

GRÜSS GOTT & WILLKOMMEN!

In unserer Buschenschank halten wir die steirische Gastfreundschaft hoch. Gemütlich und bodenständig servieren wir Ihnen traditionelle steirische Spezialitäten mit **selbstgebackenem Bauernbrot**, **selbsterzeugten Fleischprodukten**, **hausgemachten Mehlspeisen** und weiteren Schmankerln der Region.



Unsere **Rohstoffe** beziehen wir unter anderem von folgenden **regionalen Lieferanten**:

- Schweinefleisch (Rohware): Karl & Christa Posch (Heimschuh)
- Rindfleisch (Rohware): Selbstvermarktung Zirngast (Großklein)
- Eier: Peter & Daniela Posch (Heimschuh)
- Käse: Käserei Fischer (Kitzeck), Obersteirische Molkereien (Knittelfeld)
- Gemüse: Predl Gemüse (Allerheiligen bei Wildon)
- Kürbiskernöl: Fam. Pölzl (St. Johann i. S.)
- Kürbiskerne: Nussi's Knabberkerne (Heimschuh)
- Honig: Imkerei Resch (Großklein)



Gegen Voranmeldung bereiten wir für Ihre **Feier** gerne **Jausenplatten** mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten aus unserer Speisekarte zu.



AUS UNSEREM KELLER (0)

	1/8 L	0,75 L
RIVANER	€ 2,00	€ 10,00
Fruchtiger, spritziger Jungwein mit einem leicht muskiertem Bukett. Jahrgang 2019, Alc. 11,5, Säure 5,8 ‰, Restsüße 2,5 g/l		
WELSCHRIESLING	€ 2,00	€ 10,00
Feinwürzig; angenehme Säure; fruchtiges Aroma. Jahrgang 2019, Alc. 11,5, Säure 5,7 ‰, Restsüße 2,0 g/l		
WEISSBURGUNDER	€ 2,20	€ 11,00
Vollmundig, nach Lindenblüten duftend; leicht nussiger Geschmack. Jahrgang 2019, Alc. 12,0, Säure 5,6 ‰, Restsüße 1,6 g/l		
SÄMLING 88	€ 2,20	€ 11,00
Hellgelbe Farbe; ausgeprägtes, feines Sortenbukett, das an Pfirsich, Grapefruit und exotische Früchte erinnert. Jahrgang 2019, Alc. 11,5, Säure 5,9 ‰, Restsüße 4,5 g/l		
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC	€ 2,50	€ 12,50
Fruchtiges Bukett; reifer Duft nach Stachelbeeren und Paprika. Jahrgang 2019, Alc. 12,0, Säure 5,6 ‰, Restsüße 1,7 g/l		

	1/8 L	0,75 L
<p>MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC</p> <p>Trocken; fruchtige Säure; traubiges Muskatbukett, feiner Geruch nach Rosenblüten. Jahrgang 2019, Alc. 11,5, Säure 6,0 ‰, Restsüße 3,5 g/l</p>	€ 2,50	€ 12,50
<p>GRAUBURGUNDER</p> <p>Gehaltvoll; reifer Geruch nach Karamell und Rosinen. Jahrgang 2019, Alc. 13,0, Säure 5,2 ‰, Restsüße 4,0 g/l</p>	€ 2,50	€ 12,50
<p>ZWEIGELT</p> <p>Trocken, bekömmlich, wenig Säure; Duft nach Vanille und Weichselkirschen. Jahrgang 2018, Alc. 13,0 Säure 5,4 ‰, Restsüße 1,2 g/l</p>	€ 2,50	€ 12,50
<p>MUSKATELLER FRIZZANTE</p> <p>Goldgelber Schaumwein; fruchtiger, leicht süßlicher Geschmack. Jahrgang 2019, Alc. 11,5</p>	€ 2,80	€ 14,00
<p>SCHILCHER FRIZZANTE</p> <p>Rosé; feinsäuerlich, leichter Geschmack nach Erdbeeren. Jahrgang 2019, Alc. 11,5</p>	€ 2,80	€ 14,00

OFFENE WEINE (0)

	¼ L	½ L	1 L
STEIRISCHER LANDWEIN weiß oder rot	€ 1,90	€ 3,80	€ 7,60
MISCHUNG weiß oder rot	€ 1,40	€ 2,80	€ 5,60
HOLUNDERMISCHUNG	€ 1,50	€ 3,00	€ 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	¼ L	½ L	1 L
TRAUBENSAFT, APFELSAFT	€ 1,90	€ 3,80	€ 7,60
TRAUBENSAFT, APFELSAFT GESPRITZT	€ 1,40	€ 2,80	€ 5,60
RIBISELSAFT GESPRITZT	€ 1,20	€ 2,40	€ 4,80
HOLUNDERSAFT GESPRITZT	€ 1,20	€ 2,40	€ 4,80
MINERAL	€ 1,00	€ 1,50	€ 2,50
SODA	€ 0,90	€ 1,30	€ 2,30

EIN STAMPERL ZUR VERDAUUNG?

Fragen Sie nach unseren selbstgebrannten Schnäpsen!

HERZHAFT STEIRISCHE JAUSE

mit Fleisch aus eigener Erzeugung und selbstgebackenem Bauernbrot.

BRETTLJAUSE

(A, C, G, O, L, M)

Käse, Geselchtes, Brüstl, Speck, Selchwüstel, Aufstriche, Gemüse und Kren.

€ 5,90

SPECKJAUSE

(A, C, O, L, M)

Bauchspeck, Butter, Gemüse und Kren.

€ 4,50

BRÜSTLJAUSE

(A, C, O, M)

Knusprig gebratener Schweinebauch, Bratfett, Gemüse und Kren.

€ 4,50

WÜRSTEL MIT VERHACKERT

(A, C, O, L, M)

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, Verhackert, Gemüse und Kren.

€ 3,80

AUFSTRICHTELLER

(A, C, G, L, M)

Verhackert, Leberaufstrich, Kernölaufstrich und Liptauer, mit Gemüse garniert.

€ 3,80

Küche bis 20:00 Uhr

SALATSCHÜSSLERL & SAURES

mit Kürbiskernöl, Weinessig und selbstgebackenem Bauernbrot.

LUMPENSALAT

(A, C, G, L, M, O)

Blattsalat, saisonales Gemüse, Käferbohnen, Geselchtes und Käse.

€ 4,80

WINZERSALAT

(A, C, G, L, M, O)

Blattsalat, saisonales Gemüse, Käferbohnen und Rindfleisch.

€ 5,50

VITALSCHÜSSLERL

(A, C, G, O) **VEGETARISCH**

Blattsalat, saisonales Gemüse, Käferbohnen und Schafskäse.

€ 5,50

G'SUNDS SCHÜSSLERL

(A, C, G, H, O) **VEGETARISCH**

Blattsalat, saisonales Gemüse, Äpfel und Kuhfrischkäse.

€ 5,50

KÄFERBOHNEN

(A, C, O) **VEGETARISCH**

Käferbohnen Salat mit Rettich oder Zwiebel.

€ 3,50

Küche bis 20:00 Uhr

SAUER MACHT LUSTIG

Saure Spezialitäten mit Kürbiskernöl, Weißweinessig und selbstgebackenem Bauernbrot.

PRESSWURST

(A, C, O)

Presswurst, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

€ 4,50

FRISCHKÄSE MIT TOMATEN

(A, C, G, O) **VEGETARISCH**

Steirischer Kuhfrischkäse und Tomaten mit Kürbiskernöl und Weißweinessig.

€ 5,40

SAURES RINDFLEISCH MIT KÄFERBOHNEN

(A, C, O)

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch, Käferbohnen, Zwiebel und saisonales Gemüse.

€ 6,50

SAURE JAUSE

(A, C, G, O)

Presswurst, Rindfleisch, Kuhfrischkäse, Tomaten und Käferbohnen, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

€ 6,50

Küche bis 20:00 Uhr

SCHMANKERTELLER

Verschiedene regionale Schmankerl, serviert mit selbstgebackenem Bauernbrot.

ROHSCHINKENTELLER

(A, C, G, O, L, M)

Fein aufgeschnittener Rohschinken, Butter und Gemüse.

€ 6,90

KÄSETELLER

(A, C, G, H, M) **VEGETARISCH**

Verschiedene Hart- und Weichkäse, Aufstrich, Butter, Gemüse, Obst und Chutney.

€ 6,90

SCHMANKERLVARIATION

(A, C, G, H, O, L, M)

Variation aus Rohschinken, verschiedenen Hart- und Weichkäse und ein Aufstrich, Gemüse, Obst und Chutney.

€ 6,90

Küche bis 20:00 Uhr

JAUSENBROTE

mit Fleisch aus eigener Erzeugung auf selbstgebackenem Bauernbrot.

BELEGTES BROT

(A, C, G, O, L, M)

Geselchtes, Käse, Verhackert, Gemüse und Kren.

€ 3,20

BRÜSTLBROT

(A, C, O, M)

Knusprig gebratener Schweinebauch, Bratfett, Gemüse und Kren.

€ 3,50

ROHSCHINKENBROT

(A, C, G, O, L, M)

Rohschinken, Butter, Gemüse und Kren.

€ 3,90

AUFSTRICHBROT

(A, C, G, L, M)

Verhackert, Grammelschmalz, Leberaufstrich, Kernölaufstrich oder Liptauer, Gemüse.

€ 2,60

KÄSEBROT

(A, C, G, H, M) **VEGETARISCH**

Verschiedene Käsesorten, Butter, Gemüse, Obst und Chutney.

€ 3,90

Küche bis 20:00 Uhr

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

STRAUBEN

(A, C, G)

€ 2,00

Steirischer Klassiker: in Öl ausgebackenes Germgebäck.

BUCHTELN

(A, C, G)

€ 2,50

Im Ofen gebackenes Germgebäck mit einer Füllung aus Marillenmarmelade.

NUSSSCHNECKEN

(A, C, G, H)

€ 2,50

Germgebäck mit einer Nussfülle.

Fragen Sie auch nach unserem Tagesangebot an hausgemachten Kuchen!

Bei Fragen zu unseren Kuchen und den darin enthaltenen Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können*, geben wir gerne Auskunft.

*gemäß Allergeninformationsverordnung

Auszug auf dem steirischen Buschenschankgesetz:

Im Buschenschank ist es nicht erlaubt warme Speisen, Kaffee, Tee, Bier und Softdrinks zu servieren.

Wir bitten um Verständnis!

Küche bis 20:00 Uhr

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

OBELIXBROT

(A, C, G, O, L, M)

Bauernbrot, Verhackert, Geselchtes oder Wurst, Käse, Gemüse und Kren.

€ 2,50



ASTERIXBROT

(A, C, G, L, M)

Bauernbrot, Aufstrich nach Wahl: Verhackert, Grammelschmalz, Leberaufstrich, Kernölaufstrich oder Liptauer und Gemüse.

€ 2,00



IDEFIXBROT

(A, G) **VEGETARISCH**

Bauernbrot, Butter und Honig oder Marmelade.

€ 2,00



Küche bis 20:00 Uhr

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken