

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

2018 Chardonnay Extra Brut € 7,50

Weingut Leopold Dietrich

N.V Rosé Brut Reservé € 8,50

Weingut Bründlmayer

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 € 4,30

Trumer Alkoholfrei **Privatbrauerei Trumer** 0,3 € 3,70

Wermut

Weiß/Rosé mit Eis und Soda gespritzt € 7,00

Weine

2023 Welschriesling Südsteiermark DAC 1/8 € 5,60

Weingut Hannes Sabtahi

2023 Muskatteller Südsteiermark DAC 1/8 € 5,50

Weingut Roland Klapsch

2023 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 1/8 € 6,00

Weingut Peter Söll

2009 Sauvignon blanc Ried Klausen **aus der Doppelmagnum** 1/8 € 14,50

Weingut Christoph Neumeister

2023 Chardonnay 1/8 € 6,00

Weingut Julia Konstanzer

2015 Silt III „Lieu dit“(SB,Mo,Ri) Bio-Dyn 1/8 € 7,00

Weingut Rebenhof, H.Aubell

2021 Weissburgunder Südsteiermark DAC 1/8 € 7,20

Weingut Wolfgang Maitz

2023 Riesling Alte Reben 1/8 € 7,50

Weingut Familie Schauer

Süßwein

2022 Hängende Weingärten (Scheurebe) 1/8 € 6,50

Weingut Familie Gross

Limonaden

Almdudler/ Frucade 0,35l € 4,10

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 hausgeräuchertem Speck
p.P € 4

Vorweg oder Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Frischkäse, Radieschen
und eingelegtem Spargel
€ 10

Steirischer Grüner Salat
mit Kernöldressing und gerösteten Kürbiskernen
€ 6

Würziges Beef Tatar vom Freilandrind
mit Senfcreme und getoastetem Schwarzbrot
€19

2 Stück hausgemachte Grammelknödel
mit papriziertem Welschriesling-Kraut
(Wartezeit 20min)
€ 17

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Schnittlauch und Wurzelgemüse,
gebackene Leberknödel oder Frittaten
€ 6

Erdäpfel-Frühlingskräuter Rahmsuppe
mit Teigtaschen und Brotcroutons
€ 8

Hauptspeisen

Bärlauch-Topfentascherl
mit Frühlingspilzen, jungen Spinat
gereiftem Parmesan & gerösteten Pinienkernen
€ 22

In brauner Butter gebratener Seesaibling vom Schlein
mit Kräuter-Rollgerste, wildem Brokkoli und Weißweinsauce
€ 27

Geschmorte Schulter vom Kalb
mit gebratenem Spargel aus dem Lavanttal, Rosmarinkartoffeln
& Sauce Hollandaise
€ 29

Glasiertes Bries vom Bio-Milchkalb
mit Nussbutterpüree, Spargel aus dem Lavanttal & Morcheln
€ 27

„Weinkehr“ Gulasch
dazu 1 Stück handgemachte Kaisersemmel
€ 21

Wirtshaus-Menü

5 kleine Überraschungsgänge
(nur tischweise serviert!)
€ 65

Weinbegleitung
€ 42

Süßes kommt zum Schluss

Mohnnudeln
mit Rhabarberröster, Minze & Orangen-Sauerrahmeis
€ 12

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade
€ 9

Gerührter Eiskaffee „Weinkehr-Style“
€ 10

Käse servieren wir Ihnen gerne vom Käsewagen

Große Käseauswahl
mit hausgemachtem Chutney (6 Sorten)
€ 18

Lukas und Philipps' s Lieblingskäse
mit hausgemachtem Chutney (5 Sorten)
€ 15

Kaffee

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,50
Verlängerter	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,80
Latte macchiato	€ 5,00

Einer geht immer....

Obstbrände

Katharina Lackner-Tinnacher

Weinbeere	0,2cl	€	4,50
Alter Apfel	0,2cl	€	6,50
Williams Christ	0,2cl	€	5,00

Franz Tinnauer

Vogelbeere	0,2cl	€	10,00
Himbeere	0,2cl	€	12,00
Rote Williams	0,2cl	€	5,50
Rote Weingartenpfirsich	0,2cl	€	5,50
Tresterbrand	0,2cl	€	7,00
Marille	0,2cl	€	6,50
Zita (Edelbitter)	0,2cl	€	6,50

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
Saisonales Gemüse – 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
Spargel- Spargelhof Sternath | Lavanttal