

Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen

(Shaw, George Bernhard)



Herzlich Willkommen

Das Pflieger lädt zum Genießen ein.
Die vielseitige vitale Küche, mit frischen Produkten
aus der Region, vereint in liebevoller Weise gesunde
Ernährung und höchste Gaumenfreuden.

Die mehrfach ausgezeichnete Gourmetküche
und traditionelle Küche
bilden eine Mischung, die auf der Zunge zergeht.

Schön, dass wir Sie verwöhnen dürfen.
Familie Mascher und das „Pflieger-Team“

Your choice

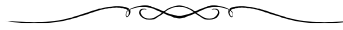
Rote Rübe Sushi/Eis/Terrine		€ 15,-
Kastaniencremesuppe Kirsch-Chiliravioli		€ 9,-
Tortellini Kürbis/Kurkuma/Nüsse	Vorspeise Hauptspeise	€ 15,- € 19,50
Beefsteak Steinpilz/Hanf/Brätlinge	Ladies 150 g Gents 300 g	€ 26,- € 34,-
Pulled goose Blaukraut/Süßkartoffel		€ 30,-
Seesaibling Paprika/Quinoa		€ 26,-
Wirsingroulade - vegan Couscous/Kerbel/Cashewnüsse		€ 22,-
Fenchel/Orange/Kardamom Espuma, Eis		€ 10,-
Dessertvariation		€ 14,-

Gedeck
Brot & Co € 3,-

Mittagskarte

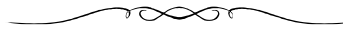
Bunte Salate € 10,90
Kürbis/Birne/ Nüsse/Parmesan

mit Rohschinken € 12,90



Rindssuppe € 6,90
traditionelle Einlage

Cremesuppe € 8,-
Marwieser Käse



Pfleger-Toast 2.0 € 25,-
Rind/Zwiebel/Pilze/Speck/Chilimayo/Peperonata

Kalb € 25,-
Wiener/Kartoffeln/Wildpreiselbeeren

Schlipfkrapfen € 16,-
Käse/braune Butter/Blattsalat

Lammstelze € 29,-
Polenta/Gemüse

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Chef's choice



Liebe Gäste,
lassen Sie sich überraschen.

Für Tom und sein Küchenteam ist es immer wieder
eine willkommene Herausforderung,
Sie mit viel Phantasie und Kreativität zu bekochen.



4 Gänge € 65,-
5 Gänge € 78,-

Gerne servieren wir eine ausgewählte Weinbegleitung zu den Gängen.

4 Gänge € 22,-
5 Gänge € 27,-

Tom Mascher



Michl Rainer

Aperitif - Empfehlung

Schilcher Frizzante Rose Weingut Reiterer, Wies – Weststeiermark	€ 4,-
Apfel-Zimt Prosecco Apfel-Zimtsirup, Prosecco	€ 4,10
Campari Holunder Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze	€ 5,90
Glas Gelber Muskateller Weingut Vorspannhof Mayr, Kremstal	€ 4,80
Birne/Thymian Lillet, Zimt, Limette, Tonic	€ 4,90
Jeres Xeres Sherry fino González Byass – Tio Pepe	€ 4,20
Asolo Prosecco Dal Bello, Asolo - Treviso	€ 3,90
Aperol Spritzer Aperol, Prosecco, Orange gespritzt	€ 4,50
<u>alkoholfrei</u>	
Ingwer Limette	€ 3,80
Latschentonic	€ 4,10

Die angebotenen Weine und alkoholischen Getränke enthalten Sulfite.

Kleinflaschen (0,375l)

2020 Sauvignon Blanc Klassik Gerhard & Maria Wohlmuth, Kitzreck – Südsteiermark		€ 17,00
2019 Syrah Falesco, Montecchio – Latium		€ 19,00

Offene Qualitätsweine aus der 0,75l Flasche

2021 Grüner Veltliner Kaiserstiege Weingut Bründlmayer, Günsdorf/Kremstal	1/8 l	€ 5,-
2021 Riesling Ried Kramsleithen Weingut Vorspannhof Mayer, Dross/Kremstal	1/8 l	€ 5,50
2021 Dialog Sauvignon Blanc, Chardonnay Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion	1/8 l	€ 4,60
2021 Chardonnay Kalk & Lehm Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen/Leithaberg	1/8 l	€ 4,70
2021 Zierfahndler Rotgipfler Weingut Alphart, Traiskirchen/Thermenregion	1/8 l	€ 4,70
2021 Zweigelt Rubin Carnutum Weingut Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum	1/8 l	€ 5,20
2019 Blaufränkisch Reserve Weingut Ceel, Rust – Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,-
2020 Big Blend Zweigelt, Merlot Rotweingut Iby, Hortischon/Mittelburgenland	1/8 l	€ 5,40
2018 Ricciolino Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot Weingut Iglar - Mittelburgenland	1/8 l	€ 5,-
2019 Cuvée Noir Reserve Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Pinot Noir Weingut Schneider, Tattendorf - Thermenregion	1/8 l	€ 4,70