

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 unserer 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.

- Steirischer Kren Steiererkren, Vulkanland
- Steirischer Schafskäse Weizer Schafbauern
- Oststeirische Äpfel Apfeland
- Steirisches Kürbiskernöl Fandler Öle
- Heimische Fische Kulmer
- Steirer-, Premium-, Vulkanland Schwein Vulkanland, Schirnhof
- Maishendl und Pute Bauernhof Schwarz, Hubers Freilandgeflügel
- Almo- & Alm-Rind Schirnhof, Österreich
- Handgemachte Nudeln Melchart aus dem Kulmland
- Hirschbirnenbrand und Käferbohne Oststeiermark
- Natursäfte Bauernhof Wilhelm
- Brände Obsthof Gross
- Essige Essigmanufaktur Schaffer
- Steirischer Kürbis Region Oststeiermark
- Salate und Gemüse Familie Sander, Kroisbach
- Erdäpfel Familie Jörger, Kaibing

Wir möchten Ihnen das Leben mit **Zöliakie** erleichtern, daher bieten wir viele



glutenfreie Gerichte an. (Lieferant Familie Gaisberger, Floing)

**Geburtstags-, Weihnachts-, Hochzeitsfeiern, Taufen, Firmungen -
lassen Sie sich von uns verwöhnen.**

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


Gerne übermitteln wir Ihnen auf Anfrage unsere Menüvorschläge.

Großes, reichhaltiges Frühstücksbuffet pro Pers. € 14,50
von 7.30 bis 10.00 Uhr – Wir ersuchen um Reservierung unter

BOUTIQUE HOTEL ERLA – Erla GmbH Gf. Willy Semmler
☎ 03176 8889 | ✉ info@seehotel-erla.at | www.seehotel-erla.at
Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben




Vorspeisen



Nockerl von der Räucherforelle ADGMO  *auch
glutenfrei
möglich*
marinierter Vogerlsalat mit Kernöldressing | eingelegte Kürbiswürfel
hausgemachte Brotchips
10,50


Beef Tartar ADGMO  *auch
glutenfrei
möglich*
pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapern | Essiggurke | Sardellen
hausgemachtes Brot
13,20

Gebackener Schafskäse in Kürbiskernkruste ACDEGO *auch
glutenfrei
möglich*
bunter Blattsalat mit Chili-Limetten Dressing | Kirschtomaten | Minze Blätter
hausgemachte Brotchips
10,50

Suppen

Wiener Suppentopf ACL 
gekochtes Rindfleisch | Nudeln | Wurzelgemüsen
6,80

Kräftige, klare Suppe vom Alm Rind ACGLO 
Leberknödel | Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel
Frittatensuppe gerne auch *glutenfrei* gegen einen Aufpreis von 1,50 
4,20

Süß-scharfe Apfel-Krensuppe ACGL 
Croutons | Schlaghaube
5,80

Kürbiscremesuppe ACEGLO
Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Croutons | Schlaghaube
5,80

Wir servieren Ihnen gerne unsere Gerichte auch glutenfrei gegen einen Aufpreis von 3,00



Salate

Gemischter Salatteller oder verschiedene Blattsalate GHLM

Dressings nach Wahl:

Hausdressing MO | Honig-Sauerrahm-Kräuter GO | Olivenöl-Balsamico MO
Kernöl-Dressing EMO | Chili-Limetten DO

4,90

Salat „Erla“ ACEMO *auch glutenfrei möglich*

Bunter Blattsalat | Maishendlbruststreifen in Kürbiskernkruste **gebacken** oder
gegrillt | Apfelwürfel | Kernöldressing | hausgemachte Brotchips

10,90

Salatteller mit Garnelen ABE

Bunter Blattsalat mit Pesto Dressing | Kirschtomaten
3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale | hausgemachte Brotchips

14,80

Salatteller mit Büffelmozzarella AGMO

bunter Blattsalat mit Olivenöl-Balsamico Dressing | Kirschtomaten
Büffelmozzarella | hausgemachte Brotchips

14,80

Hauptgerichte

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet DGLO

geschmorte Kirschtomaten | sämiges Kürbis Risotto | Kräuter

18,80

Knusprige Goldbrasse im Ganzen D

Knoblauch | Grillgemüse | gegrillte Erdäpfel

18,90

Pasta „Erla“ BG

Linguine Nero | frische Spinatblätter | Kirschtomaten | Basilikum
3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale

16,90



Wir servieren Ihnen gerne unsere Gerichte auch glutenfrei gegen einen Aufpreis von 3,00



Geflügel



Halbes steirisches Backhendl ACO  *auch
glutenfrei
möglich*
in Butterschmalz gebacken | bunter Blattsalat | Preiselbeeren
11,80

Gegrillte Entenbrust ACGO
gebratene Erdäpfel-Bällchen | Apfel-Rotkraut | Pilzcreme
12,80


Maishendlbrust gebraten GL  
geschmorte Kirschtomaten | sämiges Kräuter-Risotto
14,30

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken ACO  *auch
glutenfrei
möglich*
Pommes frites | Preiselbeeren
11,60

Medaillons zart rosa gebraten GL  
Polenta-Schnitte | Grillgemüse | Paprikacreme
15,50

Rind

Filetsteak zart rosa gebraten 200 g AGMO 
Röstzwiebel | Süßkartoffel-Pommes | gegrillte Tomate mit Parmesan
Pfeffersafterl
29,10

„Erla“ Burger AGO 
wahlweise mit **Kren-, BBQ-Sweet-, oder BBQ-Hot Sauce**
hausgemachtes Rinder Patty | Grüner Salat | Tomatenscheiben | Zwiebelringe
Speck | Cheddar | Essiggurkerl | Pommes frites
12,50

Tafelspitz gekocht AGL 
Wurzelgemüwestreifen | Erdäpfelschmarren | Apfel- & Semmelkren
14,50

Wir servieren Ihnen gerne unsere Gerichte auch glutenfrei gegen einen Aufpreis von 3,00




Vegetarische Gerichte

Ofenfrische Spinatlasagne überbacken ACGO
auf fruchtiger Tomatensauce
10,50

Sämiges Kürbis Risotto AGO
Brotchips
12,50

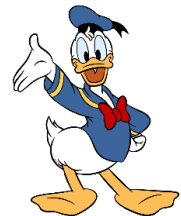
Linguine Nero AGO
Büffelmozzarella | frische Spinatblätter | Kirschtomaten | Knoblauch |
Frischkäse
12,50

Black Veggie Burger F 
hausgemachtes Patty aus schwarzen Bohnen | Tomaten | Zwiebel
vegane Mayonnaise | Süßkartoffel-Pommes
14,50

Extra Beilagen
Erdäpfel, Reis, Gemüse, Pommes, Nudeln, Menüsalat
3,50

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck ACO
Schnitzel vom Steirerschwein | Pommes frites | Ketchup
6,90



Pinocchio ALO
Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce
6,90

Calimero ACO
gebackene Hühner-Stücke | Pommes frites | Ketchup
7,50



Batman O
Pommes frites | Ketchup
4,80

Wir servieren jedes Gericht für unsere kleinen Gäste auch glutenfrei (Aufpreis 3,00)



Pizza aus unserem Holzofen

Margherita 7,60 AGO

Tomatensauce | Mozzarella

Cardinale 9,10 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken

Salami 9,10 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Hawaii 9,40 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananas

Quattro Stagioni 9,40 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami
frische Champignons | Artischocken

Vegetaria 9,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | verschiedenes frisches Gemüse | Kräutersalz

Diavolo 9,80 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Schinken | Zwiebel
scharfe Pfefferoni | Chili

Rusticana 10,60 ACGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Speck | Pfefferoni
Ei | frische Champignons

Tonno 10,80 ADGO

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebelringe

Pizza Erla 10,50 AGO

Sauerrahm-Knoblauch-Kräutersauce | Mozzarella | Schinken | Mais | Speck

Pizza Casa 15,90 AGO

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Parmaschinken | Rucola
confierte Kirschtomaten

Pizzastangerl mit Knoblauch 5,90 A

Wir servieren jede Pizza auch glutenfrei (Aufpreis 3,00)
Abschlag für kleine Pizza 0,50 | Jede Umbestellung 0,80



Desserts

Kürbis-Honig-Parfait GHO

Karamellisierte Kürbiskerne | Schlaghaube | Hippe | Karamellsauce
6,50

Schoko-Brownie ACGHO

Vanille Eis | marinierte Himbeeren | Schokosauce | Schlaghaube
6,50

Hausgemachter Apfelstrudel ACO

3,90

Hausgemachter Topfenstrudel ACGO

3,90

Hausgemachter Birnen-Mohn-Strudel ACO

3,90

Hausgemachte Torten ACGO

Malakofftorte

Tiramisutorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Topfentorte

Kastanientorte – im Winter

Sachertorte

3,90

Allergenenliste

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		



Aperitif & Long Drinks

Glas Isabella Frizzante	4,50
Glas Kattus Prosecco	4,00
Pink Gin Spritzer	4,60
Gordon's Pink Gin, Himbeere Limonade, Prosecco	
Rhabarber Spritzer	4,90
Prosecco, Soda, Rhabarber Sirup	
Saphir	4,90
2 cl Wodka, 1 cl Bols Blue Curacao, Soda, Zuckersirup	
Muskateller Spritzer	4,50
Prosecco Aperol	4,80
Aperolspritzer	4,20
Campari Orange oder Soda	4,50
Absolut Vodka 2cl	3,20
mit Orange / Coca-Cola	4,80
mit Red Bull	5,90
Jack Daniels's 2cl	3,20
mit Coca-Cola	4,20
Gordon's Gin 2cl	3,20
mit Tonic	4,20
Hugo 0,25 l	4,30
Weißwein, Holundersirup, Limette, Minzblatt	
Erla's Spritzer 0,25 l	4,00
Kiwi-, Maracuja-, Veilchen-, Holunder-, Wassermelone oder Berrysirup mit Weißwein, Eiswürfeln	
Erla's Limonade 0,4 l	3,50
Kiwi-, Maracuja-, Veilchen-, Holunder-, Wassermelone oder Berrysirup mit Soda, Eiswürfeln	
Edelbrände & Liköre	3,50



Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Natursäfte	2,30	4,60
Apfel, Pfirsich, Marille, Traube, Johannisbeere		
Natursaft gespritzt mit Soda oder Wasser	1,90	3,80
Apfelsaft oder Orangensaft – Cappy	2,10	4,20
mit Soda oder Wasser	1,80	3,60
Coca-Cola, Fanta, Almdudler	2,20	4,40
mit Soda oder Wasser	1,90	3,80
Coca-Cola mit Zitrone, Spezi	2,30	4,60
Spezi	2,30	4,60
Glas Soda oder Mineral	1,60	3,00
mit Zitrone	1,70	3,20
Eistee Pfirsich	2,20	4,40
mit Soda oder Wasser	1,80	3,60
Himbeere- oder Holundersaft		
mit Soda oder Wasser	1,90	3,00
Fl. Coca-Cola 0,33 l		3,50
Fl. Coca-Cola Light 0,33 l		3,50
Schweppes 0,25 l		
Tonic Water, Bitter Lemon, Russian Wild Berry		2,50
Dose Red Bull 0,25 l		4,00
Fl. Mineral 0,33 l / 1 Liter	2,50	6,00
Glas Grandeur Wasser		0,90
gratis zu Wein, Eis, Kaffee		



Biere

	<i>0,2 l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Puntigamer vom Fass	2,30	3,50	4,50
Gösser Naturradler	2,50	3,70	4,80
		<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Radler mit Almdudler, Fanta oder Coca-Cola		3,30	4,40
Radler mit Soda		3,20	3,90
Puntigamer – 0,5 l Flasche			4,20
Edelweiss Weizenbier – 0,5 l Flasche			4,20
Edelweiss Weizenbier alkoholfrei			4,20
Gösser Dunkles Malz – 0,5 l Flasche			4,20
Gösser Naturgold alkoholfrei – 0,5 l Flasche			4,20
Schlossgold alkoholfrei – 0,5 l Flasche			4,20

Offene Weine

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>
Welschriesling Schneeberger	2,40	4,80
Blaufränkisch aus Stubenberg	2,40	4,80
Welschriesling gespritzt		2,50
Blaufränkisch gespritzt		2,50

Schaumweine

Vulkanland Sektmanufaktur – Familie Meister, Riegersburg
Aus heimischen Trauben gekeltert, in der Flasche vergoren, handgerüttelt,
nach der traditionellen Methode hergestellt.

	<i>0,75 l</i>
Vulkanlandsekt weißer Burgunder	32,00
Meisterperle aus der Isabellatraube	30,00
Flasche Sekt – Henkel	25,00
Flasche Prosecco – Kattus	25,00



Weißweinerlebnis aus der Flasche

	l/l	Fl.
<i>Welschriesling 2020 Südsteiermark DAC</i> <i>Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal</i> Grüner und gelber Apfel, kernige Säure. Perfekt zu Vorspeisen. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,20	19,50
<i>Scheuerrebe 2020 Vulkanland</i> <i>Weingut Posch, Hollerberg</i> Frisch, fruchtiges Cuvée duftig in der Nase. Perfekt zu leichten Speisen, Salaten. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,00	18,50
<i>Chardonnay 2020 Vulkanland DAC</i> <i>Weingut Wolfgang Lang, St.Johann/Herberstein</i> Auf der Zunge Grapefruit und dezentes Dörrobst, perfekt zu Gerichten mit hellem Fleisch. 12,6 % Vol. Alk. – trocken	4,20	19,50
<i>Schilcher Ried Langegg 2020 Weststeiermark DAC</i> <i>Weingut Langmann, St.Stefan/Stainz</i> Einladende Aromen von Cassis und roten Beeren, Perfekt zu bodenständigen Gerichten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,00	18,50
<i>Muskateller 2020 Vulkanland DAC</i> <i>Weingut Posch, Hollerberg</i> Hauch von Holunderblüte, schöner Fruchtextrakt. Perfekt zu geräuchertem Fisch, leichter Pasta oder Schaf- bzw. Ziegenkäse, Salaten. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,30	20,00
<i>Weißburgunder 2020 Südsteiermark DAC</i> <i>Weingut Peter Skoff, Gamlitz</i> Anklänge von reifen Birnen, Spargel und Nüssen, typisches Mandelaroma. Perfekt zu Meeresfrüchten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,60	22,00
<i>Sauvignon Blanc 2020 Südsteiermark DAC</i> <i>Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal</i> Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, temperamentvoll, passt besonders zu hellem Fleisch. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		28,00
<i>Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg 2019 Vulkanland DAC</i> <i>Weingut Krüspel, Straden</i> Zarte Exotik von Maracuja, Mango & weißen Johannisbeeren, lebendige Säure. Perfekt zu Süß- & Salzwasserfisch, Steinpilzgerichten und asiatischen Wokgerichten. 13,5 % Vol. Alk. – trocken		40,00



Rotweinerlebnis aus der Flasche

	l/8	Fl.
<i>Blaufränkisch Classic 2018 Mittelburgenland</i> <i>Weingut Kerschbaum, Horitschon</i> Zarte Kräuterwürze, reife Zwetschken, Brombeerkonfit. Perfekt zu gegrilltem Fleisch & gebratener Ente. 13,5 % Vol. Alk. – trocken	4,50	22,00
<i>Blauer Zweigelt 2015 Vulkanland</i> <i>Weingut Wolfgang Lang, St.Johann/Herberstein</i> Kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Weichsel-Zimt-Spiel, zarte Kräuternoten, angenehm am Gaumen. Perfekt zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten, Pasta und leichtem Käse. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,00	18,50
<i>St. Laurent 2018 Mittelburgenland</i> <i>Weingut Lang, Neckenmarkt</i> Aufregend reife Herzkirsche, würziger Hauch von Orangenschale und Ingwer. Eleganter Körper, feine Aromen von Kirsche. Perfekt zu dunklem Fleisch und Pilzgerichten. 13 % Vol. Alk. - trocken	4,20	20,00
<i>Cuvée Heideboden 2018 Neusiedlersee</i> <i>Weingut Nittnaus BJO</i>  Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Reifes komplexes Bukett von dunklen Beeren mit zarten Röstaromen unterlegt, am Gaumen kraftvoll und rund. Passt zu Fleischgerichten mit kräftigen Saucen & Käse. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		36,00
<i>Big John 2019 Neusiedlersee</i> <i>Weingut Scheiblhofer, Andau</i> Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig. Perfekt zu Wildgerichten & Steaks. 14,0 % Vol. Alk. – trocken		40,00
<i>Vulcano 2017 Mittelburgenland</i> <i>Weingut Iglar, Deutschkreuz</i> Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Feine Brombeeren, etwas kandierte Orangenzesten, eingebundene Tannine, feinwürzig, rotbeerige Kirschenfrucht im Abgang, 18 Monate Barrique Perfekt zu Wildgerichten, Steaks und würzigem Käse. 14,0 % Vol. Alk. – trocken		51,00





BOUTIQUE HOTEL

ERLA

Genuss hier