch, 15. Juli

Suppe:

Karotten Ingwer Suppe

Menü 1: Grillspieß mit Petersilienkartoffel
und grüner Salat

€ 18,90

Menü 2: Gebackene Risotto Bällchen mit
Tomatensauce grüner Salat

€ 16,90



Menüplan

Menüs von 14. bis 17. Juli 2026

Donnerstag, 16. Juli

Suppe:

Wiener Eintopf Suppe

Menü 1: Spaghetti Bolognese mit grünem Salat

€ 17,90

Menü 2: Geröstete Semmelknödel mit grünem Salat

€ 16,50

Freitag, 17. Juli

Suppe: Frittaten Suppe

Menü 1: Backhuhn mit Kartoffelsalat dazu
grüner Salat

€ 19,90

Menü 2: Gebackene Champignon mit Sauce
Tatar und Kartoffel Vogerlsalat

€ 17,90

Unsere Klassiker unter der Woche

Beliebte Klassiker – stets für Sie auf unserer Karte!

SUPPEN

Tagessuppe 4,90 €

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 18,90 €

Bunter Salat mit gegrillten Garnelen^{A, B, H, M}
mit Avocado und Mangodressing 20,90 €

HAUPTSPEISEN

Pölzls Grillteller^{A, G, C, M} Gebratene Hühnerbrust, Rindssteak
und Schweinekarree, serviert mit Pommes, Knoblauchbaguette
und cremiger Knoblauchsauce und Kräuterbutter 23,90 €

Cordon Bleu^{A, C, G} mit Pommes oder Kartoffeln
(Schweinefleisch von Steirerfleisch) 18,90 €

Wiener Schnitzel^{A, C, G} mit Pommes oder Petersilien-
kartoffeln (Schweinefleisch von Steirerfleisch) 17,90 €

Käsespätzle^{A, C, G, M} mit grünem Salat (Hofkäserei Lassacher) 15,40 €

Gebratenes Saiblingsfilet^{A, D, G} von der Fischzucht Payr
aus Siernitz, mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse 24,90 €

Originales veganes Thai-Curry^{A, F, H, M, O}
mit Jasminreis und Tofu 18,90 €

** 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. **