

# Herzlich willkommen in der „Passhöhe“!

Der Gast- und Beherbergungsbetrieb wurde im Jahre 1963 von unseren Eltern Maria und Franz Haas erbaut. Mit viel Fleiß und Umsicht etablierten sie die „Passhöhe“ als beliebten Ort der Gastlichkeit in Hohentauern.

Von uns im Jahre 1989 übernommen, erfolgten weitere Um- und Ausbauten.

Für den Hotelgast bieten wir erholsame Urlaubstage, für den Restaurantgast eine verfeinerte „Steirische Küche“.

## In eigener Sache :

Seit 10 Jahren wird unsere Leistung in diversen Restaurantführern erwähnt und bewertet. Ein Betrieb ist aber auch Veränderungen ausgesetzt, für den Unternehmer ist es wichtig sich diesen anzupassen. Deshalb hat sich aber unser Angebot in letzter Zeit etwas verändert. Wir kochen nach wie vor mit ehrlichen Grundprodukten und legen Wert auf entsprechende Qualität.

Da die Frequenz an Gästen in letzter Zeit merklich gestiegen ist, können wir mit gleichbleibender Küchen-Mannschaft den Anforderungen einer „Haubenküche“ nicht mehr gerecht werden.

Daher haben wir der Redaktion von „GAULT MILLAU“ einen Brief geschrieben, mit der Bitte unsere Leistungen für den „Gault Millau 2016“ nicht mehr zu bewerten und keine Testesser zu schicken.

Denn seien wir uns ganz ehrlich :

In erster Linie ist es wichtig, dass Sie als Gast mit uns zufrieden sind, oder??

### Hinweis auf die Lebensmittelverordnung:

Aufgrund der Lebensmittelverordnung in Österreich sind wir dazu verpflichtet gewisse Allergene in unserer Speisekarte zu markieren. Sie finden nach allen Speisen einen „Buchstabensalat“, welchen man mit der Tabelle auf der rechten Seite entziffern kann.

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fische
- E = Erdnüsse
- F = Sojabohnen
- G = Milch
- H = Nüsse
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesamen
- O = Schwefeldioxid und Sulphite
- P = Lupine
- R = Weichtiere



## Suppen und Vorspeisen :

Carpaccio vom heimischen Rind auf Rucolapesto,  
mit eingelegten Eierschwammerl H,L,N € 13,90

Fleischstrudelsuppe A,C,G	€ 3,80
Kaspressknödelsuppe A,C,G,N	€ 3,80
Grießnockerlsuppe A,C,M	€ 3,80
Frittatensuppe A,C,G	€ 3,80
Steirische Käsecremesuppe mit Croutons A,G,L	€ 4,80

## Hauptgerichte :

\* = kleine Portion.

Rosa gebratener Kalbsrücken auf  
Zartweizenrisotto, mit Paprikaschaum und Gemüse € 22,90

Rosa gebratener **Zwiebelrostbraten** vom heimischen Rind,  
dazu gibt es Braterdäpfel A,C,G,L € 15,90

Rosa gebratenes **Schweinsfilet** in Pfefferrahmsauce,  
dazu gibt es hausgemachte Kräuternockerl A,C,G,L \*€ 12,90/ € 15,90

Knusprig gebratenes **Forellenfilet** auf einem Kräuter-Zartweizenrisotto,  
mit Gemüse und Paprikaschaum A,G,L € 16,90

Gebackenes **Hühnerbrüstl** auf „Steirische Art“  
mit Kartoffelsalat, im Tannenkisterl serviert A,C € 11,90

Klassisches **Wienerschnitzel** vom Schwein  
dazu gibt es Petersilieerdäpfel A,C \*€ 8,90/ € 11,50

**Spaghetti „Bolognese“** mit frischem Parmesan  
A,C,L \*€ 8,90/ € 10,90

**Grammelknödel**  
mit Sauerkraut A,C,G\* € 7,90/ € 9,90

**Spinatnudeltascherl**  
mit Paprikaschaum und Parmesan A,C,G \* € 8,90/ € 10,90

**Polentakrapferl** mit Bergkäse überbacken  
dazu gibt es einen „Steirischen Salat“ A,G,L \*€ 9,20/ € 10,90

Mehr in Hand mit Vanilleeis und Schlagobers € 7,90

## Salate

### Steirischer Backhendsalat

Blattsalat mit Käferbohnen, Tomaten, Erdäpfelsalat,  
Kernöldressing und gebackenen Hühnerstreifen F,D,G€ 10,90

### Steirischer Salat mit Ziegenkäse

Blattsalat mit Käferbohnen, Tomaten, Erdäpfelsalat,  
Kernöldressing und Ziegenkäsebällchen € 10,90

### „Steirischer Salat“ (Beilagensalat)

Blattsalat mit Käferbohnen, Tomaten, Erdäpfelsalat,  
Kernöldressing € 3,90

### „Gemischter Salat“ (Beilagensalat)

Blattsalat mit frisch gemachten Salaten der Saison €3,80

## Dessert

### Klassischer Kaiserschmarren

mit Preiselbeeren und Vanilleeis € 8,90 (Dessertportion)  
Große Portion als Hauptgericht : € 11,90

### Palatschinken (2 Stück)

mit hausgemachter Marillen- oder Preiselbeermarmelade € 5,90

### Topfen-Nougatknöderl

mit Glühweinzwetschken und Vanilleeis € 8,90

### Eisbecher „Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers € 5,20

Fragen Sie auch nach unseren  
**Hausgemachten Mehlspeisen,**  
diese werden täglich frisch gebacken,



## Voll im Trend : RUM :

Plantation Barbados X.O. 20 Jahre alt (Barbados)	40 Vol. % Alkohol	2 cl € 5,50
Ron Zacapa Cenetario 23 Jahre alt (Guatemala)	40 Vol. % Alkohol	2 cl € 6,50
Ron Zacapa Cenetario X.O. 25 Jahre alt (Guatemala)	40 Vol. % Alkohol	2 cl € 7,50

## Single Malt / Steiermark :

### Hot Stone - Single Malt

Gerste, Karamell,  
Bitterschokolade (Weutz, St. Nikolai/Sausal )  
40 Vol. % Alkohol 4 cl € 7,40

## Single Malt :

Glenmorangie Burgundy Wood Finish	4 cl € 7,40
Glenmorangie Sherry Wood Finish	4 cl € 7,40
Tullamore Dew Irish Whisky	4 cl € 7,40
Oban Single Malt Scotch Whisky	4 cl € 8,50

## Diverse Destillate :

Vogelbeere Freihof	€ 4,80
Kriecherl, Repolusk	€ 2,80
Obstler oder Marille (..... aus dem 15 l - Gebinde)	€ 2,50
Fernet Branca	€ 3,00
Branca Mentha	€ 3,00
Roßbacher Magenbitter	€ 3,00
Gölles Edelbitter	€ 2,80

## ... von Gölles /Riegersburg :

Hirschbirne 100 % Birne	€ 3,80
Herzkirsche 100 % Kirsche	€ 3,80
Maschansker 100 % Apfel	€ 3,80
Williamsbirne 100 % Birne	€ 3,80
Alte Zwetschke	€ 3,80

## ... von Lagler /Kukmirn :

Apfelbrand	€ 3,80
Brombeere	€ 4,80
Wildfrüchtecuvee	€ 4,80

## ... von Hochstrasser/Mooskirchen :

Waldhimbeere	€ 4,80
Kirsche	€ 3,50
Schilcher-Grappa	€ 3,80
Johannisbeerbrand	€ 3,80
Zwetschke im Holzfass	€ 3,80

### Grappa Barrique

„BIG MAMA“

von Poli 2 cl € 4,00



## *Besonderes :*

Hefebrand von der Trockenbeerauslese (Dinstlgut Loiben, Wachau)	€ 4,50
Armagnac 1955	€ 5,50
Bombay Sapphire Dry Gin	€ 3,50
Erisoff Premium Vodka	€ 3,50
... beide mit Tonic Water je	€ 6,00
Cointreau (Orangenlikör)	€ 3,80
Grand Manier (Orangenlikör)	€ 3,80
Hennessy Cognac	€ 3,50
Remy Martin VSOP Cognac	€ 4,00
Amaretto € 2,80 Tia Maria	€ 2,80

Werter Gast!

Nach dem Essen trinkt man eventuell einen Espresso,  
zur Mehlspeise lieber eine Wiener Melange??

Speziell Damen trinken auch gerne einen Latte Macchiato....

Wir haben für jeden Bedarf den passenden Kaffee für Sie!!

Wiener Melange	€	2,90
Großer Brauner	€	3,20
Himmlicher Kaffee (1 Teil Kaffee, 1 Teil geschäumte Milch im „Wolkenhäferl“ serviert)	€	3,00
Verlängerter Brauner	€	2,50
Einspänner	€	3,20
Espresso	€	2,50
Großer Espresso	€	3,20
Macchiato	€	2,80
Cappuccino	€	2,90
Latte Macchiato	€	3,20



## TEE, SCHOKOLADE & CO :

Zotter Schokolade (Honig-Zimt und Caffé latte)

im schönen Glas serviert, 2 Minuten warten dann aufquirlen) € 3,80

Tasse Tee (Schwarztee, Hagebutte, Kamille, Pfefferminz etc.) € 2,30

Tasse Spezialtee

( Grüner Tee, Multivitamin, Earl Grey, Rotgold,

Rooibos Vanille, English Breakfast) € 2,50

Kännchen Spezialtee

(Green Tea Chun Mee, Früchtetee, Premium Assam, Premium Darjeeling, Rooibos Vanilla,

Peppermint ) € 3,50

Heiße Milch mit Caramel-, Vanille-, Irish Cream oder Chai-Geschmack € 2,10

„Heiße Oma“ (Milch, Eierlikör, Vanillezucker und Schlagobers) € 3,50

Heiße Schokolade (dunkel) mit Schlagobers € 2,80

## Als APERITIF empfehlen wir :

Sekt mit Holunderblütensaft € 4,50

### Sherry Fino oder Medium Dry Sandeman

Absoluter Premium-Sherry, Duft nach reifen Äpfeln 1/16 l € 3,90

### Sandeman's Weisser Port

Dieser Port wird „Chip Dry“ genannt, weil er so trocken ist wie ein Stück Holz.

Dieser weiße Port ist der Apertifwein schlechthin 1/16 l € 3,90

### Pastis Pernod

Sternanis, Pflanzen und Gewürze aus der Provence, Afrika, Asien und Südamerika, wird mit Wasser aufgegossen

1/16 l € 3,90

## Tafelwein ( glasweise in 1/8 l ) :

Zweigelt (rot) oder Grüner Veltliner (weiß) € 2,50

## Perfekte Durstlöcher :

Aperol-Spritz (Sekt, Soda, Aperol & Limettensaft) € 5,20

Hausgemachter Holunderblütensaft (0,5 l - Flaschen auch zum Mitnehmen ).

..... mit Wasser 0,3 l € 2,00 0,5 l € 2,50 ..... mit Sodawasser 0,3 l € 2,50 0,5 l € 2,80

Bouteillenweine :siehe „Kleines Tischkärtchen“ oder mündliche Empfehlung.

## Bier :

Weihenstephaner Hefeweißbier hell 0,5 l Flasche € 3,80

Erdinger Hefe alkoholfrei 0,5 l Flasche € 3,80

Gösser Pils vom Fass 0,3 l € 3,00 0,5 l € 3,60

Gösser alkoholfrei 0,5 l Flasche € 3,60

Trumer Pils vom Fass 0,3 l € 3,20

## Alkoholfreies :

Wir servieren Ihnen echte **Steirische Fruchtsäfte** (Pfirsich, Williamsbirne und Apfel-Karotte, ) von der Familie Handl aus Nestelbach Lassnitzhöhe!!

1/4 l pur getrunken € 2,80

Coca Cola, Fanta, Almdudler 0,3 l € 2,50

Steirerquelle prickelnd oder still 0,3 l € 2,50

Steirerquelle prickelnd oder still 0,7 l € 4,90

Tonic Water 0,25 l € 2,80

Handl's naturtrüber Apfelsaft 0,25 l € 2,80