

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 Apfelfeld
- Steirisches Kürbiskernöl Fandler Öle
- Heimische Fische Kulmer
- Steirer-, Premium-, Vulkanland Schwein Vulkanland, Schirrhofer
- Maishendl und Pute Bauernhof Schwarz, Hubers Freilandgeflügel
- Almo- & Alm-Rind Schirrhofer, 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

**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 11,50

marinierter Vogerlsalat mit Kernöldressing | eingelegte Kürbiswürfel
hausgemachte Brotchips

Beef Tartar ADGMO 13,20

pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapern | Essiggurke | Sardellen
hausgemachtes Brot

Gebackener Schafskäse in Kürbiskernkruste ACDEGO 11,50

bunter Blattsalat mit Chili-Limetten Dressing | Kirschtomaten | Minze Blätter
hausgemachte Brotchips

Suppen

Kräftige, klare Suppe vom Alm Rind ACGLO

Leberknödel | Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel
4,20

Süß-scharfe Apfel-Krensuppe ACGL

Croutons | Schlaghaube
5,80

Salate

Gemischter Salatteller oder verschiedene Blattsalate GHLM 4,90

Dressings nach Wahl:

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

Salat „Erla“ ACEMO 10,90

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



Hauptgerichte

Knusprige Goldbrasse im Ganzen D **18,90**
Knoblauch | Grillgemüse | gegrillte Erdäpfel

Maishendlbrust gebraten GL **14,30**
gebratene Erdäpfel-Bällchen | Apfel-Rotkraut | Pilzcreme

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

Medaillons zart rosa gebraten GL **15,50**
gebratene Erdäpfel-Bällchen | Apfel-Rotkraut | Pilzcreme

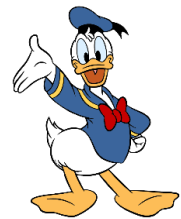
Vegetarische Gerichte

Ofenfrische Spinatlasagne überbacken ACGO **10,50**
auf fruchtiger Tomatensauce

Sämiges Kürbis Risotto AGO **12,50**
Brotchips

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



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
frische Champignons

Tonno 10,80 ADGO

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebelringe

Pizza Erla 10,50 AGO

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

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 (nach Saison) ACGO

Malakofftorte

Tiramisutorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Topfentorte

Kastanientorte – im Winter

Sachertorte

3,90

Allergene

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/8	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 Langeegg 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

	1/8 Fl.
<i>Blaufränkisch Classic 2018 Mittelburgenland</i>	4,50 22,00
<i>Weingut Kerschbaum, Horitschon</i>	
Zarte Kräuterwürze, reife Zwetschken, Brombeerkonfit. Perfekt zu gegrilltem Fleisch & gebratener Ente. 13,5 % Vol. Alk. – trocken	
<i>Blauer Zweigelt 2018 Vulkanland</i>	4,00 18,50
<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	
<i>St. Laurent 2018 Mittelburgenland</i>	4,20 20,00
<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	
<i>Cuvée Heideboden 2018 Neusiedlersee</i>	36,00
<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	
<i>Big John 2019 Neusiedlersee</i>	40,00
<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	
<i>Vulcano 2017 Mittelburgenland</i>	51,00
<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	





BOUTIQUE HOTEL

ERLA

Genuss wirt