

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns über Ihr Kommen und hoffen, dass Sie bei einer steirischen Jause und guten Qualitätsweinen einige gesellige Stunden bei uns verbringen.

Gustieren Sie in unserer Speisekarte, verkosten Sie manches gute Tröpfchen, und während sich die Kinder am Spielplatz austoben, sind wir um Ihr Wohl bemüht.



Hausgemachte Speisen

Brettljause A,C,G,M

Käseteller A,G

Winzerjause A,C,G

Karree, Hamburgerspeck, Käse,
Butter, Kren, Garnierung

Brüsti A,M

Schweinebauch gebraten mit Gurkerl, Bratfett,
Senf und Kren

Kaiserfleisch A,M

Geselchtes, gekochtes Bauchfleisch
mit Kren und Pfefferoni

Hamburgerspeck A

Rohes geselchtes Bauchfleisch mit Kren

Häufelr A,G

Rohes Karree mit Butter und Kren

Hausgemachte Speisen

Geselchte gekochte Zunge im Ganzen ^{A,M}
mit Gurkerl, Senf und Kren

Belegtes Brot ^{A,C,G,M}
mit Geselchtem

Belegtes Brot ^{A,C,G,M}
mit Gebratenem

Schneiderjause ^{A,G}
Brot mit Butter, rohem Karree und Kren

Käsebrot ^{A,C,G}
mit Garnierung

Käsewurstbrot ^{A,C,G}
mit Garnierung

Hauswürstl ^{A,L}
mit Verhackert und Kren

Kornspitz ^{A,G}
mit gekochten Geselchtem,
Käse und Paprika

Hausgemachte Speisen

Saures Rindfleisch mit Garnierung ^{A,C}

Schafkäse mit Bohnen, Salat,
Rotweinessig und Kernöl ^{A,G,O}

Gemischtes Saures
Rindfleisch, Sulz, Extrawurst, Käse,
Bohnen, Kraut, Ei und Garnierung ^{A,C,G,H,L}

Wurstsalat ^{A,C,G}

Schinkenrolle gefüllt mit
Gemüsemayonnaise, Ei, Käse, Tomaten
und Salat, helles Öl ^{A,C,G,L,M}

Saures Sulz mit Garnierung ^{A,C,L}

Saure Zunge mit Garnierung ^{A,C}

Saure Extrawurst mit Garnierung ^{A,C}

Saure Eier mit Zwiebel ^{A,C}

Saure Käferbohnen mit Zwiebel ^A

Krautsalat mit Essig und Kernöl

Aufstrichbrote

Kräutertopfenbrot A,C,G

Kürbiskernaufstrichbrot A,C,G

Leberaufstrichbrot A

Grammelaufstrichbrot A,G

Verhackertbrot A,L

Bratfettbrot A

Schmalzbrot

mit Zwiebel und Paprika A,G

Aufstrichteller A,C,G,L

Säfte

Apfelsaft

Johannisbeernektar

Pfirsichnektar

Erdbeernektar

Traubensaft

Holunderblütensaft

Bouteillen

Welschriesling^o Qualitätswein

5,9 Säure, 13,0 Vol.% Alk., Restzucker 1,1, trocken

Weißburgunder^o Qualitätswein

5,7 Säure, 13,0 Vol.% Alk., Restzucker 1,1, trocken

Gelber Muskateller^o Qualitätswein

6,3 Säure, 12,5 Vol.% Alk., Restzucker 1,0, trocken

Scheurebe^o Qualitätswein

6,7 Säure, 11,5 Vol.% Alk., Restzucker 6,7, trocken

Rivaner^o

6,2 Säure, 12,5 Vol.% Alk., Restzucker 1,1, trocken

Rosato^o Qualitätswein

5,0 Säure, 12,0 Vol.% Alk., Restzucker 1,1, trocken

Blauburger^o Qualitätswein

4,8 Säure, 13,0 Vol.% Alk., Restzucker 1,5, trocken

Zweigelt^o Qualitätswein

5,0 Säure, 13,0 Vol.% Alk., Restzucker 1,1, trocken

Bamkraxler^o

6,6 Säure, 12,5 Vol.% Alk., trocken

Schaumwein

**„Kulmland-Perle“
Gelber Muskateller**

Schankwein

**Welschriesling
Weißburgunder
Goldburger
Rivaner
Rosé
Blauburger
Bamkraxler
Mischung
Most (Apfelwein)
Mineralwasser
Sodawasser**

Hochprozentige „Vitamine“ ...

Weinbrand

Obstbrand

Zwetschkenbrand

Nussschnaps

Heidelbeerlikör

...süße „Verführungen“ ...

Nusskrone A,C,G,H

Buchtel A,C,F,G

Strauben A,C,F,G

Lebkuchen A,C,F

... und etwas für die Kleinen:

Soletti oder **Gold-Fischli**

Chips oder **Erdnusssnips**

Erdnüsse

Manner-Schnitten

Kaugummi

Allergie-Kennzeichnung:

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid
- P Lupinen
- R Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!