



WEIN OFFEN



APERITIF

Champagner

Charles
Heidsieck
Reims
14,00 € (0,1l)

Frizzante / Sekt

Muskateller
Frizzante
4,50 € (0,1 l)
Weingut Hannes Sabathi,
Gamlitz

2018 Sekt Brut 7,50 € (0,1 l)
Weingut Potzinger, Gabersdorf



WEIN

Welschriesling

2022 Südsteiermark DAC
4,50 € (1/8 l)
Weingut Firmenich, Ehrenhausen

2022 Südsteiermark DAC
4,50 € (1/8 l)
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

Weissburgunder

2022 Südsteiermark DAC
4,50 € (1/8 l)
Weingut Peter Skoff, Gamlitz

2022 Tradition
4,50 € (1/8 l)
Weingut Potzinger, Gabersdorf

2021 Rosengarten
6,90 € (1/8 l)
Weingut Kodolitsch, Leibnitz

Gelber Muskateller

2022 vom Opok Südsteiermark DAC
4,90 € (1/8 l)
Weingut Karl Melcher, Sernau

2022 Südsteiermark DAC
4,50 € (1/8 l)
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

Sauvignon Blanc

2022 Tradition
4,70 € (1/8 l)
Weingut Potzinger, Gabersdorf

2021 Ried Jägerberg
8,50 € (1/8 l)
Weingut Peter Skoff, Gamlitz

2021 Ried Edelschuh, Große STK Lage®
12,50 € (1/8 l)
Weingut Wohlmuth, Kitzeck/Sausal

Morillon/Chardonnay

2020 Ried Jägerberg, Erste STK Lage®
9,70 € (1/8 l)
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

Grauburgunder

2020 Ried Jägerberg, Erste STK Lage®
7,40 € (1/8 l)
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

2022 Südsteiermark DAC
4,70 € (1/8 l)
Weingut Regele, Ehrenhausen

Spezial

2022 Rote Muskateller
4,80 € (1/8 l)
Weingut Jöbstl, Gamlitz

2021 Limestone Blanc
11,50 € (1/8 l)
Weingut Firmenich
Ehrenhausen



SÜDSTEIER- MARK

2021 Ried Edelschuh, Große STK Lage®
Weingut Wohlmuth, Kitzeck/Sausal

2020 Ried Jägerberg, Erste STK Lage®
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz



INTER- NATIONAL

SAUVIGNON BLANC
19,50 € (2 x 1/8 l)

CHARDONNAY
15,50 € (2 x 1/8 l)

2022 Sancerre Le Rochoy AOP
Laporte, Saint-Satur

2021 Bourgogne
Domaine Marc Morey, Et Fils

Wein enthält Sulfite, Preise in Euro,
inkl. Abgaben & Steuern

Rotweine servieren wir individuell.
Wir beraten Sie gerne! Oder werfen Sie einen
Blick in unsere Weinkarte.

Gasthaus Genuss

GEDECK

Aufgeschlagene Rohmilchkräuterbutter,
Überraschung aus der Küche, eingelegtes
Saisongemüse und Hausbrot
4,40 €

VORSPEISEN

Gemischter Salat
mit Kraut, Käferbohnen und Gurken
€ 5,50

Rindssuppe
mit Leber-Roulade und Gemüse
€ 6,00

Lachsforellen Tatar
mit süß-saurem Rotkraut, Apfelkren und
Buttermilch
€ 16,50 €

Entenbrust
mit Zwetschke, Haselnuss und
Brioche
€ 17,90

Ravioli
mit Süßkartoffel, Schafskäse und Salbei
€ 15,50 €

HAUPTSPEISEN

Hirschrücken
mit Kartoffelroulade und Preiselbeeren, in
Rotwein gekochte Birne und Maroni
€ 39,50

Saibling
mit Fregola Sarda, Paprika-
Kokos-Sauce und Fenchel
€ 27,00

Schweinebäckchen
mit gebackenen
Blutwurstknödeln, Kürbispüree
und Röstzwiebel-Espuma
€ 28,50

Kürbisroulade
mit Orangencreme und
Kürbisragout
€ 16,50



HAUPTSPEISEN- KLASSIKER

Backendl Oberkeule
mit Kartoffelsalat und
Zitronenmayonnaise
€ 19,50

Kalbswienerschnitzel
mit Petersilienerdäpfel und
Preiselbeeren
€ 27,00

Krautfleckerln
mit oder ohne Speck
€ 15,50



5-GANG- DEGU-MENÜ*

€ 89,00

*Weinbegleitung 45,00 €

Damit wir Sie rundum verwöhnen
können, bieten wir Ihnen das
Degustations-Menu tischweise und **auf
Vorbestellung** an.

NACHSPEISEN

Weinkuchen
mit Maroni-Mousse und
Uhudler-Sorbet
€ 9,50

Feigenstrudel
mit Walnüssen und Topfen
€ 8,50

Vanille-Eis
mit Kernöl
€ 4,90

Affogato
Espresso mit Vanille-Eis
€ 4,90

Sorbet- und Eisauswahl
1 Kugel nach Saison
€ 2,90

Käseauswahl
€ 17,00

Mit Liebe für Sie gekocht von
unserem Küchen-Team rund um
Tomaz Ferk, Lisa Platz, Tomi Dajcman
und unserem Patisserie David Zorko.
Serviert von Jurij Crncec, Brina Ferk
und Laura Hainzl.



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene.