

Weine

Regions- & DAC Gebietsweine

1/8l 0,75l Ab Hof

Schilcher „Klassik“ 2023 (Rosé)

€ 3,30 € 15,50 € 8,20

Zartes Rosa im Glas - Spontan ansprechend und einladend, reife Gartenerdbeeren, Stachelbeeren, hauchzarte Kräuternote; klassische Prägung mit belebender Säure, intensive Schilcheraromatik mit einem harmonischen Trinkfluss.

(12,3 %, 8,3 g/l Säure, RZ 2,7 g/l)

Welschriesling 2023 STMK

€ 3,30 € 15,50 € 8,00

Fruchtbetonte Aromatik nach gelben Apfel und Zitrus, erfrischend und saftig am Gaumen. Ein idealer Speisebegleiter oder nur mal für zwischendurch.

(11,8 %, 5,8 g/l Säure, RZ 1,4 g/l)

Weißburgunder „Klassik“ 2022

€ 3,50 € 17,00 € 8,60

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.

(12,3 %, 5,6 g/l Säure, RZ 3,3 g/l)



Weißburgunder „Privat“ 2023 (ab März)

€ 3,50 € 17,00 € 8,80

Der Jahrgang 2023 besticht durch seine Frische und Lebendigkeit. Voll im Geschmack mit lang anhaltendem Abgang. Reifes Kernobst und Birne, leichte Citrusnoten im Hintergrund.

Ein typisch weststeirisch trinkanimierender Burgunder.

(12,4 %, 5,6 g/l Säure, RZ 1,6 g/l)

Muskateller 2023 STMK

€ 3,70 € 18,00 € 9,80

Das unverkennbare Sortenaroma von Muskat und Holunderblüten vereint mit einem Anklang von Zitrus und Melisse. Animierend am Gaumen mit einem harmonischen Frucht-Säurespiel.

Ideal als Aperitif oder Begleiter für laue Frühlings- oder Sommerabende.

(11,2 %, 6,8 g/l Säure, RZ 6,3 g/l)

Sauvignon Blanc „Klassik“ 2023 (ab März)

€ 3,70 € 18,00 € 9,80

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

(12,8%, 5,6 g/l Säure, RZ 2,4 g/l)

DAC Orts- & Rieden-Weine

1/81 0,75l Ab Hof

Schilcher „Deutschlandsberg“ 2023 (Rosé)

€ 3,50 € 17,00 € 8,80

Ein etwas milderer, sehr fruchtiger Rosé-Wein. Intensive Primärfrucht nach Ribisel und roten Waldbeeren. Das Zusammenspiel aus Frische und Eleganz kennzeichnen den Ortswein Deutschlandsberg. (12,2 %, 8,2g/l Säure, RZ 3,5 g/l)

Schilcher „Ried Burgegg“ 2022 (Rosé)

VINARIA Rosé-Verkostung unter den TOP 5

€ 3,60 € 17,50 € 9,00

Ein Rosé-Wein mit reifer, würziger Stilistik und fülligem Körper, ausgereift, intensiv in der Nase nach Walderdbeere und reifem Cassis, mundfüllend, lang anhaltend. (12,3 %, 8,1 g/l Säure, RZ 3,4 g/l)



Schilcher „Ried Burgegg“ 2023 (Rosé) (ab März)

€ 3,80 € 18,00 € 9,50

Ausdruckstarker - aus vollreifen Trauben gekelterter -Schilcher mit intensiver Beeren-Aromatik, intensiv in der Nase, voll und ausdrucksstark am Gaumen. (12,9 %, 8,0 g/l Säure, RZ 2,7 g/l)

Weißburgunder „Deutschlandsberg“ 2023 (ab Mai)

€ 4,00 € 19,50 € 10,50

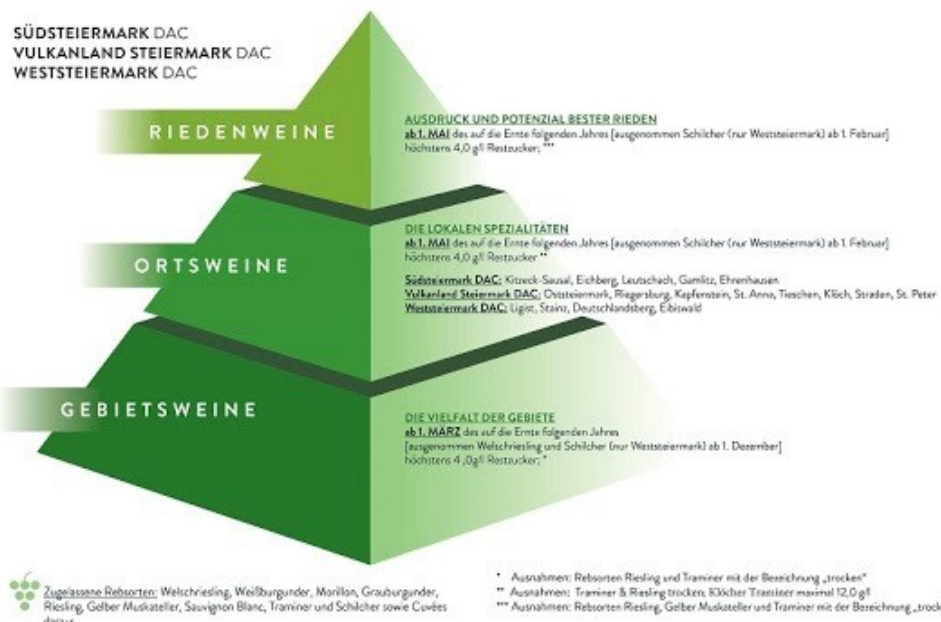
Ein eleganter, ausdrucksstarker Burgunder aus unserem Weingarten in Burgegg. Am Gaumen findet man Noten von Birne und Quitte. Intensives, mineralisches Finale. (13,3 %, 6,0 g/l Säure, RZ 2,1 g/l)

Sauvignon Blanc „Deutschlandsberg“ 2023 (ab Mai)

€ 4,00 € 20,00 € 11,00

Sortentypischer Duft, exotische Fruchtnoten am Gaumen; angenehmer harmonischer Trinkfluss mit einem lang anhaltenden, intensiven Abgang. (13,2 %, 5,8 g/l Säure, RZ 2,3 g/l)

DAS NEUE HERKUNFTSSYSTEM DER STEIERMARK



Weinverkostung:

KLEIN	(3 Kostproben je 1/16 l)	€ 6,00
GROß	(5 Kostproben je 1/16 l)	€ 9,50

Mischungen:

Schilcher	¼ l	€ 2,40
Weiß		€ 2,40

Prickelndes

Schilcher Frizzante (PROCCANTE)	0,1 l	0,75l	Ab Hof
Muskateller Frizzante (PROCCANTE)	€ 3,70	€ 20,00	€ 11,00
	€ 3,70	€ 20,00	€ 11,00



Diverse Schnäpse

ab € 2,80

Natursäfte:

Schilchertraubensaft, Apfelsaft naturtrüb oder Holunderblütensirup

Gespritzt	1/4l	€ 2,10	1/2l	€ 3,60
Leitung	1/4l	€ 1,70	1/2l	€ 3,00
Pur	1/4l	€ 2,60	1/2l	€ 5,00

Mineralwasser prickelnd:

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

Sodawasser:

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

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

Brettljause € 11,50
(Typisch steirische Buschenschankjause aus Geselchtem, Kalter Braten, Hauswürstel, Käse und Aufstrichen fein Aufgeschnitten)

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

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

Aufstrichteller € 7,00
(Verhackert, Bratfett und Leberaufstrich)

Hauswürstel € 5,80
(Fein geschnittene Trockenwürstel)

Rohschinken mit Melone € 9,00
(Luftgetrocknet)

Mulbratlteller € 9,00
(Luftgetrocknetes Karree mit Butter und Garnierung)

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



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 (gebratener Schweinebauch fein geschnitten mit Bratfett)	€ 5,80
Käsebro (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 Saures sein? (A, C, E, G, H, L)	
Saures Rindfleisch mit Kernöl (Gekochtes steirisches Rindfleisch, Zwiebel, Ei, und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 10,50
Bauernsalat (Käferbohnen mit Zwiebeln, Rindfleisch, Sulz, Ei und Salatgarnierung mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 9,00
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	€ 5,50

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

Käseteller (Käsevariation aus der Region & der Steiermark)	€ 12,50
Schafsfrischkäse (Von der Hofkäserei Masser/MAGO mit Kernöl und Schilcher Essig)	€ 9,80
Vegetarischer Aufstrichteller (3 verschiedene hausgemachte vegetarische Aufstriche)	€ 6,50
Vegane Speisen auf Anfrage	
Gebäck (extra)	€ 0,70
Für unsere Kleinen Gäste ^(A, C, E, G, H, L, M)	
Biene Maja (Honig-Brot oder Marmeladen-Brot mit Butter)	€ 2,20
Mickey Mouse (Hauswürstel mit Butter)	€ 3,50

Fragen Sie nach unseren

Tagessangeboten & hausgemachten Mehlspeisen

Unsere Heimischen Lieferanten:

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