

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 Alice & Roland Tauss

N.V Pety Ros(e) € 7,50

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	€ 4,50
Trumer Alkoholfrei	Privatbrauerei Trumer	0,3	€ 4,20

Wermut

Hausgemachter Wermut € 7,50

Weine

2024 Welschriesling Südsteiermark DAC 1/8 € 5,80

Weingut Familie Gamser

2024 Muskateller Südsteiermark DAC 1/8 € 6,00

Weingut Kodolitsch

2022 Sonnenplateau „Wicklaus“ Bio-Dyn 1/8 € 10,50

Weingut Klaus Wimmer

2024 Sauvignon Blanc Gamlitz Magnum 1/8 € 7,00

Weingut Katharina Lackner Tinnacher

2019 Chardonnay Fossil Doppelmagnum 1/8 € 9,50

Weingut Mathias Schnabl

2018 Fred (Maischevergoren) Bio-Dyn 1/8 € 12,50

Weingut Rebenhof, H.Aubell

2024 Weissburgunder

Weingut Adam-Lieleg

2022 Grüner Veltliner

Weingut Julia Konstanzer

Süßwein

2018 Rheinriesling Fruchtsüss Doppelmagnum 1/16 € 10,00

Weingut Maitz

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 € 4,50

Vorweg oder Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Frischkäse,
eingelegter Kürbis & schwarze Nüsse
€ 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

Gebeizte Lachsforelle vom Schlein
mit Grapefruit & Topinambur vom Rosenberg
€ 19

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Wurzelgemüse
und Schnittlauch
€ 6

Kartoffel-Krensuppe
mit Beinschinken & Pilzen
€ 8

Hauptspeisen

Geschmorte Bio-Hendlhaxen
mit Wurzelgemüse, Erdäpfel & gebratenen Pilzen
€ 27

„Weinkehr“ Gulasch dazu eine
handgemachte Kaisersemmel
€ 24

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Butterspätzle & Röstzwiebel
€ 30

Karamellisierte Krautfleckerl
€ 23

In brauner Butter gebratener Seesaibling vom Schlein
mit Erdäpfel-Spinat-Olivengemüse & Weissweinsauce
€ 28

Wirtshaus -Menü

5 kleine Überraschungsgänge
(nur tischweise serviert!)
€ 68

Weinbegleitung
€ 45

Süßes kommt zum Schluss

Gebackene Topfen-Grieß Schnitte
mit Vanillecreme & zweierlei von der Birne
€ 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
Doppelter Espresso
Verlängerter
Cappuccino
Latte macchiato

€ 3,10
€ 4,50
€ 4,00
€ 4,80
€ 5,00

Einer geht immer....

Obstbrände

Katharina Lackner-Tinnacher

Alter Apfel	2cl	€	6,50
-------------	-----	---	------

Franz Tinnauer

Vogelbeere	2cl	€	10,00
Himbeergeist	2cl	€	12,00
Rote Williams	2cl	€	6,00
Rote Weingartenpfirsich	2cl	€	6,00
Tresterbrand	2cl	€	7,50
Marille	2cl	€	7,00
Maschansker	2cl	€	6,50
Kiecherl	2cl	€	6,50
Kiecherl Zigarrenbrand	2cl	€	7,50

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

Obst - Obsthof Glück | Gamlitz

Mehl und Getreideprodukte - Traussner Mühle | Ehrenhausen

Hütterberg- 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