

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

Käseteller

Brüsti

Schweinebauch gebraten mit Gurkerl, Bratfett, Senf und Kren

Kaiserfleisch

Geselchtes, gekochtes Bauchfleisch mit Kren und Pfefferoni

Hamburgerspeck

Rohes geselchtes Bauchfleisch mit Kren

Häufel

Rohes Karree mit Butter und Kren

Geselchte gekochte Zunge im Ganzen

mit Gurkerl, Senf und Kren

Hausgemachte Speisen

Belegtes Brot

mit Geselchtem

Belegtes Brot

mit Gebratenem

Schneiderjause

Brot mit Butter, rohem Karree und Kren

Käsebrot

mit Garnierung

Käsewurstbrot

mit Garnierung

Hauswürstl

mit Verhackert und Kren

Kornspitz

mit gekochten Geselchtem, Käse und Paprika

Hausgemachte Speisen

Saures Rindfleisch mit Garnierung

Schafkäse mit Bohnen, Salat,
Rotweinessig und Kernöl

Gemischtes Saures

Rindfleisch, Sulz, Extrawurst, Käse,
Bohnen, Kraut, Ei und Garnierung

Wurstsalat

Schinkenrolle gefüllt mit
Gemüsemayonnaise, Ei, Käse, Tomaten
und Salat, helles Öl

Saures Sulz mit Garnierung

Saure Zunge mit Garnierung

Saure Extrawurst mit Garnierung

Saure Eier mit Zwiebel

Saure Käferbohnen mit Zwiebel

Krautsalat mit Essig und Kernöl

Aufstrichbrote

Kräutertopfenbrot

Kürbiskernaufstrichbrot

Leberaufstrichbrot

Grammelaufstrichbrot

Verhackertbrot

Bratfettbrot

Schmalzbrot

mit Zwiebel und Paprika

Aufstrichteller

Säfte

Apfelsaft

Johannisbeernektar

Pfirsichnektar

Erdbeernektar

Traubensaft weiß oder rot

Zwetschkennektar

Bouteillen

Welschriesling

Qualitätswein, 6,5 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Weißburgunder

Qualitätswein, 6,6 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Gelber Muskateller

Qualitätswein, 6,3 Säure, 12,5 Vol.% Alk., trocken

Rivaner

Qualitätswein, 6,5 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Sämling 88

Qualitätswein, 6,7 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Klevner

Qualitätswein, 6,4 Säure, 11,5 Vol.% Alk., halbtrocken

Cuvée

6,4 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Rosé

Qualitätswein, 6,6 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Blauburger

5,0 Säure, 11,5 Vol.% Alk., trocken

Zweigelt

5,2 Säure, 13,0 Vol.% Alk., trocken

Bamkraxler

6,7 Säure, 12,0 Vol.% Alk., trocken

Schaumwein

„Kulmland-Perle“
Gelber Muskateller

Wein

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

Hochprozentige „Vitamine“ ...

Weinbrand
Obstbrand
Zwetschkenbrand
Nussschnaps
Heidelbeerlikör

...süße „Verführungen“ ...

Nusskrone
Buchtel
Strauben
Lebkuchen

... und etwas für die Kleinen:

Soletti oder Gold-Fischli
Chips oder Erdnusssnips
Manner-Schnitten oder Erdnüsse
Kaugummi

Für Sie zum Mitnehmen...

0,75 l „Kulmland-Perle“	trocken
0,75 l Gelber Muskateller	trocken
0,75 l Cuvée	trocken
0,75 l Welschriesling	trocken
0,75 l Weißburgunder	trocken
0,75 l Klevner	halbtrocken
0,75 l Rivaner	trocken
0,75 l Sämling 88	trocken
0,75 l Gelber Muskateller	trocken
0,75 l Rosé	trocken
0,75 l Blauburger	trocken
0,75 l Zweigelt	trocken
0,75 l Bamkraxler	trocken

- 1 l Apfelmost** (Apfelwein)
- 1 l Wein** (Weiß, Rosé oder Rot)
Flascheneinsatz: 1 l Flasche

Für Sie zum Mitnehmen...

- 1 l Apfelsaft**
- 1 l Johannisbeernektar**
- 1 l Traubensaft** weiß oder rot
- 1 l Pfirsichnektar**
- 1 l Erdbeernektar**
- 1 l Zwetschkennektar**

-
- 1/2 l Weinessig** weiß oder rot
 - 1 l Weinessig** weiß oder rot

- 1/2 l Apfelessig**
- 1 l Apfelessig**

- 0,5 l Kernöl**
- 1 l Kernöl**

-
- 0,5 kg Honig**
 - 1 kg Honig**
 - 0,5 kg Cremehonig**

*Auf ein Wiedersehen freut sich
Familie Lang*

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!