

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

N.V Ex Vero Sekt Brut € 11,00

Weingut Brigitte & Ewald Tscheppe

N.V Rosé Sekt Brut € 12,50

Weingut Familie Bründlmayer

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 Stefan Potzinger

2025 Welschriesling **Franz Lackner** Methusalem 1/8 € 8,50

Weingut Katharina Lackner - Tinnacher

2021 Muskateller Ried Graf Woraczizky Magnum 1/8 € 7,00

Weingut Hannes Sabathi

2025 Sauvignon Blanc Resi 1/8 € 6,50

Weingut Familie Schneeberger

2024 Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung Magnum 1/8 € 7,50

Weingut Familie Sattler

2024 Grauburgunder H Bio Dyn 1/8 € 7,50

Weingut Roland Tauss

2019 Fossil **Bio Dyn** 1/8 € 7,50

Weingut Mathias Schnabl

2025 Morillon Gamlitz Doppelmagnum 1/8 € 8,50

Weingut Amtmann

2021 Weissburgunder Ried Labitschberg 1/8 € 8,50

Weingut Peter Söll

Süßwein

2017 Morillon Trockenbeerenauslese 1/16 € 14,00

Weingut Familie Regele

Soft gespritzt ¼ ½ € 3,80 € 5,20

Pur ¼ ½ € 4,20 € 7,90

Hauslimonade gespritzt ½ € 6,50

Zum Start servieren wir Ihnen unsere Esskultur

Kleines Sauerteigbrot
mit aufgeschlagener Bauernbutter und Geselchtem
p.P € 4,90

Vorweg oder Zwischendurch

Gemischte Blattsalate
mit Schafskäse vom Draxler, eingelegtem Kürbis & Schwarzen Nüssen
€ 12

Steirischer kleiner grüner Salat
mit Kernöldressing & gerösteten Kürbiskernen
€ 7

Hütterberger Rüben
mit Kaffee, Frischkäse & Focaccia
€ 17

Würziges Beef Tatar vom Freilandrind
Mit Senf creme & getoastetem Schwarzbrot
€ 21

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Wurzelgemüse
und Schnittlauch
€ 7

Gansleinmach – Suppe
mit Bröselknödel & Maroni
€ 10

Hauptspeisen

Breinwurst
mit Sauerkraut, Röstkartoffel & Apfelkren
€ 27

Knusprige Weidegans
mit Blaukraut, Erdäpfel-Knödel, Quitte & Maroni
€ 42

Karfiol „Polonaise“
mit Butterbrösel, gehacktem Bauern Ei & Haselnüsse aus dem Piemont
€ 24

Saibling vom Schlein
mit Kürbis, Fisolen & Buchweizen
€ 29

„Weinkehr“ - Gulasch
mit Pefferoni & handgemachter Kaisersemmel
€ 26

Wirtshaus-Menü

5 kleine Überraschungsgänge
(nur tischweise serviert!)
€ 68

Weinbegleitung
€ 48

Süßes kommt zum Schluss

Zwetschkenknödel
mit Butterbrösel, Vanillesauce & Zwetschkensorbet
(Wartezeit ca. 20.min)
€ 13

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade
€ 10

Zweierlei Hausgemachte Sorbets
€ 9

Käse servieren wir Ihnen gerne vom Käsewagen

Große Käseauswahl
(6 Sorten)
€ 22

Lukas und Philipps' s Lieblingskäse
(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
Rote Weingartenpfirsich	Magnum	2cl	€	7,50
Tresterbrand		2cl	€	7,50
Marille		2cl	€	7,50
Maschansker	Magnum	2cl	€	7,00
Kriecherl	Magnum	2cl	€	7,00
Kriecherl Zigarrenbrand		2cl	€	7,50
Kümmel		2cl	€	8,00
Yuzu		2cl	€	7,70
Kirsche	Magnum	2cl	€	8,00
Kirsche Zigarrenbrand	Magnum	2cl	€	8,50

Raphael Wibmer

Kräuterschnaps	2cl	€	6,00
----------------	-----	---	------

Gölles

Edelbitter	2cl	€	7,50
------------	-----	---	------

Gin Tonic

Johannes Firmenich & Reinhard Jagerhofer

STIN GIN + Fentiments Tonic	€	10,50
STIN GIN Alkoholfrei + 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 - Predl| Allerheiligen bei Wildon
Frischfleisch - Prenner | Wildon
Essig - Gölles | Riegersburg
Chianinahof| Dobl