

Weine

Rosé

Schilcher Klassik 2022 DAC

(11,8 %, 8,3 g/l Säure, RZ 2,6 g/l) Gebiets-Wein

Zartes Rosa im Glas - intensive Beerendaromatik nach Erdbeeren und Johannisbeere, am Gaumen typisch klassische Schilcheraromatik mit einem harmonischen Trinkfluss

1/8l 0,75l Ab Hof

€ 3,00 € 15,00 € 7,90

Schilcher Deutschlandsberg 2022 DAC

(12,1 %, 8,0g/l Säure, RZ 3,6 g/l) Orts-Wein

Ein etwas milderer, sehr fruchtiger Rosé-Wein. Intensive Primärf Frucht nach Ribisel und roten Waldbeeren. Das Zusammenspiel aus Frische und Eleganz kennzeichnen den Ortswein Deutschlandsberg.

€ 3,20 € 15,50 € 8,40

Schilcher Ried Burgegg 2022 DAC

(12,3 %, 8,1 g/l Säure, RZ 3,4 g/l) Rieden-Wein

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

[VINARIA Rosé-Verkostung unter den TOP 5](#)

€ 3,40 € 16,50 € 9,00



Weißweine

Cuvée „JULIUS“ 2022

(11,5 %, 6,3 g/l Säure, RZ 2,1 g/l)

Jung, frisch, animierend, wie unser Enkel Julius. Ein Cuvée aus den typischsteirischen Sorten Weißburgunder, Muskateller und Welschriesling.

€ 3,00 € 15,00 € 7,50

Welschriesling 2022

(12,2 %, 6,1 g/l Säure, RZ 2,6 g/l)

Fruchtbetonte Aromatik nach grünem Apfel und Limetten, belebende Säure am Gaumen. Ein idealer Speisebegleiter oder nur mal für zwischendurch.

€ 3,00 € 15,00 € 7,70



Weißburgunder „Privat“ 2021 DAC € 3,00 € 16,00 € 8,20

(12,2 %, 5,6 g/l Säure, RZ 3,2 g/l) Gebiets-Wein

Komplexer, sehr gehaltvoller Burgunder, mit fruchtbetontem langanhaltendem Abgang.

[\(A la Carté 91 Punkte\)](#)



Weißburgunder „Exklusiv“ 2021

(13,5 %, 5,7 g/l Säure, RZ 7,7 g/l)

Ein kräftiger Weißburgunder, leicht erhöhter Restzucker, guter Trinkfluss, nussig, Birne und Quitte,

€ 3,00 € 16,00 € 8,20



1/8l 0,75l Ab Hof

Weißburgunder „Klassik“ 2022 DAC

€ 3,20 € 16,50 € 8,60

(12,3 %, 5,6 g/l Säure, RZ 3,3 g/l) Gebiets-Wein

Ein cremig, weicher Burgunder aus unserem Weingarten in Wildbachberg. Feinfruchtige Apfel-Zitrus-Noten, harmonisch mit zartem Schmelz im Abgang; ein super Allrounder, passt so gut wie immer.

Weißburgunder „Privat“ 2022 DAC

€ 3,20 € 16,50 € 8,60

(12,3 %, 5,8 g/l Säure, RZ 3,2 g/l) Gebiets-Wein

Der Jahrgang 2022 besticht durch eine fruchtbetonte Nase und animierendem Trinkfluß mit lang anhaltendem Abgang. Leicht nussig, reifes Kernobst und Birne, angenehmer Säuregrip. Ein gehaltvoller Burgunder.



Muskateller 2022

€ 3,50 € 18,00 € 9,50

(11,2 %, 6,4 g/l Säure, RZ 4,3 g/l)

Schönes Muskataroma mit einem Anklang von Zitrus und Melisse. Animierend am Gaumen mit einem harmonischen Frucht-Säurespiel. Der ideale Begleiter für lauen Frühlings- oder Sommerabende.

Sauvignon blanc „Klassik“ 2022 DAC

€ 3,50 € 18,00 € 9,50

(12,5 %, 5,9 g/l Säure, RZ 2,7 g/l) Gebiets-Wein (A la Carté 91 Punkte)

Intensive Note nach Johannisbeere und grüner Paprika mit zart grasigen Elementen, sehr voll und ausdrucksstark am Gaumen, mineralischer Abgang



Sauvignon blanc „Deutschlandsberg“ 2022 DAC

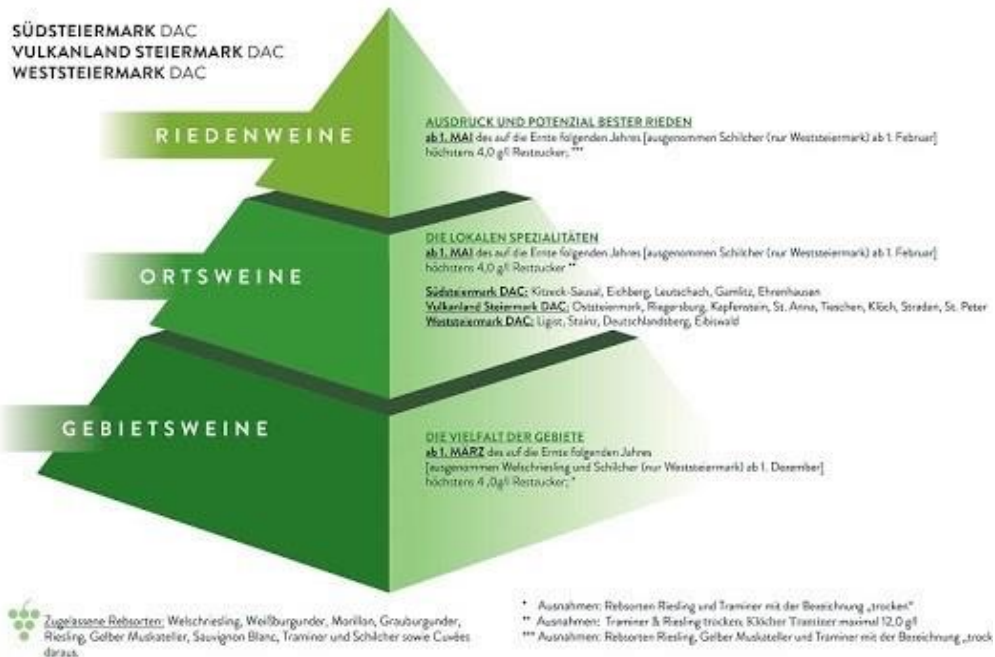
€ 3,80 € 18,50 € 10,50

(13,2 %, 5,8 g/l Säure, RZ 2,3 g/l) Orts-Wein

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



DAS NEUE HERKUNFTSSYSTEM DER STEIERMARK



Weinverkostung:

KLEIN	(3 Kostproben je 1/16 l)	€ 6,00
GROß	(5 Kostproben je 1/16 l)	€ 9,00

Mischungen: ¼ l

Schilcher	€ 2,40
Welschriesling	€ 2,40

Prickelndes 0,1 l 0,75l Ab Hof

Schilcher Frizzante (PROCCANTE)	€ 3,70	€ 20,00	€ 11,00
Muskateller Frizzante (PROCCANTE)	€ 3,70	€ 20,00	€ 11,00

Diverse Schnäpse ab € 2,50

Natursäfte:

Schilchertraubensaft, Apfelsaft naturtrüb oder Holunderblütensirup

Gespritzt	1/4l	€ 1,90	1/2l	€ 3,40
Leitung	1/4l	€ 1,40	1/2l	€ 2,60
Pur	1/4l	€ 2,40	1/2l	€ 4,80

Mineralwasser prickelnd:

0,33l	€ 2,50	1/2l	€ 3,00	1,00l	€ 4,20
-------	--------	------	--------	-------	--------

Sodawasser:

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

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

Brettljause € 10,80
(Typisch steirische Buschenschankjause aus Geselchtem, Kalter Braten, Hauswürstel, Käse und Aufstrichen fein Aufgeschnitten)

Kalter Braten € 9,00
(Fein aufgeschnittener Schweinebraten mit Garnierung)

Brüsti im Ganzen € 9,80
(Im Ganzen gebratenen Schweinebauch)

Aufstrichteller € 6,50
(Verhackert, Bratfett und Leberaufstrich)

Hauswürstel € 5,80
(Fein geschnittene Trockenwürstel)

Rohschinken mit Melone € 9,00
(Luftgetrocknet)

Mulbrateller € 8,50
(Luftgetrocknetes Karree mit Butter und Garnierung)

Schmankerlteller € 12,50
(Fein aufgeschnittene Variation aus Geselchtem, Gebratenem, Käse, Aufstriche, Forelle geräuchert und Saures)

Degustationsmenü mit Weinbegleitung € 29,50
Ein kulinarischer Streifzug durch die Region aus unserer Speisekarte
(Saures/Rauchiges/Deftiges/Süßes)

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

Belegtes € 5,80
(Geselchtes, Gebratenes und Käse mit Garnierung)

Schinken-Käse € 5,80
(Geselchtes und Käse mit Garnierung)

Brüstlbrot € 5,80
(gebratener Schweinebauch fein geschnitten mit Bratfett)



Käsebrot (verschiedene Käsesorten mit Butter und Obst-Gemüse Garnierung)	€ 6,20
Leberpastete (Leberaufstrich aus heimischer Produktion)	€ 3,20
Verhackert (Hausgemacher luftgetrockneter, faschierter Speck)	€ 3,20
Vegetarischer Aufstrich (hausgemachter Topfenaufstrich)	€ 3,00
Darf's was Saureres sein? (A, C, E, G, H, L)	
Saures Rindfleisch mit Kernöl (Gekochtes steirisches Rindfleisch, Zwiebel, Ei, und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 10,00
Bauernsalat (Käferbohnen mit Zwiebeln, Rindfleisch, Sulz, Ei und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 8,90
Sulzvariation Schweinesulz und Tafelspitzsulz mit Kernöl und Schilcher Essig	€ 9,00
Saure Eier (Hart gekochte Eier mit Kernöl, Schilcher Essig und Salatgarnierung)	€ 5,00
Käferbohnenalat Mit Zwiebeln, Kernöl und Schilcher Essig	€ 5,00
Vegetarisch (A, C, E, G, L,)	
Käseteller (Käsevariation aus der Region & der Steiermark)	€ 12,00
Schafsfrischkäse (Von der Hofkäserei Masser/MAGO mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 9,80
Vegetarischer Aufstrichteller (3 verschiedene hausgemachte vegetarische Aufstriche)	€ 6,00

Vegane Speisen auf Anfrage

Gebäck (extra) € 0,70

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

Biene Maja € 2,20
(Honig-Brot oder Marmeladen-Brot mit Butter)

Mickey Mouse € 3,50
(Hauswürstel mit Butter)

Fragen Sie nach unseren

Tagessangeboten & hausgemachten Mehlspeisen

Unsere Heumischen Lieferanten:

Fleischerei Klinger Gr.St.Florian,
Fleischerei Kollar Deutschlandsberg
Hofkäserei Deutschmann Frauental
Käserei Masser/Margo Hollenegg
Glockengießer & 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