



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; Hofkäserei Kronabeter, Wies

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)

Weißweine

Rivaner

Frisch und fruchtig mit lebendiger Säure und unkompliziertem Trinkfluss.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 11,5 % vol. | Restzucker: 4,2 g/l | Säure: 5,2 g/l



1/8l Flasche
€ 2,70 € 14,00
ab Hof € 6,60

Welschriesling

Feinwürzig mit harmonischer Säure und frischem Apfelbukett.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,0 % vol. | Restzucker: 2,8 g/l | Säure: 5,6 g/l

€ 2,70 € 14,00
ab Hof € 6,60

Weißburgunder

Elegant und ausgewogen mit feiner Frucht und angenehmer Frische.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,5 % vol. | Restzucker: 4,0 g/l | Säure: 5,6 g/l

€ 2,80 € 14,50
ab Hof € 7,50

Sämling 88

Aromatisch mit Pfirsich- und exotischen Fruchtnoten, saftig und lebendig.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,5 % vol. | Restzucker: 6,0 g/l | Säure: 5,7 g/l

€ 2,80 € 14,50
ab Hof € 7,50

Unsere Qualitätsweine

Klassisch, fruchtig ausgebaute Weine aus Eigenproduktion (O)



Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

Stachelbeere und grüne Paprika, klar strukturiert und frisch.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,5 % vol. | Restzucker: 3,7 g/l | Säure: 6,3 g/l

1/8l Flasche
€ 3,40 € 16,50

ab Hof € 8,80

Muskateller Südsteiermark DAC

Typisches Muskataroma mit Rosenblütennoten und frischer Säure.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,0 % vol. | Restzucker: 4,1 g/l | Säure: 5,7 g/l

€ 3,40 € 16,50

ab Hof € 7,50

Grauburgunder

Vollmundig und gehaltvoll mit feinem Nougataroma.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 13,5 % vol. | Restzucker: 4,1 g/l | Säure: 5,1 g/l

€ 3,40 € 16,50

ab Hof € 8,80

Grauburgunder Selection

Weich, harmonisch und vollmundig mit feiner Restsüße.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,5 % vol. | Restzucker: 19,6 g/l | Säure: 5,6 g/l



€ 3,70 € 13,90

ab Hof € 8,00

Flasche à 0,50 Liter

Unsere Qualitätsweine

Klassisch, fruchtig ausgebaute Weine aus Eigenproduktion (O)

Rotweine und Roséweine

Zweigelt klassik

Fruchtige Kirschnoten, leicht, harmonisch und bekömmlich.

Jahrgang 2022 | Alkohol: 13,0 % vol. | Restzucker: 1,1 g/l | Säure: 4,3 g/l



1/8l € 2,70
Flasche € 14,00
ab Hof € 7,30

Zweigelt barrique

Feines Vanillearoma, elegant und ausgewogen.

Jahrgang 2024 | Alkohol: 12,5 % vol. | Restzucker: 1,3 g/l | Säure: 4,4 g/l

€ 3,90 € 19,90
ab Hof € 9,90

Zweigelt rosé

Frisch, fruchtig und leicht mit sommerlichem Charakter.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 12,0 % vol. | Restzucker: 6,0 g/l | Säure: 6,0 g/l



€ 2,70 € 14,00
ab Hof € 7,00

Unsere Qualitätsweine

Klassisch, fruchtig ausgebauta Weine aus Eigenproduktion (O)

Frizzante

Muskateller Frizzante

Fruchtig, leicht süßlich und prickelnd.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 11,5 % vol. | Restzucker: 16,4 g/l | Säure: 5,2 g/l



1/8l **Flasche**
€ 3,60 **€ 17,40**
ab Hof € 9,00

Schilcher Frizzante

Fruchtig, lebendig und erfrischend.

Jahrgang 2025 | Alkohol: 11,5 % vol. | Restzucker: 14,8 g/l | Säure: 7,0 g/l

€ 3,60 **€ 17,40**
ab Hof € 9,00

Fragen Sie auch nach unseren selbstgebrannten Schnäpsen!

Landwein Steirerland

Berg- und Landweine (O)

Landwein weiß Steirerland

Cuvée aus Welschriesling und Müller Thurgau

Blauer Zweigelt Steirerland

Mischung weiß oder rot

Holundermischung

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft rot, Apfelsaft

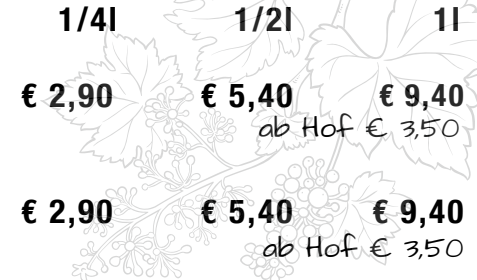
Traubensaft rot, Apfelsaft gespritzt

Holundersaft gespritzt, Ribiselsaft gespritzt

Mineral

Soda

Soda Zitrone



1/4l	1/2l	1l
€ 2,90	€ 5,40	€ 9,40
	ab Hof € 3,50	

€ 2,90	€ 5,40	€ 9,40
	ab Hof € 3,50	

€ 2,00	€ 3,80	€ 7,60
--------	--------	--------

€ 2,00	€ 3,80	€ 7,60
--------	--------	--------

1/4l	1/2l	1l
------	------	----

€ 2,50	€ 4,90	€ 9,40
--------	--------	--------

€ 1,90	€ 3,70	€ 7,00
--------	--------	--------

€ 1,90	€ 3,70	€ 7,00
--------	--------	--------

€ 1,30	€ 2,50	€ 4,50
--------	--------	--------

€ 1,20	€ 2,00	€ 3,80
--------	--------	--------

€ 1,80	€ 3,20	€ 5,80
--------	--------	--------

Herzhaft steirische Jause

mit hausgemachten Fleischprodukten und Bauernbrot.

Brettljause

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

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

€ 8,60

Speckjause

Bauchspeck, Butter, Gemüse und Kren.

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

€ 6,50

Brüstljause

Gebratener Schweinebauch, Bratlfett, Gemüse und Kren.

(A, C, M, O)

€ 6,50

Geselchtes

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

(A, C, L, M, O)

€ 6,50

Würstel mit Verhackert

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, Verhackert, Gemüse und Kren.

(A, C, L, M, O)

€ 5,90



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)

€ 9,10

Käseteller *Vegetarisch*

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

(A, C, G, H, O)

€ 9,10

Schmankerlvariation

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

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

€ 9,10

Aufstrichteller

Verhackert, Leberaufstrich, Kernölaufstrich und Liptauer mit Gemüse garniert.

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

€ 5,80

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)

€ 6,80

Saures Rindfleisch mit Käferbohnen

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch, Käferbohnen, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

(A, C, L, O)

€ 9,40

Schafskäse Vegetarisch

Schafskäse in dünnen Scheiben mit Garnierung.

(A, C, G, H, O)

€ 11,60

Saure Jause

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

(A, C, G, L, O)

€ 9,40

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)



€ 7,10

€ 7,60

€ 7,80

€ 4,60

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)

Käsebrot *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)



€ 4,80

€ 5,90

€ 5,90

€ 5,90

€ 6,40

€ 3,90

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

Gustoteller

Spezialitäten aus unserer Speisekarte mit selbstgemachten Bauernbrot

Käseteller spezial *Vegetarisch*

Verschiedene Käsespezialitäten der Hofkäserei Kronabeter mit Butter, Aufstrich, Chutney und saisonaler Garnierung.

(A, C, G, H, O)

Preis pro Person **€ 13,40**

Hausplatte *ab 2 Personen*

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

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

Preis pro Person **€ 9,30**

Gusto Teller *für 2 Personen*

Verschiedene Fleisch- und Käsesorten, Aufstriche, saures Rindfleisch und Presswurst, Schafskäse und Käferbohnen mit Garnierung.

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

€ 19,80

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



Für unsere kleinen Gäste

Majestix Jause

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, 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, Bratfett, 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)

€ 5,40



€ 4,30



€ 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

Danke für deinen Besuch!



Hat's dir bei uns gefallen?

Dann freuen wir uns über eine kurze Google-Rezension.
Danke für deine Unterstützung unseres Familienbetriebs.



Nichts verpassen?

Folge uns auf WhatsApp für Neuigkeiten vom Weingut und aktuelle Öffnungszeiten.