

# 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

0,35l € 3,70

Prickelnd/Still

0,75l € 6,50

## Aperitif

2023 Johanna Extra Brut € 11,00  
**Weingut Sternat Lenz**

2017 Rosé Sekt Große Reserve Naturherb € 12,50  
**Weingut Erich Jun. Polz**

## Hauscocktail

Wermut € 7,50

## Bier vom Fass

Obertrumer Original Bio Zwickl **Privatbrauerei Trumer** 0,2 € 3,80  
0,3 € 4,40  
0,5 € 5,20

## Bier aus der Flasche

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

## Weine

2025 Welschriesling 1/8 € 5,80  
**Weingut Ewald Zweytick**

2024 Welschriesling Bio-Dyn 1/8 € 7,50  
**Weingut Sepp Muster**

2023 Balztanz Blanc 1/8 € 8,00  
**Weingut Von der Vogel Waide**

2025 Muskateller 1/8 € 6,00  
**Weingut Familie Gamser**

2023 Sauvignon Blanc Klausen Doppelmagnum 1/8 € 9,00  
**Weingut Christoph Neumeister**

2018 Fred (Maischevergoren) Bio-Dyn 1/8 € 12,50  
**Weingut Rebenhof, H.Aubell**

2024 Grauburgunder Leutschach 1/8 € 7,00  
**Weingut Familie Tschermonegg**

2024 Morillon Muschelkalk Bio-Dyn 1/8 € 8,50  
**Weingut Familie Tement**

2024 Weissburgunder 1/8 € 6,50  
**Weingut Reinhard Muster**

## Süßwein

2022 Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese Magnum 1/16 € 12,50  
**Weingut Hannes Sabathi**

**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 Geselchtem  
p.P € 4,90

## Vorweg oder Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Frischkäse,  
Radieschen & eingelegtem Kürbis  
€ 12

Kleiner Steirischer Grüner Salat  
mit Kernöldressing und gerösteten Kürbiskernen  
€ 6

Gebeizte Lachsforelle  
mit Kohlrabi vom Zieregg, Tomaten & Salzzitrone  
€ 19

Rindfleischsuzl  
mit Käferbohnen & eingelegten Schwammerl  
€ 18

## Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Wurzelgemüse  
und Schnittlauch  
€ 6

Grüne Gazpacho  
mit Haselnüssen, Fenchel & Fingerlimette  
€ 15

# Hauptspeisen

Rosa gebratene Beiried vom Jungrind  
mit Kirschtomaten & Rucola  
€ 34

Hausgemachte Ravioli  
mit Pilzen, Spinat & Parmesan  
€ 29

Seesaibling vom Schlein  
mit Wurzelgemüse, Heurigen & Kren  
€ 28

Erdäpfel-Speckknödel  
mit Rettich, Grammeln & Schnittlauch  
€ 26

Zweierlei vom Labitschberger Reh  
mit Butterspätzle & jungen Karotten  
€ 32

## Wirtshaus-Menü

5 kleine Überraschungsgänge  
(nur tischweise serviert!)  
€ 68

Weinbegleitung  
€ 48

# Süßes kommt zum Schluss

Marillenknödel  
mit Butterbrösel, Vanillesauce & Marillen Sorbet  
€ 14

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade  
€ 9

Gerührter Eiskaffee „Weinkehr Style“  
€ 12

## Käse servieren wir Ihnen gerne vom Käsewagen

Große Käseauswahl  
mit hausgemachtem Chutney (6 Sorten)  
€ 22

Lukas und Philipps' s Lieblingskäse  
mit hausgemachtem Chutney (5 Sorten)  
€ 18

### Kaffee

Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,50
Verlängerter	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,80
Latte macchiato	€ 5,00
Tee	€ 5,00

## Einer geht immer....

### Obstbrände

#### **Lackner Tinnacher**

Weinbeere	2cl	€	7,00
Maschansker	2cl	€	7,00
Williams Christ	2cl	€	7,00

#### **Franz Tinnauer**

Vogelbeere	2cl	€	10,00
Himbeergeist	2cl	€	12,00
Rote Williams	Magnum	2cl	€ 7,20
Tresterbrand	2cl	€	7,50
Marille	2cl	€	7,50
Maschansker	2cl	€	7,00
Kriecherl	Magnum	2cl	€ 7,00
Kriecherl Zigarrenbrand	2cl	€	7,50
Kümmel	2cl	€	8,00
Juzu	2cl	€	7,70

#### **Raphael Wibmer**

Kräuterschnaps	2cl	€	6,00
Zirbenschamps	2cl	€	6,00

#### **Gin Tonic**

#### **Johannes Firmenich & Reinhard Jagerhofer**

STIN GIN + Fentiments Tonic	€	10,50
-----------------------------	---	-------

## 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 - Predl| Allerheiligen bei Wildon

Frischfleisch - Prenner | Wildon

Essig - Gölles | Riegersburg

Chianinahof| Dobl