

Weine

Regions- & DAC Gebietsweine

1/8l 0,75l Ab Hof

Schilcher „Klassik“ DAC 2025 (Rosé)

€ 3,50 € 18,00 € 8,50

Helles Rubinrosa im Glas - In der Nase sortentypisch mit Aromen von Waldbeeren, Ribisel und feinen Kräutern, am Gaumen lebendig und temperamentvoll, Herkunfts geprägte Schilcher-Aromatik, harmonischer Trinkfluss.
(11,4 %, 7,9 g/l Säure, RZ 3,3 g/l)

Welschriesling 2025 STMK

€ 3,50 € 17,50 € 8,20

In der Nase zeigt sich der Welschriesling sehr klar und sortentypisch mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrucht und feinen Kräutern. Am Gaumen trocken, frisch und saftig, getragen von einer lebendigen, gut eingebundenen Säure. Ein geradliniger, präziser Welschriesling mit feiner Mineralität und animierendem Abgang.
(11,9 %, 6,4 g/l Säure, RZ 2,5 g/l)

Weißburgunder „Klassik“ 2025 STMK

€ 3,70 € 18,50 € 9,20

Ein frischer Burgunder mit moderatem Alkohol, feinfruchtige Apfel-Zitrus-Noten, dezente Mineralik, getragen von einer harmonischen Säurestruktur.
(11,6 %, 6,2 g/l Säure, RZ 2,9 g/l)

Weißburgunder „Privat“ DAC 2025

€ 3,80 € 19,00 € 9,20

Ein eleganter, fein strukturierter Burgunder mit reifer Frucht. In der Nase präzise mit Aromen von gelbem Apfel, Birne, feinen Zitrusnoten und einem Hauch nussiger Würze. Am Gaumen sehr harmonisch und lang anhaltend. Ein typisch weststeirisch trinkanimierender Burgunder.
(12,2 %, 5,8 g/l Säure, RZ 2,3 g/l)

Chardonnay (Morillon) DAC 2024

€ 3,80 € 19,00 € 9,50

Der ideale Sommerwein, frisch, fruchtig, leicht, zartes Strohgelb, fruchtige Noten von Steinobst und Zitrusfrüchten. Harmonisch abgestimmte Säurestruktur, mineralisch mit langanhaltender eleganter Frische.
(11,8 %, 5,7 g/l Säure, RZ 3,0 g/l)

Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC 2025

€ 4,00 € 21,00 € 10,50

In der Nase sortentypisch und präzise mit Aromen von Stachelbeere, Zitrusfrucht und feinen Kräutern. Am Gaumen saftig, voll und ausdrucksstark. Der Abgang ist feinwürzig und mineralisch.
(12,5 %, 5,9 g/l Säure, RZ 2,4 g/l)

1/8l 0,75l Ab Hof

Muskateller 2025 STMK

€ 4,00 € 21,00 € 10,50

In der Nase klar und ausdrucksstark, Aromen von Muskat und Holunderblüten vereint mit einem Anklang von Limette und Zitronenmelisse. Animierend und frisch mit einem harmonischen Frucht-Säurespiel. Ideal als Aperitif oder Begleiter für laue Sommerabende.

(11,2 %, 6,8 g/l Säure, RZ 3,6 g/l)

Riesling „Klassik“ DAC 2024

€ 4,20 € 21,00 € 11,50

Frische Steinobstnoten, unterlegt mit Citrus-Aromen. Markantes Frucht-Säure-Spiel mit fruchtigem Finish.

(12,7 %, 6,2 g/l Säure, RZ 5,1 g/l)

DAC Orts- & Rieden-Weine

1/8l 0,75l Ab Hof

Schilcher „Deutschlandsberg“ DAC 2025 (Rosé)

€ 3,80 € 20,00 € 9,90

Leuchtend, kühles Rosé mit rubinroten Reflexen. In der Nase präzise und vielschichtig: rote Johannisbeere, Sauerkirsche begleitet mit feinen kräuterwürzigen Noten.

Am Gaumen voll und saftig, der Abgang ist frisch und nachhaltig, mit eleganter Würze.

Ein charaktvoller Ortswein, der die Herkunft Deutschlandsberg klar zum Ausdruck bringt.

(12,8 %, 7,4 g/l Säure, RZ 3,4 g/l)

Schilcher „Ried Burgegg“ DAC 2024 (Rosé)

€ 3,80 € 20,00 € 10,50

Ein Rosé-Wein mit reifer, würziger Stilistik und fülligem Körper, ausgereift, intensiv in der Nase nach Walderdbeere und reifem Cassis, mundfüllend, langanhaltend.

(12,6 %, 7,0 g/l Säure, RZ 3,1 g/l) **Unter den TOP 4 bei der Vinaria Rosé und Schilcherverkostung**



Weißburgunder „Deutschlandsberg“ DAC 2023

€ 4,00 € 19,50

Ein eleganter, ausdrucksstarker Burgunder aus unserem Weingarten in Burgegg.

Am Gaumen findet man Noten von Birne und Quitte. Intensives, mineralisches Finale.

(13,3 %, 6,0 g/l Säure, RZ 2,1 g/l)

Sauvignon Blanc „Deutschlandsberg“ DAC 2024

€ 4,20 € 21,00 € 11,50

Sortentypischer Duft, exotische Fruchtnoten am Gaumen, angenehmer harmonischer Trinkfluss mit einem langanhaltenden, intensiven Abgang.

(13,0 %, 4,7 g/l Säure, RZ 1,9 g/l)



Bis Mai 2026 wird laufend unser Weinsortiment erweitert.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und schauen Sie unter www.weingut-jauk-wieser.at oder folgen Sie uns auf Facebook und Instagram ([weingut_jaukwieser](https://www.facebook.com/weingut_jaukwieser)).

Darf's was Prickelndes sein?

	0,1 l	0,75 l	Ab Hof
Schilcher Frizzante (PROCCANTE) (11,6 %, 8,1 g/l Säure, RZ 17,0 g/l)	€ 4,00	€ 21,50	€ 12,00
Muskateller Frizzante (PROCCANTE) (12,0 %, 6,3 g/l Säure, RZ 16,0 g/l)	€ 4,00	€ 21,50	€ 12,00
Weißburgunder Frizzante (PROCCANTE) (12,0 %, 6,3 g/l Säure, RZ 16,0 g/l)	€ 4,00	€ 21,50	€ 12,00

Weinverkostung:

KLEIN	(3 Kostproben je 1/16 l)	€ 7,50
GROß	(5 Kostproben je 1/16 l)	€ 11,00

Mischungen:

Schilcher	€ 2,50
Welschriesling	€ 2,50

Diverse Schnäpse ab € 3,20

Natursäfte:

Schilcher-Traubensaft / Apfelsaft naturtrüb Holunderblüten-Sirup

Gespritzt	1/4l	€ 2,50	1/2l	€ 4,50
Leitung	1/4l	€ 2,00	1/2l	€ 3,00
Pur	1/4l	€ 3,00	1/2l	€ 5,50

Mineralwasser prickelnd:

0,33l	€ 2,50	1/2l	€ 3,00	1,00l	€ 4,40
-------	--------	------	--------	-------	--------

Sodawasser:

1/4l	€ 1,40	1/2l	€ 2,50	1,00l	€ 3,50
------	--------	------	--------	-------	--------

Leitungswasser:

1/4l	€ 0,50
------	--------

A Jaus'n (A, C, E, G, H, L, M)

Brettljause (Typisch steirische Buschenschankjause aus Geselchtem, Kalter Braten, Hauswürstel, Käse und Aufstrichen fein Aufgeschnitten)	€ 12,50
Brüstl im Ganzen (Im Ganzen gebratenen Schweinebauch)	€ 11,50
Aufstrichteller (Verhackert, Bratlfett und Leberaufstrich)	€ 8,00
Hauswürstel (Fein geschnittene Trockenwürstel)	€ 8,00
Wildwürstel (Fein geschnittene Trockenwürstel vom Hirsch)	€ 9,50
Rohschinkenvariation (Luftgetrocknet)	€ 12,00
Speckjause (Luftgetrockneter Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällisch fein geschnitten)	€ 10,00
Mulbratlteller (Luftgetrocknetes Karree mit Butter und Garnierung)	€ 9,80
Schmankerl Teller (Fein aufgeschnittene Variation aus Geselchtem, Gebratenem, Käse, Aufstriche, Forelle geräuchert und Saures)	€ 15,00
Extra-Gedeck p.P.	€ 1,50



Degustationsmenü mit Weinbegleitung (ab 2 Personen)

Ein kulinarischer Streifzug durch die Region aus unserer Speisekarte

(Saures/Rauchiges/Deftiges/Süßes)

p.P. € 37,00

Zusatz-Gedeck p.P. (ohne Weinbegleitung)

€ 5,50

Brote (A, C, E, G, H, L, M)

Belegtes (Geselchtes, Gebratenes und Käse mit Garnierung)	€ 6,50
Brüstlbrot (gebratener Schweinebauch fein geschnitten mit Bratfett)	€ 6,50
Käsebrot (verschiedene Käsesorten mit Butter und Obst-Gemüse Garnierung)	€ 6,80
Leberpastete (Leberaufstrich aus heimischer Produktion)	€ 3,90
Verhackert (Hausgemacher luftgetrockneter, faschierter Speck)	€ 3,90
Vegetarischer Aufstrich (hausgemachter Aufstriche aus Topfen, Butter und Öl)	€ 3,00

Darf's was Saures sein? (A, C, E, G, H, L)

Saures Rindfleisch mit Kernöl (Gekochtes steirisches Rindfleisch, Zwiebel, Ei, und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 12,50
Bauernsalat (Käferbohnen mit Zwiebeln, Rindfleisch, Sulz, Ei und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 9,80
Winzer-Salat (Käferbohnen mit Zwiebeln, Geselchtes, Käse, Ei und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 9,50
Sulzvariation (Schweinesulz und Tafelspitzsulz mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 10,00
Saure Eier (Hart gekochte Eier mit Kernöl, Schilcher Essig und Salatgarnierung)	€ 5,50
Käferbohnenalat (Mit Zwiebeln, Kernöl und Schilcher Essig)	€ 6,50

Vegetarisch (A, C, E, G, L,)

Käseteller € 14,00
(Käsevariation aus der Region & der Steiermark)

Frischkäse € 10,00
(Von der Hofkäserei Masser/MAGO mit Kernöl und Schilcher Essig)

Vegetarischer Aufstrich Teller € 7,00
(3 verschiedene hausgemachte vegetarische Aufstriche)

Vegane Speisen auf Anfrage

Gebäck (extra) € 0,70

Gebäck vegan/glutenfrei € 0,70

Für unsere Kleinen Gäste (A, C, E, G, H, L, M)

Biene Maja (Honig-Brot oder Marmeladen-Brot mit Butter) € 3,00

Mickey Mouse (Hauswürstel mit Butter) € 5,00

Fragen Sie nach unseren
Tagesangeboten & hausgemachten Mehlspeisen

Unsere Heimischen Lieferanten:

Fleischerei Klinger Gr.St.Florian,
Fleischerei Kollar Deutschlandsberg
Hofkäserei Deutschmann Frauental

Käserei Masser/Margo
Glockengießler & Überbacher Gemüse/Obst
Ölmühle Schmuck Geibersdorf (Wildbach)

Folder/Prospekte der Lieferanten liegen bei uns im Haus für Sie auf.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns Sie in
unserm Hause begrüßen zu dürfen!**

Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Allergeninformation A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte,
L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise in € und gesetzlicher Abgaben