



Herzlich Willkommen!

**In unserem 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 Schmankerl der Region.**

Wir legen Wert auf Selbstgemachtes und beziehen unsere Rohstoffe und andere regionale Spezialitäten unter anderem von folgenden Lieferanten in der näheren Umgebung:

Eier und Gemüse: Familie Predl, Allerheiligen bei Wildon, Freitag's Freilandeier Großklein

Käse: Käserei Fischer, Kitzeck

Kürbiskernöl: Familie Pölzl, St. Johann im Saggautal

Presswurst: Fleischerei Brauchart, Großklein

Rindfleisch (Rohware): Selbstvermarktung Zirngast, Großklein

Schafskäse: Weizer Schafbauern, Weiz

Schweinefleisch (Rohware): Christa & Karl Posch, Heimschuh

Unsere Qualitätsweine

Klassisch, fruchtig ausgebaute Weine aus Eigenproduktion (O)

Rivaner

Trocken ausgebauter Müller Thurgau, frisches, fruchtiges Bukett.
Jahrgang 2024, Alc. 12,5 vol. %; Säure 5,2 g/l; Restsüße 4,2 g/l

1/8l 0,75l

~~€ 2,50~~ ~~€ 13,00~~

ab Hof € 6,40

Welschriesling

Feinwürziges Aroma, harmonische Säure, Bukett nach grünem Apfel.
Jahrgang 2024, Alc. 13,0 vol. %; Säure 5,5 g/l; Restsüße 1,9 g/l

~~€ 2,50~~ ~~€ 13,00~~

ab Hof € 6,40

Weissburgunder

Ausgeprägte Burgundernote, angenehme Säure, Hauch von Bananen.
Jahrgang 2024, Alc. 12,5 vol. %; Säure 5,3 g/l; Restsüße 4,2 g/l

~~€ 2,60~~ ~~€ 14,00~~

ab Hof € 7,30

Sämling 88

Ausgeprägtes Sortenbukett, fruchtige Pfirsichnote, Hauch exotischer Früchte.
Jahrgang 2024, Alc. 12,5 vol. %; Säure 5,8 g/l; Restsüße 4,7 g/l

~~€ 2,60~~ ~~€ 14,00~~

ab Hof € 7,30



Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

Fruchtiges Bukett, reifer Duft nach Stachelbeeren, grüne Paprikaaromen.
Jahrgang 2024, Alc. 13,0 vol. %; Säure 5,7 g/l; Restsüße 2,0 g/l

~~€ 3,30~~ ~~€ 16,00~~

ab Hof € 8,60



Muskateller Südsteiermark DAC

Fruchtige Säure, traubiges Muskataroma, Bukett nach Rosenblüten.
Jahrgang 2024, Alc. 13,0 vol. %; Säure 5,5 g/l; Restsüße 2,9 g/l

~~€ 3,30~~ ~~€ 16,00~~

ab Hof € 7,30

Unsere Qualitätsweine

Klassisch, fruchtig ausgebaute Weine aus Eigenproduktion (O)

Grauburgunder

Vollmundig und gehaltvoll, zartes Nougataroma.

Jahrgang 2024, Alc. 13,0 vol. %; Säure 5,2 g/l; Restsüße 3,5 g/l

Blauer Zweigelt

Trocken, bekömmlich, wenig Säure, Duft nach Vanille und Weichselkirschen.

Jahrgang 2021, Alc. 14,0 vol. %; Säure 5,1 g/l; Restsüße 1,5 g/l

Blauer Zweigelt barrique

Im Eichenfass gereift, feines Vanillearoma.

Jahrgang 2024, Alc. 12,5 vol. %; Säure 4,4 g/l; Restsüße 1,3 g/l

Muskateller Frizzante

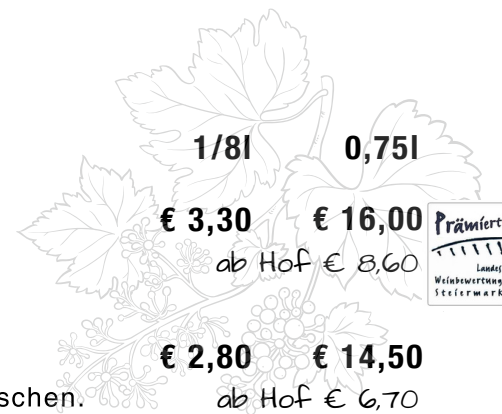
Goldgelber Schaumwein, fruchtig, leicht süßlicher Geschmack.

Alc. 12,5 vol. %

Schilcher Frizzante

Rosé-Schaumwein, fruchtig, leicht süßlicher Geschmack.

Alc. 12,0 vol. %



€ 3,90 € 19,90
ab Hof € 9,90

€ 3,40 € 16,40
ab Hof € 8,70

€ 3,40 € 16,40
ab Hof € 8,70

Landwein Steirerland

Berg- und Landweine (O)

Landwein weiß Steirerland

Cuvée aus Welschriesling und Müller Thurgau

Blauer Zweigelt Steirerland

Mischung weiß oder rot

Traubensaft- oder Holundermischung



1/4l	1/2l	1l
€ 2,50	€ 4,90	€ 9,40
	ab Hof € 3,40	
€ 2,50	€ 4,90	€ 9,40
	ab Hof € 3,40	
€ 1,90	€ 3,70	€ 7,10
€ 1,90	€ 3,70	€ 7,10

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft weiß oder rot, Apfelsaft

Traubensaft weiß oder rot, Apfelsaft gespritzt

Holundersaft gespritzt, Ribiselsaft gespritzt

Mineral

Soda

Soda Zitrone

1/4l	1/2l	1l
€ 2,40	€ 4,80	€ 9,30
€ 1,80	€ 3,60	€ 7,00
€ 1,80	€ 3,60	€ 7,00
€ 1,30	€ 2,50	€ 4,50
€ 1,10	€ 2,00	€ 3,80
€ 1,60	€ 2,90	€ 5,60

Fragen Sie auch nach unseren selbstgebrannten Schnäpsen!

Herzhaft steirische Jause

mit hausgemachten Fleischprodukten und Bauernbrot.

Brettljause

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

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

€ 8,30

Speckjause

Bauchspeck, Butter, Gemüse und Kren.

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

€ 6,30

Brüstljause

Gebratener Schweinebauch, Bratfett, Gemüse und Kren.

(A, C, M, O)

€ 6,30

Geselchtes

Karree und Schopf zum Selberschneiden, Verhackert, Gemüse und Kren.

(A, C, L, M, O)

€ 6,30

Wüstel mit Verhackert

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, Verhackert, Gemüse und Kren.

(A, C, L, M, O)

€ 5,70



Aufstrichteller

Verhackert, Leberaufstrich, Kernölaufstrich und Liptauer mit Gemüse garniert.

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

€ 5,60

Küche bis 20:00 Uhr
(Sonntag 19:00 Uhr)



Schmankerlteller

mit hausgemachtem, prämiertem Rohschinken, regionalen Käsespezialitäten und hausgemachtem Bauernbrot.

Rohschinkenteller

Fein aufgeschnittener Rohschinken, Butter, Gemüse und Kren.

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

Käseteller *Vegetarisch*

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

(A, C, G, H, O)

Schmankerlvariation

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

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

Hausplatte *ab 2 Personen, Preis pro Person*

Streifzug durch unsere Speisekarte: verschiedene Fleisch- und Käsesorten, Aufstriche, Gemüse, Obst und Chutney.

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



€ 8,80

€ 8,80

€ 8,80

€ 8,80

Küche bis 20:00 Uhr
(Sonntag 19:00 Uhr)

Sauer macht lustig

mit hausgemachten und regionalen Spezialitäten, Kürbiskernöl, Weinessig und hausgemachtem Bauernbrot.



Presswurst

Presswurst in dünnen Scheiben, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

(A, C, O)

€ 6,60

Saures Rindfleisch mit Käferbohnen

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch, Käferbohnen, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

(A, C, L, O)

€ 9,10

Schafskäse *Vegetarisch*

Schafskäse in dünnen Scheiben mit Garnierung.

(A, C, G, H, O)

€ 11,40

Saure Jause

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

(A, C, G, L, O)

€ 9,10

Küche bis 20:00 Uhr
(Sonntag 19:00 Uhr)

Salatschüsserl

mit Kürbiskernöl, Weinessig und hausgemachtem Bauernbrot.

Lumpensalat

Blattsalat, saisonales Gemüse, Käferbohnen, Geselchtes und Käse.

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

Winzersalat

Blattsalat, saisonales Gemüse, Käferbohnen, Zwiebeln und Rindfleisch.

(A, C, L, M, O)

Vitalschüsserl *Vegetarisch*

Blattsalat, saisonales Gemüse, Apfel, Käferbohnen und Schafskäse.

(A, G, O)

Käferbohnen *Vegetarisch*

Käferbohnen mit Zwiebeln.

(A, C, O)



€ 6,80

€ 7,20

€ 7,60

€ 4,40

Küche bis 20:00 Uhr
(Sonntag 19:00 Uhr)

Jausenbrote

mit hausgemachten Fleischprodukten und Bauernbrot.

Belegtes Brot

Geselchtes, Käse, Verhackert, Gemüse und Kren.

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

Brüstlbrot

Gebratener Schweinebauch, Bratlfett, Gemüse und Kren.

(A, C, M, O)

Rohschinkenbrot

Rohschinken, Butter, Gemüse und Kren.

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

Käsebro**t** *Vegetarisch*

Verschiedene Käsesorten, Butter, Gemüse, Obst und Chutney.

(A, C, G, H, O)

Hausbrot

Rohschinken, verschiedene Käsesorten, Butter, Gemüse, Obst und Chutney.

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

Aufstrichbrot mit einem Aufstrich nach Wahl

Verhackert, Grammelschmalz, Bratlfett, Liptauer, Leber- oder Kernölaufstrich.

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



€ 4,60

€ 5,70

€ 5,70



€ 5,70

€ 6,10

€ 3,90

Küche bis 20:00 Uhr
(Sonntag 19:00 Uhr)

Für unsere kleinen Gäste

Majestix Jause

Fein aufgeschnittenes Selchwürostel, Verhackert, Gemüse und Bauernbrot.

(A, C, L, M, O)

Obelixbrot

Bauernbrot, Verhackert, Geselchtes oder Hartwurst, Käse und Gemüse.

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

Asterixbrot mit einem Aufstrich nach Wahl

Bauernbrot mit Verhackert, Grammelschmalz, Bratlfett, Leberaufstrich, Kernölaufstrich oder Liptauer und Gemüse.

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

Idefixbrot Vegetarisch

Bauernbrot, Butter, Honig oder Marmelade.

(A, G, O)

Miraculix Jause Vegetarisch

Verschiedenes Obst und Gemüse, Butter und Bauernbrot.

(A, C, G, O)

€ 5,20



€ 4,10



€ 3,50



€ 3,50



€ 4,20



Küche bis 20:00 Uhr
(Sonntag 19:00 Uhr)

Mehlspeisen

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot an hausgemachten Mehlspeisen!

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

*gemäß Allergeninformationsverordnung



Auszug aus dem steirischen Buschenschankgesetz:

Im Buschenschank ist es nicht erlaubt warme Speisen, Kaffee, Tee, Bier und Softdrinks zu servieren. Wir bitten um Verständnis!

Allergeninformation lt. Codex-Empfehlung



- A** Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere

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