

Griäß' di und a herzliches Hallo!

Zweigelt Rosé Sekt Brut	limitiert auf 700 Flaschen	
Traditionelle Flaschengärung	0,75l	21,00
	0,1l	3,50
Burgunder Frizzante		
	0,75l	13,00
	0,1l	2,50
Zweigelt Rosé 2019		
Stahltank	0,75l	12,00
	1/8l	2,20
GEBIETSWEINE		
Gelber Muskateller 2019		
Südsteiermark DAC		
Stahltank	0,75l	14,00
	1/8l	2,80
Welschriesling 2019		
Südsteiermark DAC		
Stahltank	0,75l	12,00
	1/8l	2,20
Weißburgunder 2019		
Südsteiermark DAC		
Stahltank	0,75l	13,00
	1/8l	2,40
Sauvignon Blanc 2019	89 Punkte Falstaff Sauvignon Blanc Trophy	
Südsteiermark DAC		
Stahltank	0,75l	14,00
	1/8l	2,80
Zweigelt 2018		
Stahltank	0,75l	11,00
	1/8l	2,20



ORTSWEINE

Riesling 2019

Kitzeck- Sausal Südsteiermark DAC

Stahltank

0,75l
1/8l

18,70
3,70

Weißburgunder 2018

Kitzeck- Sausal Südsteiermark DAC

Neutrales Holzfass

0,75l
1/8l

17,50
3,50

Morillon 2018

Kitzeck- Sausal Südsteiermark DAC

Neutrales Holzfass

0,75l
1/8l

17,50
3,50

Sauvignon Blanc 2018

91 Punkte Falstaff Sauvignon Blanc Trophy

Kitzeck- Sausal Südsteiermark DAC

Stahltank

0,75l
1/8l

18,00
3,60

RIEDENWEINE

Morillon 2017

Ried Mitterberg

Ausbau im neutralen kleinen Holzfass

animierend · ausdrucksstark

langlebig · finessenreich

0,75l
1/8l

24,50
4,90

Sauvignon Blanc 2017

92 Punkte Falstaff Sauvignon Blanc Trophy

Ried Gaisriegel

Ausbau im neutralen kleinen Holzfass

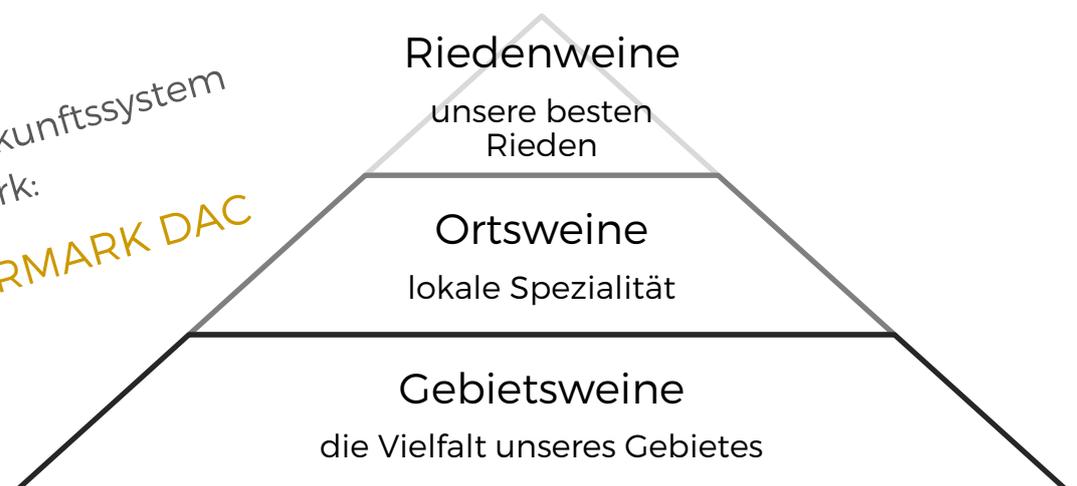
druckvoll · straff

lagerfähig · kräftig

0,75l
1/8l

25,00
5,10

Das neue Herkunftssystem
der Steiermark:
SÜDSTEIERMARK DAC



ZUR ERFRISCHUNG

Saft pur	1l	8,00
	1/4l	2,00
Saft gespritzt (Mineral/Leitungswasser)	1/4l	1,40
	1/2l	2,80
Traubensaft, Apfelsaft, Pfirsichnektar Johannisbeersaft, Holundersirup		
Rosenberger prickelnd	1l	2,50
Peterquelle prickelnd	0,5l	1,50
Römerquelle still	0,75l	2,00
Steirischer Mischsatz	1l	9,00
	1/8l	1,70
Weißer/ Rote Mischung	1l	6,50
	1/4l	1,70
Muskateller Spritzer	1l	12,80
	1/4l	3,20
„Michl“ das Mixgetränk Frizzante, Mineral und Holundersirup	1/4l	3,50

Hausgemachter Wermut

pur mit Eis	1/8l	3,20
als Spritzer mit Eis und Minze	1/4l	3,40



BEWERTUNG GENUSS TROPHY

„Mittleres Goldgelb, Marillenröster, Kürbiskompott, Spukaltius, Marzipan, fruchtsüß. Nelke, Birne, dezenter Wermutduft und -geschmack, cremige Struktur, kraftvoll, feinbitteres Finale.“

UNTER DEN **TOP 10** DER BESTEN
PREIS.GENUSS WERMUTS ÖSTERREICHS

HERZHAFTE JAUSN

Steirische Brettljausn (C,G,M,O)	9,00
hausgemachte Schmankerl aus unserer Speisekammer Verhackert, Leberaufstrich und reichlicher saisonaler Garnierung	
Jägerjausn (C,G,M,O)	11,50
hausgemachte Schmankerl rustikal im Ganzen mit Patrone mit reichlicher saisonaler Garnierung	
Brüstl im Ganzen (M,O)	8,50
knuspriges Bauchfleisch im Ganzen mit Bratlfett und Zwiebel	
Hausgeräucherte Schweinszunge (C,G,M,O)	7,50
fein aufgeschnitten mit Verhackert und Kren	
Getrocknetes Lendsbratl (C,G,M,O)	8,80
aus unserer Trockenkammer mit Butter und Kren	
Steirisches Rindscarpaccio (C)	10,50
mit Jungzwiebel, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Steirische Hauswürstl (C,M,O)	5,00
fein aufgeschnitten ODER im Ganzen mit Verhackert	
Gustoplatte (C,O)	7,00
Geselchtes aufgeschnitten ODER im Ganzen mit frisch geriebenem Kren	
Winzerplatte für 2 oder mehr Personen (C,G,M,L,O)	pro Person 9,50
Geselchtes, Schweinsbrüstl, Presswurst, Hauswürstl etc. mit hausgemachte Aufstriche mit reichhaltiger Käsevariation	
	pro Person 12,00



DELIKATE WILDSPEZIALITÄTEN

Geräuchertes Wildschwein (G,O)	11,50
mit Preiselbeeren und Butter	
Hirschsalamibrot (G,O)	5,20
geräucherte Hirschsalami fein aufgeschnitten	
Gemischte Wildplatte (G,O)	12,50
Wildschwein und Hirschfleisch, geräucherte Hirschsalami und Topfenkrenaufstrich	

FEINSTER KÄSEGENUSS

Käsebrötchen (A,G,C) Butterbrötchen mit diversen Käsesorten und saisonaler Garnierung	4,50
Österzobrot (A,G,C) Butterbrötchen mit Blauschimmelkäse und saisonaler Garnierung	4,50
Käseplatte (G,C) feinste Käseauswahl mit saisonaler Garnierung	10,50
Naturfrischkäse mit Tomaten (G,C) mit Balsamico und steirischem Kürbiskernöl	9,00

Von unserem
Nachbar
Josef Fischer!



AROMATISCHES SAURES

Edelfischsülzchen (C,D,L) auf saisonalem Salat mit Essig und steirischem Kürbiskernöl	8,00
Saures Rindfleisch (C) vom Styria Beef, Zwiebel, Ei, Essig und steirischem Kürbiskernöl	9,50
Haussulz (C) Presswurst vom Schwein mit Zwiebel, Ei, Essig und steirischem Kürbiskernöl	6,00
Gemüsesulzerl (C,H,L) abgemacht mit Weinessig und steirischem Kürbiskernöl	6,00
Saure Zunge (C) schmackhafte Schweinezunge mit Essig und steirischem Kürbiskernöl	7,80
Saurer Gourmetteller (C,G,K) saures Rindfleisch, hausgemachte Gemüsesulz, steirische Presswurst, Geselchtes, steirische Käferbohnen und Frischkäse	10,50

Wir backen
noch selbst -
hausgemachtes
Bauernbrot!

SCHMACKHAFTE BROTE

Belegtes Brot (A,C,G,M,O) Bauernbrot mit Verhackert, Geselchtem, Käse, Kren sowie Garnierung	4,20
Spezial Hausbrot (A,C,M,O) Bauernbrot mit Verhackert, Geselchtem, Hauswürstl, Käse, Kren sowie Garnierung	6,50
Mischbrot (A,C,G,M,O) Bauernbrot auf Wunsch mit Geselchtem, Schweinsbrüstl ODER Käse	4,20
Aufstrichbrote (A,C,G,M) Leberaufstrich, Verhackert, Kürbiskernaufstrich, Bratenfett ODER Liptaueraufstrich	2,50
Brüstlbrot (A,C,M,O) Bauernbrot mit Bratfett, Schweinsbrüstl, Kren sowie Garnierung	4,20
Speckbrot mit Rettich (A)	4,20



LECKERE SALATE

Eiersalat (C)	4,00
Steirischer Käferbohnsensalat mit Rettich ODER Zwiebel	4,50
Blättrig geschnitten oder Fein geschabter Rettich mit steirischem Kürbiskernöl	3,50
Bauernsalat (C,G) mit Geselchtem, Käse, steirischen Käferbohnen und Zwiebel	5,50
Fitnesssalat (C,N) Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika, Käferbohnen, Zwiebel und Käse	6,00



KRÄFTIGE KINDERJAUSE

Donald Duck (C,G,M) 3,00
kleine Brettjause

Micky Maus (C,G,M) 2,50
kleines belegtes Brot

Bussi Bär (A,G) 2,20
Butterbrot mit Honig ODER Marmelade



PS.: Unsere Spielecke befindet sich im Thekenbereich rechts!

Wir servieren zu jedem Salat ein Stück Brot; zu jeder Jause pro Person zwei Scheiben hausgemachtes Bauernbrot.

Brot Extra (A) 0,50

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Nusszwieback (C,G,H) 3,50

Weintrauben (C,G) 4,00

Schokoladekuchen (A,C,E,G,H) 3,50

Kardinalschnitte (A,C,G) 3,50

Cremeschnitte (A,G) 3,50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Mehlspeisen.
Unsere Traude hat sicher noch was Leckeres gezaubert.

Kardinal- und
Cremeschnitte
sind die Klassiker
des Hauses!



UNSERE BRÄNDE

Williamsbrand	2cl	2,00
Zwetschkenbrand	2cl	2,00
Kirschenbrand	2cl	2,00
Pfirsichbrand	2cl	2,00
Weichsel	2cl	2,00
Enzian	2cl	2,00
Zirbe	2cl	2,00
Zigarrenbrand	2cl	3,00
Alter Maschanska	2cl	3,00
Muskateller Tresterbrand	2cl	3,00



FÜR DEN GENUSS VON WEIN UND SCHNAPS ZU HAUSE, UNSERE AB HOF PREISLISTE!

JETZT NEU!!

UNTER WWW.WEINGUT-GUTJAHR.AT/SHOP GANZ BEQUEM ONLINE SHOPPEN.

#SHOPONLINE

		0,75 ltr.	1,5 ltr.
	Burgunder Frizzante	9,00	
2019	Zweigelt Rosé Sekt Brut Traditionelle Flaschengärung	14,50	
2019	Zweigelt Rosé	7,00	

GEBIETSWEINE

2019	Welschriesling	DAC	6,60	
2019	Gelber Muskateller	DAC	ausverkauft	
2019	Sauvignon Blanc	DAC	ausverkauft	
2019	Weißburgunder	DAC	7,40	

ORTSWEINE

2019	Riesling	Kitzeck – Sausal DAC	14,00	30,50
2018	Weißburgunder	Kitzeck – Sausal DAC	13,00	28,50
2018	Morillon	Kitzeck – Sausal DAC	13,00	28,50
2018	Sauvignon Blanc	Kitzeck – Sausal DAC	13,50	29,50

RIEDENWEINE

2017	Morillon	Ried Mitterberg	20,00	42,50
2017	Sauvignon Blanc	Ried Gaisriegel	21,00	

BRÄNDE

Zigarrenbrand	0,7l	37,00
	0,5l	26,00
	0,25l	16,00
Muskateller Tresterbrand	0,5l	ausverkauft
Kirschbrand	0,25l	11,00
Williamsbirnenbrand	0,5l	12,00
Zwetschkenbrand	0,5l	11,00
Pfirsichbrand	0,25l	11,00
Weichsel angesetzt	0,5l	16,00
Hausgemachter Wermut	0,7l	17,00
unter den Top 10 der besten Preis.Genuss Wermuts Österreichs		
Steirischer Mischsatz	1l	3,50
Traubensaft	1l	3,50

Preise verstehen sich in Euro inkl. 13% Mwst, einschließlich Glas und Verpackung.

3 ltr. Doppelmagnum und 6 ltr. Imperial Flaschen sind auf Anfrage.

9. Jänner 2021

DIE NÄCHSTE FEIER STEHT VOR DER TÜR?

WIR BIETEN DEN PASSENDEN RAUM DAFÜR!

IN UNSEREM WINTERGARTEN HABEN CA. 60 PERSONEN PLATZ.



Wir bieten für Ihre Feier Platten und Schmankerl aus der Buschenschank Küche zum Einstellen am Tisch an. Ein Buffet zaubern wir erst ab 45 Personen.

Bei einer Personenanzahl unter 30 können wir den Wintergarten nicht komplett für Ihre Feier reservieren und bitten um Verständnis, dass wir auch andere Gäste im Wintergarten platzieren werden. Sofern der Wintergarten für eine Feier alleine genutzt wird, ist das Abspielen von mitgebrachter Musik gestattet.

Ansonsten bitten wir um Rücksichtnahme!

Bei Mehlspeisenmitnahme von Oma, Tante, Mutter oder Andere verrechnen wir eine Pauschale von 0,50 Euro pro Person.

Lasst uns wissen wann ihr feiern wollt und wir besprechen alles Weitere!

WIR FREUEN UNS AUF IHRE FEIER!