

HERZLICH  
WILLKOMMEN



BOUTIQUE HOTEL

ERLA

*Gemuss Wirt*

REGIONALES

MIT

QUALITÄT

# Wissenswertes

## **Nachhaltigkeit – Regionalität - Natur pur - Eigenverantwortung**

verkörpern die Philosophie der **Familie Semmler** am Besten. Der verantwortungsvolle Umgang mit seiner Natur steht im **Restaurant** des **Boutique Hotel Erla** im Vordergrund. Dazu zählen wir auch den Bezug von erstklassigen regionalen Produkten. Beispielhaft dafür, kaufen wir Fleisch, das die höchsten Ansprüche der tier- und artgerechten Haltung wie auch den Wunsch des Konsumenten nach bester Fleischqualität erfüllt.

## **AUS DEN GENUSS REGIONEN**

- Steirischer Kren (Steirerkren, Vulkanland)
- Steirischer Ziegenkäse (Biokäserei Thanei, Schönau)
- Oststeirischer Apfel (Apfelland)
- Steirisches Kürbiskernöl (Familie Rosenberger, Floing)
- Heimische Fische (vom Kulmer)
- Steirerglück, Vulcano-, Premium-, oder Steirerschwein
- Maishendl & Pute aus österreichischer Bodenhaltung AMA und Backhendl vom Bauernhof Schwarz aus Floing
- Alm-Rind (Schirnhofer) & AMA Rind
- Handgemachte Nudeln vom Melchart aus dem Kulmland
- Hirschbirnenbrand und Käferbohne
- Ausschließlich Säfte vom Bauernhof (Wilhelm)
- Brände vom Obsthof Gross

## **Sie suchen noch ein stimmiges Umfeld für Ihre Feier?**

**Für Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Taufen, Firmungen etc.**

## **Gourmet Gala Dinner (3-,4- & 5-gängig)**

auf ihre persönlichen Wünsche abgestimmt

Wir sind der **RICHTIGE** Partner – schenken Sie uns ihr Vertrauen!

# Mittagskarte

## Liebe Gäste!

Von 11.20 Uhr bis 17.00 Uhr wählen Sie aus unserer Mittagskarte und

von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr finden Sie weitere Schmankerl in unserer Abendkarte.

## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b>	(A C G L O)	€ 5,00
Kernöl   geröstete Kürbiskerne   Croutons   Schlaghaube		
<b>Kräftige klare Suppe vom heimischen Rind</b>	(A C F G L O)	€ 3,90
hausgemachte Frittaten   Leberknödel   Fleischstrudel   Nudeln		
<b>Wiener Suppentopf</b>	(A C F G L O)	€ 6,80
gekochtes Rindfleisch (AMA)   Nudeln   Gemüsestreifen		

## Salate

<b>gemischter Salatteller oder verschiedene Blattsalate</b>	(G H L M)	€ 4,90
Hausdressing   Honig-Sauerrahm   Olivenöl-Balsamico-Dressing   Kernöl	(A C F M O) (A F M O) (M O) (E L O)	
<b>Salat Erla</b>		€ 10,80
verschiedene Blattsalate   Maishendlbruststreifen in Kürbiskernkruste gebacken   Kernöl, getoastetes Brot	(A C O M)	
<b>Chefsalat</b>	(A C G O)	€ 10,80
bunter Salatteller   gegrillte Putenstreifen (AMA)   Kirschtomaten Honig-Sauerrahmdressing   Croutons   Parmesanspäne & getoastetes Brot		

# Hauptgerichte

<b>Halbes steirisches Backhendl vom Bauernhof Schwarz in Floing</b>	€ 11,80
in Butterschmalz gebacken, dazu ein Salatteller   Preiselbeeren   Zitrone (A C G M O)	
<b>Gebackenes Schnitzel vom Steirerschwein</b>	€ 10,80
Pommes frites   Preiselbeeren (G L O)	
<b>Grillteller / Maishendl- &amp; Putenfilet / Schweinemedaille</b>	€ 14,50
Pommes frites   heimisches Grillgemüse   Speck   Kräuterbutter (G L M)	
<b>Rindfleisch vom Alm Rind gekocht</b>	€ 14,50
Apfelkren   Semmelkren   Rösterdäpfel (G I L)	
<b>Hausgemachte Käsespätzle im Pfandl</b>	€ 9,80
verschiedene Käsesorten   Röstzwiebel   frischer Schnittlauch (A C E F G H L)	
<b>Steirer-Gröstl im Pfandl (auch vegetarisch)</b>	€ 9,80
Erdäpfel / Selchwaren   Spiegelei   Apfelstücke   geröstete Kürbiskerne (A C E F G H L)	
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet (vom Kulmer aus der Haslau)</b>	€ 15,90
auf handgemachten Bandnudeln mit Muskatkürbis   frittiertes Gemüse (A D F G L O)	
<b>Ofenfrische Lasagne überbacken</b>	€ 10,20
Parmesan   fruchtige Tomatensauce (A C G L)	
<b>Pasta „Erla“ (A B C G)</b>	€ 13,90
gegrillte 4 Stk. Garnelen   handgemachte Bandnudeln   sämiges Basilikum Pesto   Tomaten	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Donald Duck</b>	€ 6,90
gebackenes Schnitzel vom Steirerschwein mit Pommes frites (A C G O)	
<b>Pinocchio</b>	€ 5,80
handgemachte Spaghetti Bolognese (Fleisch- oder Tomatensauce) (A C L O)	
<b>Calimero</b>	€ 6,90
Gebackene Stücke vom Steirerhendl mit Pommes frites (A C G O)	
<b>Batman</b>	€ 4,80
Portion Pommes frites & Ketchup (O)	

Zu jedem Kindergericht servieren wir eine kleine Überraschung. ☺

# Pizza aus unserem Holzofen

- |  |           |         |
|--|-----------|---------|
| <b>1 Margherita</b>  |           | € 7,10  |
| Tomatensauce, Mozzarella   | (A G O)   |         |
| <b>2 Cardinale</b>   |           | € 9,10  |
| Tomatensauce, Mozzarella, Schinken   | (A G O)   |         |
| <b>3 Salami</b>  |           | € 9,20  |
| Tomatensauce, Mozzarella, Salami   | (A G O)   |         |
| <b>4 Quattro Stagioni</b>  |           | € 9,80  |
| Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami,<br>frische Champignons, Artischocken | (A G O)   |         |
| <b>5 Vegetaria</b>   |           | € 9,00  |
| Tomatensauce, Mozzarella,<br>verschiedenes frisches Gemüse, Kräutersalz          | (A G O)   |         |
| <b>6 Diavolo (pikant)</b>  |           | € 9,60  |
| Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken,<br>Zwiebel, Pfefferoni, Chili        | (A G O)   |         |
| <b>7 Rusticana</b>   |           | € 9,10  |
| Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck,<br>Pfefferoni, Ei, Champignons        | (A C G O) |         |
| <b>8 Tonno</b>   | (A D G O) | € 10,80 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebelringe                                |           |         |
| <b>9 Pizza Erla</b>  | (A D G O) | € 10,50 |
| Sauerrahm-Knoblauch-Kräutersauce, Schinken, Mais, Speck, Mozzarella              |           |         |
| <b>10 Pizzafladen Brot mit Knoblauch</b>   | (A L)     | € 5,30  |

**Abschlag € 0,80 für kleine PIZZA**

**Jede Umbestellung € 0,70**

# Unsere Desserts

<b>Tiramisu Torte</b>	(ACGHO)	€ 3,30
<b>Malakoff Torte</b>	(ACGHO)	€ 3,30
<b>Schwarzwälder-Kirsch Torte</b>	(ACGHO)	€ 3,30
<b>Topfen Torte</b>	(ACGHO)	€ 3,30
<b>Kastanien Torte (im Winter)</b>	(ACGHO)	€ 3,50

**Weitere Torten finden Sie in unserer Tortenvitrine**

<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b>	(ACGHO)	€ 3,90
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	(ACGHO)	€ 3,90
<b>Mohr im Hemd mit Schokosauce &amp; Schlag</b>	(ACGHO)	€ 4,20

**Verschiedene Eisbecher finden Sie in unserer Eis Karte!**

## ALLERGENELISTE

A Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch	O Schwefeldioxid
C Eier	H Schalenfrüchte	P Lupine
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

# Getränke

## **APERITIF - HEIMISCH**

<b>Steirerbua 2017 / Weingut Kohl, Großwilfersdorf</b>	€ 3,80
Gemischter Satz aus Chardonnay, Weißburgunder & Grauburgunder	
Schilcher Frizzante Rose 2016, <b>Weingut Lang</b>	€ 4,50
Glas Kattus Prosecco oder Sekt	€ 4,00
mit - steirischen Hollerblüten, Erdbeer-, Pfirsich-, oder Marillen Nektar	€ 4,30
mit Aperol	€ 4,50
Campari Soda oder Orange 4cl	€ 4,50
Pfiff Puntigamer vom Faß 0,2 l	€ 2,30
Verschiedene Edelbrände & Liköre aus dem Apfelland 2cl	€ 2,80

## **ERLA'S FANCY DRINKS**

Kiwi-, Maracuja-, Veilchen-, Pfirsich-, Holunder-, Kirsch-, Berry Spritzer mit Weißwein	€ 3,20
Kräuterspritzer – Spritzer mit Weißwein & Almdudler	€ 3,90
Aperol mit Weißwein-Spritzer	€ 3,90
Aperol Spritzer mit Prosecco	€ 4,50
„Hugo“ Weißwein, (Holundersirup, Limette, Minzeblatt)	€ 4,50
Apple Cider - Gold Apple, Elderflower, Red Berries	€ 3,50

## **NEUE SPRITZIGE LIMONADEN 0,5L**

Kiwi-, Maracuja-, Veilchen-, Pfirsich-, Holunder-, Kirsch-, Grüner Apfel-, Erdbeere-, Berry	€ 3,50
mit Eiswürfel, Soda & frische Früchte sowie Minze	€ 3,50

## Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Verschiedene Säfte vom Bauernhof – Saft od. Nektar	€ 2,50	5,00
Säfte vom Bauernhof gespritzt mit Soda	€ 2,00	4,00
Säfte vom Bauernhof gespritzt mit Wasser	€ 1,80	3,60
Apfelsaft oder Orangensaft (Cappy)	€ 2,20	4,40
Apfelsaft oder Orangensaft mit Soda (Cappy)	€ 1,90	3,80
Apfelsaft oder Orangensaft mit Wasser (Cappy)	€ 1,70	3,40
Coca Cola, Fanta, Almdudler	€ 2,10	4,20
Almdudler, Coca Cola, Fanta mit Soda	€ 1,90	3,80
Almdudler, Coca Cola, Fanta mit Wasser	€ 1,80	3,60
Spezi (Coca Cola & Fanta)	€ 2,10	4,20
Coca Cola Zitrone (Saft von der frischen Zitrone)	€ 2,30	4,60
Glas Soda	€ 1,60	3,20
Glas Soda Zitrone (Saft von der frischen Zitrone)	€ 1,80	3,60
Eistee Pfirsich	€ 2,10	4,20
Eistee Pfirsich mit Soda	€ 1,90	3,80
Eistee Pfirsich mit Wasser	€ 1,80	3,50
Himbeer-Zitro oder Holunder mit Soda	€ 1,90	3,00
Himbeer-Zitro oder Holunder mit Wasser	€ 1,50	2,60
Fl. Coca Cola 0,33l	€	3,00
Fl. Coca Cola light 0,33l	€	3,00
Fl. Tonic oder Bitter Lemon 0,25 l	€	3,00
Red Bull, Ginger Ale 0,2l	€	3,90
Fl. Mineral (still, prickelnd) 0,33 l / 1 Liter (still, prickelnd)	€ 2,50	7,50
Glas Grandeur Wasser 0,25 l – 0,5 l (zu Wein Kaffee Eis-gratis) für das Service	€	0,90



**Grander Wasser vom Brunnen zum Selbstholen - gratis!**  
(Dies ist ein Wasser mit sehr hoher, stabiler und biologisch wertvoller Qualität  
– Näheres unter [www.grander.com](http://www.grander.com) )

## Kaffeespezialitäten – Segafredo

Kleiner Schwarzer / Espresso	€ 2,30
Kleiner Brauner / Espresso mit Kaffeesahne	€ 2,50
Espresso „Macchiato“ kleiner Schwarzer mit Milchschaum	€ 2,50
Großer Schwarzer / Doppelter Espresso	€ 3,30
Großer Brauner / Doppelter Espresso mit Kaffeesahne	€ 3,50
Verlängerter schwarzer	€ 2,60
Verlängerter brauner	€ 2,80
Melange mit Milchschaum	€ 2,80
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,10
Cappuccino „Wiener Art“ mit Schlagobers	€ 3,30
Cafe „Latte“ Milchkaffee	€ 3,90
Cafe „Coretto“ kleiner Schwarzer mit 1 cl Grappa	€ 4,20

### TOP-ANGEBOT

**1 Verlängerter und ein Stück hausgemachte Torte Ihrer Wahl**  
**€ 5,10**

**1 Verlängerter mit hausgemachtem Apfel-  
oder Topfenstrudel**  
**€ 5,50**

## Biere

	0,2l	0,3l	0,5l
Puntigamer vom Fass	€ 2,30	3,20	3,90
Radler mit Almdudler oder Sprite	€ 2,30	3,20	3,90
Gösser Naturradler	€ 2,50	3,40	4,10
Weizenbier   Hefe	€		3,90
Schlossgold – alkoholfreies Bier	€		3,90
Gösser Dunkles Malz - Bier Flasche	€		3,90
Kracherl – Gösser Naturradler alkoholfrei 0,33l	€		3,10
Soda Radler	€	3,20	3,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei	€		3,90

## Offene Weine

		1/8l	1/4l
Welschriesling aus Stubenberg (Haus Wein)	€	2,20	4,40
Blaifränkischer aus Stubenberg (Haus Wein)	€	2,20	4,40
Welschriesling gespritzt (Soda)	€		2,50
Blaifränkischer gespritzt (Soda)	€		2,50

### **Vulkanland Sektmanufaktur / Familie Meister, Riegersburg**

Aus heimischen Trauben gekeltert / in der Flasche vergoren /  
handgerüttelt / nach der traditionellen Methode hergestellt

Vulkanlandsekt weißer Burgunder	0,75l	€	30,00
Meisterperle aus der Isabellatraube	0,75l	€	28,00

### **Diverse Sekte**

Flasche Sekt   Henkel trocken	0,75l	€	20,00
Kattus Vino Frizzante	0,20l	€	5,50
Kattus Prosecco Classic	0,75l	€	20,00

# Weinerlebnis aus der 0,75l Flasche

- |   | 1/8 l  | Fl.          |
|---|--------|--------------|
| <b>Welschriesling 2018 / Weingut Wohlmuth, Kitzreck</b>   | € 4,20 | 19,00        |
| Grüner und gelber Apfel, zitrus & zarte Kräuterwürze,<br>kernige Säure, vol. 12,0% – zu Vorspeisen, Salaten, leichten Speisen   |        |              |
| <b>Morillon – Chardonnay 2018   Posch, Hollerberg</b>   | € 4,30 | 20,00        |
| Haselnuss, Ananas, langes Säure-Fruchtzuckerspiel<br>kräftig ausgebaut, vol. 12,5% – zu Rind, Wild & kräftigen Speisen  |        |              |
| <b>Gelber Muskateller 2018 / Posch, Hollerberg</b>  | € 4,30 | 20,00        |
| feinfruchtiger, aromatischer & eleganter Aperitif Wein od.<br>zum Abschluss, vol. 11,5% – zu leichten Speisen wie Salate  |        |              |
| <b>Schilcher 2018 / Langmann St. Stefan</b>   | € 4,10 | € 4,30 20,00 |
| Urtypisch Steirisch, in der Nase nach frischen Waldbeeren,<br>Zitrusfrucht und kerniger Säure, vol. 11,5% -<br>zu bodenständigen Gerichten wie Schweinsbraten, Backhendl                                      |        |              |
| <b>Scheurebe (Sämling 88) 2018 / Lang,<br/>St. Johann bei Herberstein</b>   | € 4,10 | 19,00        |
| altbekannte Sorte, ist sehr fruchtig, duftig in der Nase mit etwas<br>rassiger Säure, welche durch die Rest Süße abgerundet wirkt.<br>vol. 11,5% - perfekter Begleiter für warme Sommertage & leichte Speisen |        |              |
| <b>Steirerbua 2018 / Weingut Kohl, Großwilfersdorf</b>  | € 3,80 | 17,50        |
| Gemischter Satz aus Chardonnay, Weißburgunder & Grauburgunder.<br>Erfrischende Duftnote nach Apfel, frischem Gras und Zitrus.<br>vol. 12,0% - ideal zu frischen Salaten und Snacks.                           |        |              |
| <b>Weißburgunder 2018 / Peter Skoff</b>   | € 4,70 | 22,00        |
| feines Burgunderbouquet, frischer Apfelfuft, feine Extrakt Süße<br>vol. 12,0% - am besten zu Fisch, Geflügel, Schwein   |        |              |
| <b>Sauvignon Blanc 2018 / Weingut Wohlmuth / Kitzreck</b>   | €      | 27,00        |
| Würziges Bouquet, Brombeerblätter, Minze, temperamentvoll.<br>vol. 12,0% - zu hellem Fleisch, allen Arten von Gemüsegerichten,<br>ein klassischer Begleiter zu edlen Fischen und Meeresfrüchten.              |        |              |
| <b>Sauvignon Blanc 2015 / Weingut Skoff,<br/>(Gamlitz, Grassnitzberg)</b>   | €      | 39,50        |
| Helles Gelb, Geruch nach Paprika und reifen Stachelbeeren.<br>Am Gaumen feingliedrige Fruchtaromen mit ausgeprägter Mineralität.<br>vol. 14,0% - am besten zu hellem Fleisch, aber auch zu gereiftem Käse     |        |              |

- |  |                       |
|--|-----------------------|
|  | <b>1/8 l Fl.</b>      |
| <b>Zweigelt 2015 / Weingut Lang, St. Johann b. Herb.</b>   | <b>€ 3,90 18,50</b>   |
| Kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Weichsel-Zimt-Spiel,<br>zarte Kräuternoten, angenehm am Gaumen.<br><b>vol. 12,5%</b> - am besten zu dunklem Fleisch, Wildgerichten & Jause  |                       |
| <b>Blaufränkisch 2017 / Weingut Kerschbaum, Horitschon</b>   | <b>€ 4,50 21,00</b>   |
| Aroma von Weichsel und Brombeere, dunkle Beerenfrucht, würzig,<br>rauchig. <b>vol. 13,0%</b> - am besten zu Wild und Rind, kräftigen Grillgerichten  |                       |
| <b>Merlot Loisland 2017 / Weingut</b>  | <b>€ 4,50 € 21,00</b> |
| Tiefdunkles Rubinrot, nach reifen Kirschen, Orange und Ingwer.<br><b>vol. 13,5%</b> - sehr gut zu Wild und intensivem Käse   |                       |
| <b>St. Laurent 2017 / Weingut Lang / Neckenmarkt</b>   | <b>€ 4,30 20,00</b>   |
| Funkelndes Violett, im Duft schwarze Kirschen und Schokolade.<br>Am Gaumen nach Nougat und Heidelbeere.<br><b>vol. 13,0%</b> - zu Grill- und diversen Pastagerichten mit etwas Schärfe.  |                       |
| <b>Heideboden Blaufränkisch 2017 / Weingut Pittnauer, Gols</b>   | <b>€ 24,00</b>        |
| Tiefdunkles Rubinrot, im Duft schwarze Kirschen und Schokolade.<br>Am Gaumen nach Nougat und Heidelbeere. <b>vol. 13,5%</b>  |                       |
| <b>Big John Cuveé Reserve 2017 / Weingut Scheiblhofer, Andau</b>   | <b>€ 40,00</b>        |
| <b>Cuveé aus Zweigelt, Merlot Pinot Noir</b>   |                       |
| Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und<br>Duft nach Karamell, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair<br><b>vol. 14,0%</b> – am besten zu Wild, Rind und allen Arten von Steaks.  |                       |
| <b>Vulcano 2015 / Weingut Hans Iglar, Deutschkreuz</b>   | <b>€ 50,00</b>        |
| <b>Cuveé aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Pinot Noir</b>   |                       |
| dunkles Ziegelrot, in der Nase zeigt er sich mit eleganten<br>Waldfrüchten und Anklängen schwarzer Beerenfrüchte.<br>Am Gaumen sind die Tannine saftig, elegant, mit einer angenehmen Würze.<br><b>vol. 13,5%</b> - toller Wein zu Steaks, Schmorgerichten, kräftigem Käse |                       |
| <b>Chianti Classico Riserva 2015 / Toscana</b>   | <b>€ 28,00</b>        |
| Dichtes Rot, Aromen von roten Beeren unterlegt mit zartem Tannin.<br>Am Gaumen intensiv aber trotzdem abgerundet.<br><b>vol.13,5%</b> - ideal zu Pizza und Nudelgerichten.   |                       |



BOUTIQUE HOTEL

ERLA

*Genuss wirt*