



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

Käse: Käserei Fischer, Kitzeck

Kürbiskerne: Nussi's Knabberkerne, Heimschuh

Kürbiskernöl: Familie Pözl, 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

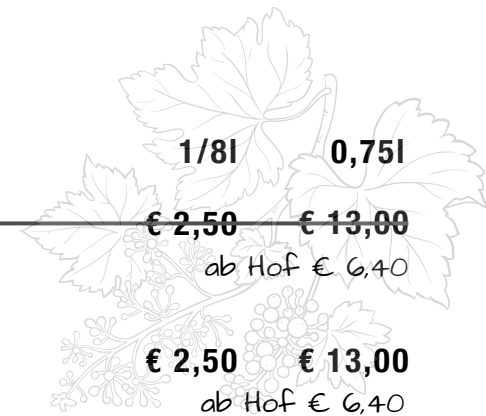
ab Hof € 8,60

## 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 2022, Alc. 14,0 vol. %; Säure 5,5 g/l; Restsüße 1,4 g/l

## Muskateller Frizzante

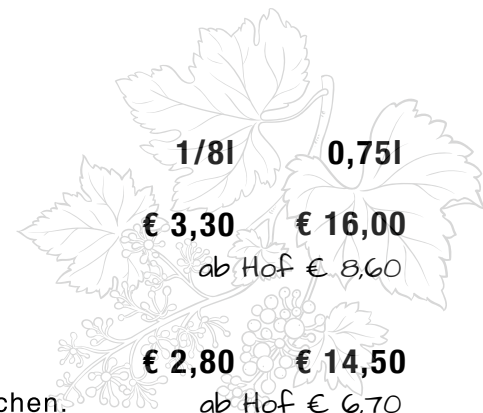
Goldgelber Schaumwein, fruchtig, leicht süßlicher Geschmack.

Alc. 12,5 vol. %

## Schilcher Frizzante

Rosé-Schaumwein, fruchtiger, leicht süßlicher Geschmack.

Alc. 12,0 vol. %



1/8l 0,75l

€ 3,30 € 16,00

ab Hof € 8,60

€ 2,80 € 14,50

ab Hof € 6,70

€ 3,80 € 19,50

ab Hof € 9,70

€ 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

# 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
€ 2,50	€ 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
--------	--------	--------

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)

## Speckjause

Bauchspeck, Butter, Gemüse und Kren.

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

## Brüstljause

Gebratener Schweinebauch, Bratfett, Gemüse und Kren.

(A, C, M, O)

## Geselchtes

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

(A, C, L, M, O)

## Würstel mit Verhackert

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, Verhackert, Gemüse und Kren.

(A, C, L, M, O)

## Aufstrichteller

Verhackert, Leberaufstrich, Kernölaufstrich und Liptauer mit Gemüse garniert.

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



€ 8,30

€ 6,30

€ 6,30

€ 6,30

€ 5,70



€ 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, Bratfett, 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, Gammelschmalz, Bratfett, 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 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

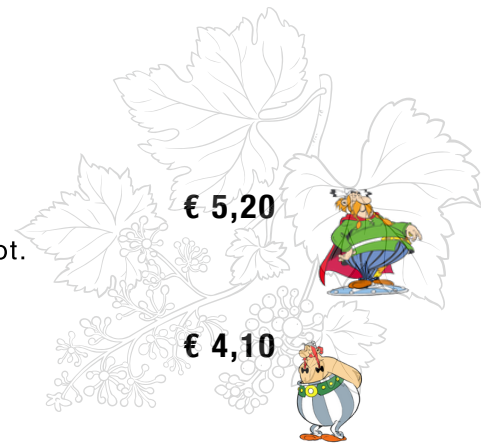
Bauernbrot mit Verhackert, Grammelschmalz, Bratfett, Leberaufstrich, Kernölaufstrich oder Liptauer und Gemüse.  
(A, C, G, L, M, O)

## Idefixbrot *Vegetarisch*

Bauernbrot, Butter, Honig oder Marmelade.  
(A, G, O)

## Miraculix Jause *Vegetarisch*

Verschiedenes Obst und Gemüse, Butter und Bauernbrot.  
(A, C, G, O)



€ 5,20

€ 4,10



€ 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** Glutenhaltiges 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