

Herzlich willkommen,

es freut uns sehr, dass Sie den Weg in unser Wirtshaus gefunden haben.

Ein Blick auf das, was die Weinkehr bietet. Ganz schlicht: gutes Essen und feine Getränke. Weine mit Charakter, Tiefgang und Seele genauso wie Speisen, die berühren und Erinnerungen wecken.

Unsere Speisen werden mit Produkten aus unserer Umgebung mit sorgsamer Handarbeit von uns zubereitet.

Bei Fragen zu Speisen, Getränken oder Allergenen hilft Ihnen gerne unser Service-Team weiter. Alle Preise verstehen sich in EUR inklusive gesetzlich vorgegebener MwSt.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch nur eine Rechnung ausgestellt werden kann.

Die Natur und der Umgang mit ihr spielt in unserem Alltag eine große Rolle und doch übersehen wir oft das Wesentliche. Wasser, das Wichtigste Lebensmittel, wird oft viele Kilometer transportiert und belastet unnötig unsere Umwelt.

Wir haben uns für unser ohnehin sehr gutes Gamlitzer Wasser entschieden und wollen damit ein Zeichen zum Schutz unserer Umwelt setzen.

Bei uns servieren wir mineralisiertes Tafelwasser von höchster Qualität, welches mit der Technologie von BWT mit wertvollem Magnesium angereichert wird.



Mineralisiertes Tafelwasser

Prickelnd/Still
Prickelnd/Still

0,35l	€	3,70
0,75l	€	6,50

Aperitif

2020 Sekt Blanc € 9,50

Weingut Roland Tauss

N.V Pet Nat € 7,00

Weingut Mathias Schnabl

Bier vom Fass

Obertrumer Original Bio Zwickl **Privatbrauerei Trumer** 0,2 € 3,70

0,3 € 4,20

0,5 € 4,90

Bier aus der Flasche

Trumer Pils **Privatbrauerei Trumer** 0,3 € 4,30

Trumer Alkoholfrei **Privatbrauerei Trumer** 0,3 € 3,70

Wermut

Hausgemachter Wermut € 7,00

Weine

2024 Welschriesling Südsteiermark DAC 1/8 € 5,60

Weingut Leopold Dietrich

2024 Muskateller Südsteiermark DAC 1/8 € 6,00

Weingut Familie Tschermonegg

2021 Sauvignon Blanc Gamlitz 1/8 € 7,00

Weingut Roland Klapsch

2023 Morillon Ried Obegg by Simon 1/8 € 12,50

Weingut Familie Gröbacher

2018 Quercus(SB,Mo,Ri) Bio-Dyn 1/8 € 7,00

Weingut Rebenhof, H.Aubell

2024 Weissburgunder 1/8 € 6,50

Weingut Peter Grill

2022 Grüner Veltliner 1/8 € 7,50

Weingut Julia Konstanzer

Süßwein

2022 Gelber Muskateller Trockenbeerenauslese 1/16 € 10,00

Weingut Hannes Sabathi

Limonaden

Almdudler/ Frucade 0,35l € 4,10

Hausgemachte Limonade ¼ ½ € 5,00 € 6,50

Saft gespritzt ¼ ½ € 3,80 € 5,20

Pur ¼ ½ € 4,20 € 7,90

Zum Start servieren wir Ihnen unsere Esskultur

Kleines Sauerteigbrot
mit aufgeschlagener Bauernbutter und geräuchertem Speck
p.P € 4

Vorweg oder Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Frischkäse,
Eierschwammerl, Radieschen & Gurken
€ 11

Kleiner Steirischer Grüner Salat
mit Kernöldressing und gerösteten Kürbiskernen
€ 6

Würziges Beef Tatar vom Freilandrind
mit Senfcreme & getoastetem Schwarzbrot
€ 20

Hausgemachte Grammelknödel
mit papriziertem Welschriesling – Kraut
(Wartezeit ca. 20 Minuten)
1 Stück € 13
2 Stück € 19

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Wurzelgemüse
und Schnittlauch
€ 6

Gansl-Einmachsuppe
mit Maroni & Frischkäse-Nockerl
€ 8

Hauptspeisen

Weidegansl mit Erdäpfelknödel
Blaukraut, Quitte & Maroni
€ 39

In brauner Butter gebratener Stör vom Schlein
mit Bohnen & Grünkohl
€ 28

„Weinkehr“ Gulasch dazu eine
handgemachte Kaisersemmel
€ 23

Gebratene Blutwurst mit Rüben vom Zieregg,
Buchweizen & Kren
€ 28

Gefüllte Kartoffel-Topfentascherl
mit Kürbisgemüse & gereiftem Parmesan
€ 26

Wirtshaus -Menü

5 kleine Überraschungsgänge
(nur tischweise serviert!)
€ 68

Weinbegleitung
€ 45

Süßes kommt zum Schluss

Schokoladentarte mit
zweierlei von der Zwetschke
€ 13

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade
€ 9

Zweierlei hausgemachte Sorbets
€ 8

Käse servieren wir Ihnen gerne vom Käsewagen

Große Käseauswahl
mit hausgemachtem Chutney (6 Sorten)
€ 19

Lukas und Philipps' s Lieblingskäse
mit hausgemachtem Chutney (5 Sorten)
€ 16

Kaffee

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,50
Verlängerter	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,80
Latte macchiato	€ 5,0

Einer geht immer....

Obstbrände

Katharina Lackner-Tinnacher

Weinbeere	2cl	€	4,50
Alter Apfel	2cl	€	6,50
Williams Christ	2cl	€	5,00

Franz Tinnauer

Vogelbeere	2cl	€	10,00
Himbeere	2cl	€	12,00
Rote Williams	2cl	€	5,50
Rote Weingartenpfirsich	2cl	€	5,50
Tresterbrand	2cl	€	7,00
Marille	2cl	€	6,50
Maschanker	2cl	€	6,50
Zita (Edelbitter)	2cl	€	6,50

Raphael Wibmer

Kräuterschnaps	2cl	€	6,00
Zirbenschnaps	2cl	€	6,00

Gin Tonic

Johannes Firmenich & Reinhard Jagerhofer

STIN GIN + Fentiments Tonic	€	9,50
-----------------------------	---	------

Unsere Regionalen - Partner

Hütter Pute & Huhn | Straden

Obst - Obsthof Glück | Gamlitz

Mehl und Getreideprodukte - Traussner Mühle | Ehrenhausen

Saisonales Gemüse – Elias Götz | St. Veit-Südsteiermark

Eier aus Freilandhaltung - Familie Gamser | Leutschach

Kernöl – Logis 125 | Grubtal

Bäckerei - Altenburger | St. Nikolai ob Draßling

Fischzucht - Schlein | Weixelbaum

Gemüsevielfalt - Überbacher | Leibnitz

Frischfleisch - Prenner | Wildon

Essig - Gölles | Riegersburg

Honig - Ali Farzart, unser Imker des Vertrauens