

HERZLICH
WILLKOMMEN



BOUTIQUE HOTEL
ERLA

Gemuss Wirt

REGIONALES MIT QUALITÄT

Wissenswertes

Nachhaltigkeit, Regionalität, Natur pur

... verkörpern die Philosophie der Familie Semmler.

Der verantwortungsvolle Umgang mit unserer Natur steht im Restaurant sowie im Boutique Hotel im Vordergrund. Dazu zählen unsere natürlichen, regionalen, ausgewählten Produkte aus dem Garten Österreichs.

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, Wech Edelpute
Almo- & Alm-Rind	Schirnhof, Österreich
Handgemachte Nudeln	Melchart aus dem Kulmland
Hirschbirnenbrand und Käferbohne	Oststeiermark
Natursäfte	Weingut Wolfgang Lang
Brände	Obsthof Gross
Essige	Essigmanufaktur Schaffer
Steirischer Kürbis	Region Oststeiermark
Salate und Gemüse	Familie Sander, Kroisbach
Erdäpfel	Familie Prem aus dem Kulmland



Wir möchten Ihnen das Leben mit **Zöliakie** erleichtern, daher bieten wir viele **glutenfreie** Gerichte an. (Lieferant Familie Gaisberger, Floing)
Aufpreis je glutenfreies Gericht € 2,00

**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. € 15,50
von 8.00 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 | Croûtons
11,80



Beef Tartar vom Almochsen ADGMO  *auch glutenfrei möglich*
pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapern | Essiggurke | Toastbrot | Butter
13,50


Käse von den Weizer Schafbauern in Kürbiskernkruste gebacken ACDEGO *auch glutenfrei möglich*
bunter Blattsalat mit Hausdressing | Kirschtomaten | Croûtons
10,50

Suppen

Wiener Suppentopf ACL  *auch glutenfrei möglich*
gekochtes Rindfleisch | Nudeln | Wurzelgemüse | Schnittlauch
7,80

Kräftige, klare Suppe vom Alm Rind ACGLO 
Leberknödel | Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel
4,20

**Kräftige Suppe vom Alm Rind mit glutenfreien
Frittaten oder Nudeln**  
6,20

Süß-scharfe Apfel-Krensuppe ACGL  *auch glutenfrei möglich*
Croûtons | Schlaghaube
6,20

Kürbiscremesuppe ACEGLO *auch glutenfrei möglich*
Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Croûtons | Schlaghaube
6,20



Salate

Bunter gemischter Salatteller oder verschiedene Blattsalate GHLM

Dressings nach Wahl:

Hausdressing MO | Honig-Sauerrahm-Kräuter GO | Olivenöl-Balsamico MO

Kernöl-Dressing EMO

4,90

Salat „Erla“ ACEMO *auch glutenfrei möglich*

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

11,90

Bunter Blattsalatteller mit Garnelen ABE *auch glutenfrei möglich*

Olivenöl-Balsamico Dressing | Kirschtomaten

3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale | Croûtons

14,80

Bunter Blattsalatteller mit Mozzarellabällchen AGMO *auch glutenfrei möglich*

verschiedene Blattsalate mit Olivenöl-Balsamico Dressing

Mozzarella | frische Feigen | Orangenfilets | Croûtons | Basilikumblätter

11,50

Hauptgerichte

Fisch

Gebratenes Zanderfilet DGLO



sämiges Zitronen Risotto | Zuckererbsenschoten

18,80

Knusprige Goldbrasse im Ganzen DGL



geschäumte Knoblauchkräuterbutter | Grillgemüse | gegrillte Erdäpfel

18,90

Pasta „Erla“ BGO


Linguine Nero | frische Spinatblätter | Kirschtomaten | Basilikum

3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale

16,90



Geflügel


Halbes steirisches Backhendl ACM  auch
glutenfrei
möglich
in Butterschmalz gebacken | bunter Blattsalat | Preiselbeeren
12,80

Gegrillte Entenbrust zart rosa gebraten ACGO
Orangen-Rotweinsauce | gebratene Erdäpfel-Bällchen | Apfel-Rotkraut
Zwiebelmarmelade
15,60

Maishendlbrust mit Schafskäse & Blattspinat gefüllt GLO  
Rosmarin-Jus | Quinoa mit Gemüse | sämiger Blattspinat
14,30


Steirerschwein


Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken AC  auch
glutenfrei
möglich
Pommes frites | Preiselbeeren
11,90

Medaillons zart rosa gebraten GAL  auch
glutenfrei
möglich
Curly Fries | gegrillte Tomate | Pilzcreme
15,90

Alm-Rind

T-Bone Steak vom Alm-Rind zart rosa 400 g GO  
geschäumte Knoblauchkräuterbutter | Rosmarin Braterdäpfel | Grillgemüse
Pfeffersafterl | BBQ-Sweet Sauce
34,50

„Erla“ Burger AGO 
wahlweise mit Kren-, BBQ-Sweet-, oder BBQ-Hot Sauce
hausgemachtes Rinder Patty | Grüner Salat | Tomatenscheiben | Zwiebelringe
Speck | Cheddar | Essiggurkerl | Pommes frites
13,50

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



Vegetarische Gerichte

Ofenfrische Spinatlasagne überbacken ACG
auf fruchtiger Tomatensauce

11,50

Sämiges Kürbis Risotto AGO



Parmesan

12,50

Linguine Nero AGO

Mozzarellabällchen | frische Spinatblätter | Kirschtomaten | Knoblauch |
Frischkäse

13,50

Black Veggie Burger F **Vegan**

hausgemachtes Patty mit schwarzen Bohnen & Pilzen | Tomaten | Zwiebel
vegane Mayonnaise | Süßkartoffel-Pommes

14,50

Extra Beilagen

Erdäpfel, Reis, Grillgemüse, Pommes, Spaghetti, Menüsalat **3,50**

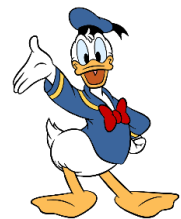
Curly Fries, Süßkartoffelpommes **4,50**

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck AC

Schnitzel vom Steirerschwein | Pommes frites | Ketchup

7,50



Pinocchio AL

Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce

7,50



Calimero AC

gebackene Hühner-Stücke | Pommes frites | Ketchup

7,50



Batman

Pommes frites | Ketchup

5,50



★★★★

Pizza aus unserem Holzofen

Margherita 8,90 AGO

Tomatensauce | Mozzarella

Cardinale 9,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Beinschinken

Salami 10,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Hawaii 10,40 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Beinschinken | Ananasstücke

Quattro Stagioni 10,40 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Beinschinken | Salami
frische Champignons | Artischockenstücke

Vegetaria 10,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | verschiedenes frisches Gemüse | Kräutersalz

Diavolo 10,80 AGO

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

Rusticana 10,90 ACGO

Tomatensauce | Mozzarella | Beinschinken | Speckstreifen | Pfefferoni
Spiegelei | frische Champignons

Tonno 11,50 ADGO

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebelringe

Pizza Erla 11,50 AGO

Sauerrahm-Knoblauch-Kräutersauce | Mozzarella | Beinschinken | Mais
Speckstreifen

Pizza Casa 15,90 AGO

Tomatensauce | Mozzarellabällchen | Parmaschinken | Rucola
Kirschtomaten

Pizzastangerl mit Knoblauch 5,90 A

Wir servieren jede Pizza auch glutenfrei (Aufpreis 3,00)
Abschlag für kleine Pizza 0,50 | Jede Umbestellung 0,90



Desserts

Honig-Parfait ^G

Geröstete Kürbiskerne | Erdbeer-Rhabarber Sauce

7,50

Schoko-Brownie ^{ACGH}

Vanille Eis | marinierte Himbeeren | Schokosauce | Schlaghaube

7,50

Hausgemachter Apfelstrudel ^{AC}

3,90

Hausgemachter Topfenstrudel ^{ACG}

3,90

Hausgemachter Birnen-Mohn-Strudel ^{AC}

3,90

Hausgemachte Torten ^{ACG}

Malakofftorte

Tiramisutorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Topfentorte

Kastanientorte – nur 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 Spritz	4,60
Gordon's Pink Gin, Schweppes Wild Berry, Prosecco	
Rhabarber Spritz	4,90
Prosecco, Rhabarber Püree	
Absolut Blue	4,90
Absolut Vodka, Blue Curacao, Schweppes Indian Tonic Water	
Muskateller Spritzer	4,50
Aperol Veneziano	4,80
Aperol Spritz	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	4,30
Kiwi-, Maracuja-, Veilchen-, Holunder-, Wassermelone oder Berrysirup mit Weißwein, Eiswürfel	
Erla's Limonade 0,4 l	3,80
Kiwi-, Maracuja-, Veilchen-, Holunder-, Wassermelone oder Berrysirup mit Soda, frische Früchte, Eiswürfel	
Edelbrände & Liköre aus dem Apfelland 2cl	3,50



Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Natursäfte aus dem Apfelland Apfel, Pfirsich, Marille, Traube, Johannisbeere	2,70	4,90
Natursaft gespritzt mit Soda oder Wasser	2,30	4,30
Apfelsaft oder Orangensaft – Cappy mit Soda oder Wasser	2,70 2,30	4,90 4,30
Coca-Cola, Fanta, Almdudler mit Soda oder Wasser	2,50 2,30	4,90 4,30
Coca-Cola mit Zitrone, Spezi	2,70	5,10
Spezi	2,50	4,90
Soda mit Zitrone	1,50 1,70	2,90 3,10
Eistee Pfirsich mit Soda oder Wasser	2,70 2,30	4,90 3,60
Himbeer- oder Holundersaft mit Soda oder Wasser	1,90	3,30
Fl. Coca-Cola 0,33 l		3,90
Fl. Coca-Cola Zero 0,33 l		3,90
Schweppes 0,25 l Tonic Water, Bitter Lemon, Russian Wild Berry		3,50
Dose Red Bull 0,25 l		4,00
Fl. Mineral 0,33 l / 1 Liter	2,90	7,50
Glas Grandeur Wasser 0,5 l gratis zu Wein, Eis, Kaffee und bei Selbstbedienung an unserem Brunnen.		0,90



Biere

	<i>0,2 l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Puntigamer vom Fass	2,90	3,90	4,90
Gösser Naturradler	2,90	3,90	4,90
		<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Radler mit Almdudler, Fanta oder Coca-Cola		3,80	4,90
Radler mit Soda		3,40	3,90
Puntigamer – 0,5 l Flasche			4,20
Edelweiss Weizenbier – 0,5 l Flasche			4,20
Edelweiss Weizenbier alkoholfrei – 0,5 l Flasche			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	2,50	4,90
Blaifränkisch aus Stubenberg	2,50	4,90
Welschriesling gespritzt		2,90
Blaifränkisch gespritzt		2,90

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.
Welschriesling 2021 Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal Grüner und gelber Apfel, kernige Säure. Perfekt zu Vorspeisen. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,20	24,50
Scheurebe 2021 Vulkanland Weingut Posch, Hollerberg Frisch, fruchtiges Cuvée duftig in der Nase. Perfekt zu leichten Speisen, Salaten. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,20	24,50
Chardonnay / Morillon 2019 Vulkanland DAC Weingut Wolfgang Lang, St.Johann/Herberstein Auf der Zunge Grapefruit und dezentes Dörrobst, perfekt zu Gerichten mit hellem Fleisch. 12,6 % Vol. Alk. – trocken	4,20	24,50
Schilcher Ried Langegg 2021 Weststeiermark DAC Weingut Langmann, St.Stefan/Stainz Einladende Aromen von Cassis und roten Beeren, Perfekt zu bodenständigen Gerichten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,30	23,00
Muskateller 2021 Vulkanland DAC Weingut Posch, Hollerberg Hauch von Holunderblüte, schöner Fruchtextrakt. Perfekt zu geräuchertem Fisch, leichter Pasta oder Schaf- bzw. Ziegenkäse, Salaten. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,30	23,00
Muskateller 2021  BIO, Thermenregion Weingut Landauer - Gisperg, Fattendorf Süße Aromatik nach reifen Pfirsichen und Rosen, wunderbar leicht und lieblich	4,50	26,00
Weißburgunder 2021 Südsteiermark DAC Weingut Peter Skoff, Gamlitz Anklänge von reifen Birnen, Spargel und Nüssen, typisches Mandelaroma. Perfekt zu Meeresfrüchten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,60	26,00
Sauvignon Blanc 2021 Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, temperamentvoll, passt besonders zu hellem Fleisch. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		32,00
Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg 2019 Vulkanland DAC Weingut Krispel, Straden Zarte Exotik von Maracuja, Mango & weißen Johannisbeeren 13,5 % Vol. Alk. – trocken		45,00



Rotweinerlebnis aus der Flasche

	l/8	Fl.
<i>Blaufränkisch Classic 2019 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	29,00
<i>Blauer Zweigelt 2018 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	4,20	24,50
<i>St. Laurent 2019 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	4,30	26,00
<i>Lovely Merlot 2021</i> <i>Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee</i> Typische, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang	4,30	23,00
<i>Cuvée Heideboden 2018</i>  BIO, Neusiedlersee <i>Weingut Nittnaus</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		39,00
<i>Big John 2019 Neusiedlersee</i> <i>Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee</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		45,00
<i>Vulcano 2018 Mittelburgenland</i> <i>Weingut Igler, 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		59,00





BOUTIQUE HOTEL

ERLA

Genuss wirt