

HERZLICH  
WILLKOMMEN



BOUTIQUE HOTEL

ERLA



# 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	Steirerkren, Vulkanland
Steirischer Schafskäse	Weizer Schafbauern
Oststeirische Äpfel	Apfelland
Steirisches Kürbiskernöl	Fandler Öle
Fische	Österreich, Meeresfische (ASC)
Schwein	Vulkanland, Steirerglück, Österreich
Schinken, Salami	Vulcano, Österreich
Hendl	Bauernhof Schwarz, Hubers Landhendl
Almo- & Alm-Rind	Alpenvorlandrind, Alm-Rind
Handgemachte Nudeln	Melchart aus dem Kulmland
Käferbohne	Steirerkraft, Machland
Natursäfte	Weingut Wolfgang Lang
Edelbrände	Obsthof Gross
Essige	Essigmanufaktur Schaffer, Mautner
Steirischer Kürbis	Region Oststeiermark
Salate und Gemüse	Familie Sander aus Kroisbach
Erdäpfel	Familie Prem Kulmland, Österreich
Eier	Kulmlandeier Prem
Molkereiprodukte	Berglandmilch, Schärdinger, Alpenvorlandmilch



Wir möchten Ihnen das Leben mit **Zöliakie** erleichtern, daher bieten wir viele **glutenfreie** Gerichte an. (Lieferant Familie Gaisberger, Floing)  
Bitte beachten Sie das glutenfreie Produkte ein Vielfaches kosten und sich daher der Preis vom Gericht erhöht

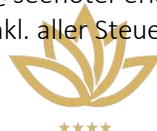
**Geburtstags-, Weihnachts-, Hochzeitsfeiern, Taufen, Firmungen -  
lassen Sie sich von uns verwöhnen.**

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

Gerne übermitteln wir Ihnen auf Anfrage unsere Menüvorschläge.

**Großes, reichhaltiges Frühstücksbuffet pro Pers. 19,50**  
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.hotel-erla.com  
Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben



# Vorspeisen

## Mousse von der Räucherforelle ADGOM

marinierter Vogerlsalat mit Kernöldressing | glacierte Rote Rübenwürfel  
Steirerkren | hausgemachtes Backofenbrot

**14,90**

## Käse von den Weizer Schafbauern in Kürbiskernkruste gebacken ACDEGO

bunter Blattsalat mit Honig-Sauerrahm-Kräuter Dressing  
Kirschtomaten | hausgemachtes Backofenbrot

**14,90**

## Beef Tartar vom Almochsen ADOGM

pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapern | Essiggurke | Butter  
hausgemachtes Backofenbrot

**15,90**

## Rucolasalat mit Vulcanoschinken - Variationen und Melonenstücke GO

Olivenöl-Balsamicodressing | Mozzarellabällchen  
Oliven | Kirschtomaten

**15,90**

## Sülzchen vom Alm Rind mit Wurzelgemüse und Vogerlsalat GO

Kernöl-Dressing | Rote Zwiebelringe | Kirschtomaten

**11,50**

# Suppen

## Wiener Suppentopf ACLO

gekochtes Rindfleisch | Nudeln | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**9,50**

## Kräftige, klare Suppe vom Alm Rind ACGLO

Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel | Nudeln

**4,90**

## Kürbiscremesuppe ACEGLO

Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Croûtons | Schlaghaube

**6,90**



# Salate

## Bunter gemischter Salatteller oder verschiedene Blattsalate

Dressings nach Wahl:

Hausdressing MO | Honig-Sauerrahm-Kräuter GO | Olivenöl-Balsamico O  
Kernöl-Dressing EMO | Kernöl

**5,50**

## Salat „Erla“ ACEO

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

**16,20**

## Bunter Blattsalatteller mit Garnelen ABO

Olivenöl-Balsamico Dressing | Kirschtomaten

gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale | hausgemachtes Backofenbrot

**19,20**

## Bunter Blattsalatteller mit Mozzarellabällchen AGO

Olivenöl-Balsamico Dressing | Mozzarella | Granatapfel | Orangenfilets  
hausgemachtes Backofenbrot

**14,90**

# Hauptgerichte

## Gebratenes Zanderfilet DGLO

sämiges Zitronen Risotto | Zuckererbsenschoten

**20,90**

## Gebratenes Seehechtfilet DGL

geschäumte Zitronen-Kapern-Butter | Grillgemüse | gegrillte Erdäpfel

**14,80**

## Pasta „Erla“ BGOL

Linguine Nero | frische Spinatblätter | Kirschtomaten | frische Kräuter  
Frischkäse | Chili | Knoblauch | 3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale

**20,90**



**Halbes steirisches Backhendl** ACO

in Butterschmalz gebacken | bunter Blattsalat | Preiselbeeren

**16,50**

**Gegrillte Entenbrust gebraten** ACO

Orangen-Rotweinsauce | gebackene Erdäpfel-Bällchen | Apfel-Rotkraut  
Zwiebelmarmelade

**20,90**

**Maishendlbrust mit Schafkäse & Blattspinat gefüllt** GLO

Rosmarin-Jus | Quinoa mit Gemüse

**17,70**

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein gebacken** ACEO

Aufpreis Hendl € 1,50

Pommes frites | Preiselbeeren

**15,00**

**Cordon bleu vom Schwein in Kürbiskernkruste gebacken** ACEO

Aufpreis Hendl € 1,50

Wedges | Preiselbeeren

**16,50**

**Ofenfrische, würzige Spareribs** GL

Wedges | BBQ-Sweet & BBQ-Hot Sauce

**18,70**

**Medaillons vom Schwein, zart rosa gebraten** GEL

Süßkartoffelpüree | gegrillte überbackene Tomate | Pilzrahmsauce

**18,80**

**„Erla“ Burger** AEGO

wahlweise mit **Kren-, BBQ-Sweet-, oder BBQ-Hot Sauce**

hausgemachtes Rinder Patty | Grüner Salat | Tomatenscheiben | Zwiebelringe

Speck | Cheddar | Essiggurkerl | Pommes frites

**16,70**

**Tafelspitz gekocht** AGL

Wurzelgemüwestreifen | Erdäpfelschmarren | Apfel- & Semmelkren |

Steirerkren

**18,50**




## Vegetarische Gerichte

Ofenfrische Spinatlasagne überbacken ACGO  
auf fruchtiger Tomatensauce  
**14,90**

Sämiges Kürbis Risotto LGO  
Parmesan | frische Kräuter  
**13,90**

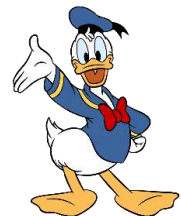
Linguine Nero AGO  
Mozzarella Bällchen | frische Spinatblätter | Kirschtomaten  
Knoblauch | Frischkäse | frische Kräuter  
**15,90**

Black Veggie Burger FAEO   
hausgemachtes Patty aus schwarzen Bohnen & Pilzen | Tomaten | Zwiebel  
vegane Mayonnaise | Süßkartoffel-Pommes  
**16,90**

Extra Beilagen  
Petersilienerdäpfel, Braterdäpfel, Reis, Grillgemüse, Pommes, Spaghetti **4,50**  
Süßkartoffelpommes, Wedges **5,50**

## Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck ACEO  
Schnitzel vom Steirerschwein | Pommes frites | Ketchup  
**9,50**



Pinocchio ALO  
Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce  
**9,50**

Calimero ACEO  
gebackene Hühner-Stücke | Pommes frites | Ketchup  
**9,50**



Batman EO  
Pommes frites | Ketchup  
**6,50**



# Glutenfreie Suppen & Vorspeisen

## Kürbiscremesuppe CEGLO

Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Croûtons | Schlaghaube

**7,50**

## Kräftige Gemüsesuppe CGLO

Schnittlauch | Frittaten | Nudeln

**6,90**

## Wiener Suppentopf (Gemüsesuppe) CLO

gekochtes Rindfleisch | Nudeln | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**11,50**

## Mousse von der Räucherforelle DGOM

marinierter Vogersalat mit Kernöldressing | glacierte Rote Rübenwürfel

Steirerkren | glutenfreies Toastbrot

**16,90**

## Käse von den Weizer Schafbauern in Kürbiskernkruste gebacken CDEGO

bunter Blattsalat mit Honig-Sauerrahm-Kräuter Dressing

Kirschtomaten | glutenfreies Toastbrot

**16,90**

## Beef Tartar vom Almochsen DOG M

pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapern | Essiggurke | Butter

glutenfreies Toastbrot

**17,90**

## Rucolasalat mit Vulcanoschinken - Variationen und Melonenstücke GO

Olivenöl-Balsamicodressing | Mozzarellabällchen

Oliven | Kirschtomaten | glutenfreies Toastbrot

**17,90**



# Glutenfreie Hauptgerichten

Cordon bleu vom Schwein in Kürbiskernkruste gebacken CEO

Wedges | Preiselbeeren

**18,50**

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein gebacken CEO

Aufpreis Hendl € 1,50

Pommes frites | Preiselbeeren

**17,00**

Ofenfrische, würzige Spareribs GL

Wedges | BBQ-Sweet & BBQ-Hot Sauce

**18,70**

Medaillons vom Schwein, zart rosa gebraten GEL

Süßkartoffelpüree | gegrillte überbackene Tomate | Pilzrahmsauce

**18,80**

„Erla“ Burger EGO

wahlweise mit Kren-, BBQ-Sweet-, oder BBQ-Hot Sauce

hausgemachtes Rinder Patty | Grüner Salat | Tomatenscheiben | Zwiebelringe

Speck | Cheddar | Essiggurkerl | Pommes frites

**18,70**

Maishendlbrust mit Schafkäse & Blattspinat gefüllt GLO

Rosmarin-Jus | Quinoa mit Gemüse

**17,70**





# *Pizza aus unserem Holzofen*

## *Margherita* 10,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

## *Cardinale* 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken

## *Salami* 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Salami Vulcano

## *Hawaii* 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananasstücke

## *Quattro Stagioni* 14,90 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami Vulcano  
frische Champignons | Artischockenstücke

## *Vegetaria* 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | verschiedenes frisches Gemüse | Kräutersalz

## *Diavolo* 14,90 AGO

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

## *Rusticana* 15,60 ACGO

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

## *Tonno* 15,70 ADGO

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Oliven | Zwiebelringe

## *Pizza Erla* 14,90 AGO

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

## *Quattro Formaggi* 16,30 AGO

Tomatensauce | Verschiedene Käsesorten | Apfelstücke | Rucola | Kirschtomaten

## *Pizza Casa* 18,80 AGO

Tomatensauce | Mozzarellabällchen | Vulcanoschinken | Rucola | Kirschtomaten

## *4 Pizzastangerl mit Knoblauch* 7,20 A

Dazu wahlweise mit pikante Tomaten- oder Sauerrahm-Knoblauch-Kräutersauce 0,70

Wir servieren jede Pizza auch glutenfrei (Aufpreis € 3,00)

Abschlag für kleine Pizza 0,50 | Jede Umbestellung 0,90 | 2 Teller 0,90



# Desserts

## Honig-Parfait <sup>G</sup>

Geröstete Kürbiskerne | Erdbeer-Rhabarber Sauce

**8,90**

## Schoko-Brownie <sup>ACGH</sup>

Vanille Eis | marinierte Himbeeren | Schokosauce | Schlaghaube

**8,90**

## Hausgemachter Apfelstrudel <sup>AC</sup>

**5,20**

## Hausgemachter Topfenstrudel <sup>ACG</sup>

**5,70**

## Hausgemachter Birnen-Mohn-Strudel <sup>AC</sup>

**5,70**

## Hausgemachte Torten <sup>ACG</sup>

...finden Sie im Mehlspeisenschrank im Restaurant

**5,20**

## Unser Top-Angebot

1 Tasse Verlängerter wahlweise mit hausgemachter Torte  
oder Apfelstrudel

**6,90**

## Allergenliste

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



## Aperitif & Long Drinks

Glas Isabella Frizzante	4,50
Glas Kattus Prosecco	4,00
Bellini	5,90
Prosecco, Pfirsich Püree	
Pink Gin Spritz	5,90
Gordon's Pink Gin, Schweppes Wild Berry, Prosecco	
Rhabarber Spritz	5,90
Prosecco, Rhabarber Püree	
Lillet Berry	5,90
Lillet Rose, Schweppes Wild Berry	
Muskateller Spritzer	4,50
Aperol Veneziano	5,90
Aperol Spritz	5,20
Campari Orange oder Soda	5,00
Absolut Vodka 2cl	3,20
mit Orange / Coca-Cola	5,90
mit Red Bull	6,50
Jack Daniels's 2cl	3,20
mit Coca-Cola	5,90
Gordon's Gin 2cl	3,20
mit Tonic	5,90
Hugo 0,25 l	5,90
Erla's Spritzer 0,25 l	5,90
Erla's Limonade 0,4 l	4,50
Edelbrände & Liköre aus dem Apfeland 2cl	3,50



# Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Natursäfte aus dem Apfeland Apfel, Pfirsich, Marille, Traube, Johannisbeere	2,90	5,80
Natursaft gespritzt mit Soda oder Wasser	2,50	4,50
Apfelsaft oder Orangensaft mit Soda oder Wasser	2,90 2,50	5,80 4,50
Coca-Cola, Fanta, Almdudler mit Soda oder Wasser	2,70 2,50	5,40 4,50
Coca-Cola mit Zitrone	2,90	5,60
Spezi	2,70	5,40
Soda mit Zitrone	2,00 2,20	3,80 4,00
Eistee Pfirsich mit Soda oder Wasser	2,90 2,50	5,80 4,00
Himbeer- oder Holundersaft mit Soda oder Wasser	2,20	4,00
Fl. Coca-Cola 0,33 l		3,80
Fl. Coca-Cola Zero 0,33 l		3,80
Schweppes 0,25 l Tonic Water, Bitter Lemon, Russian Wild Berry		2,90
Dose Red Bull 0,25 l		4,50
Fl. Mineral 0,33 l / 1 Liter	3,50	7,00
Glas Grandeur Wasser 0,5 l Gratis zu Wein, Eis und Kaffee		0,90

**Bei Selbstbedienung von unserem Brunnen gratis!**



## *Biere*

	<i>0,2 l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Puntigamer vom Fass	3,20	4,20	5,20
Gösser Naturradler	3,20	4,90	5,20
		<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Radler mit Almdudler, Fanta oder Coca-Cola		4,10	5,20
Radler mit Soda		3,60	4,40
Puntigamer – 0,5 l Flasche			5,20
Edelweiss Weizenbier – 0,5 l Flasche			5,20
Edelweiss Weizenbier alkoholfrei – 0,5 l Flasche			5,20
Gösser Dunkles Malz – 0,5 l Flasche			5,20
Gösser Naturgold alkoholfrei – 0,5 l Flasche			5,20
Schlossgold alkoholfrei – 0,5 l Flasche			5,20

## *Offene Weine*

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>
Welschriesling Schneeberger	2,90	5,80
Blaifränkisch aus Stubenberg	2,90	5,80
Welschriesling gespritzt		3,50
Blaifränkisch gespritzt		3,50

## *Schaumweine*

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

	<i>0,75 l</i>
Vulkanlandsekt weißer Burgunder	37,00
Meisterperle aus der Isabellatraube	35,00
Flasche Sekt – Henkel	27,00
Flasche Prosecco – Kattus	27,00



# Weißweinerlebnis aus der Flasche

	l/l	Fl.
<b>Welschriesling 2022 Südsteiermark DAC</b> <b>Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal</b> Grüner und gelber Apfel, kernige Säure. Perfekt zu Vorspeisen. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,30	25,00
<b>Rosé lieblich 2022 Vulkanland</b> <b>Weingut Posch, Hollerberg</b> Frisch, leicht, fruchtiges Cuvée duftig in der Nase. Perfekt zu leichten Speisen, Salaten. 10,5 % Vol. Alk. – trocken	4,30	25,00
<b>Chardonnay 2021 Ried Kaibingberg Vulkanland DAC</b> <b>Weingut Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein</b> Auf der Zunge Grapefruit und dezentes Dörrobst, perfekt zu Gerichten mit hellem Fleisch. 12,6 % Vol. Alk. – trocken	4,40	25,50
<b>Schilcher Ried Langegg 2022 Weststeiermark DAC</b> <b>Weingut Langmann, St. Stefan/Stainz</b> Einladende Aromen von Cassis und roten Beeren, Perfekt zu bodenständigen Gerichten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,30	25,00
<b>Muskateller 2022 Vulkanland DAC</b> <b>Weingut Posch, Hollerberg</b> Hauch von Holunderblüte, schöner Fruchtextrakt. Perfekt zu geräuchertem Fisch, leichter Pasta oder Schaf- bzw. Ziegenkäse, Salaten. 11,5 % Vol. Alk. – trocken	4,70	28,00
<b>Muskateller 2022 BIO, Thermenregion</b> <b>Weingut Landauer - Gisperg, Fattendorf</b> Süße Aromatik nach reifen Pfirsichen und Rosen, wunderbar leicht und lieblich. 9,5 % Vol. Alk	5,20	31,00
<b>Weißburgunder 2022 Südsteiermark DAC</b> <b>Weingut Peter Skoff, Gamlitz</b> Anklänge von reifen Birnen, Spargel und Nüssen, typisches Mandelaroma. Perfekt zu Meeresfrüchten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,90	29,00
<b>Sauvignon Blanc 2022 Südsteiermark DAC</b> <b>Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal</b> Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, temperamentvoll, passt besonders zu hellem Fleisch. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		35,00
<b>Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg 2020 Vulkanland DAC</b> <b>Weingut Krispel, Straden</b> Zarte Exotik von Maracuja, Mango & weißen Johannisbeeren 13,5 % Vol. Alk. – trocken		57,00



# Rotweinerlebnis aus der Flasche

	l/8	Fl.
<b><i>Blaufränkisch Classic 2020 Mittelburgenland</i></b> <b><i>Weingut Kerschbaum, Horitschon</i></b> Zarte Kräuterwürze, reife Zwetschken, Brombeerkonfit. Perfekt zu gegrilltem Fleisch & gebratener Ente. 13,5 % Vol. Alk. – trocken	4,80	28,00
<b><i>Blauer Zweigelt 2018 Vulkanland</i></b> <b><i>Weingut Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein</i></b> 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
<b><i>St. Laurent 2021 Mittelburgenland</i></b> <b><i>Weingut Lang, Neckenmarkt</i></b> 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	4,80	28,00
<b><i>Lovely Merlot 2021</i></b> <b><i>Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee</i></b> Typische, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang.	4,30	25,00
<b><i>Cuvée Heideboden 2019 BIO, Neusiedlersee</i></b> <b><i>Weingut Nittnaus</i></b> 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		46,00
<b><i>Big John 2020 Neusiedlersee</i></b> <b><i>Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee</i></b> 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		49,00
<b><i>Vulcano 2019 Mittelburgenland</i></b> <b><i>Weingut Igler, Deutschkreuz</i></b> 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*