

WIRTSCHAUS EMPFEHLUNG

von unserem Küchenteam

Handgeschnittenes Beef Tartar 19,50
Geräucherter Paprika | Kernöl | Roter Zwiebel | Dinkelbrot
Weintipp: 2021 Ortswein EHRENHAUSEN Morillon | WOLFGANG MAITZ **Glas 7,20**

Sugo vom Ratscher Lamm 23,50
Tagliatelle | Altes Schaf | Junglauch
Weintipp: 2021 Erste STK Ried KROIS Gelber Muskateller | WOLFGANG MAITZ **Glas 8,20**

GEDECK

Ab 17 Uhr servieren wir Ihnen
eine Vielfalt an hausgemachten Brot, gesalzene braune Bauernbutter mit Gartenkresse,
luftgetrockneten Schinken vom Kogelberger Wollschwein
und gefülltes Wachtelei.

p.P 4,50

Gerne servieren wir Ihnen auf Nachfrage unser Gedeck auch ab 13 Uhr.

*Wir legen großen Wert auf einen sorgfältigen Einkauf unserer Produkte.
Schinken, Bauernbrot, Marmeladen, Pasteten, eingelegte Pilze, Essig und Öle
beziehen wir regional oder werden selbst gemacht.*

*Der Kontakt zum Landwirt, Fischer oder Metzger und naturnahe Erzeugnisse
sind der Grundstein für Geschmack und nachhaltigen Genuss.*

Bei einer Beilagen Änderungen verrechnen wir 3,- Euro Aufpreis.

WIRTSCHAUS GENUSS

Steakkultur von der Waldviertler Kalbin

Rib Eye	ca. 600 g für 2 Personen	78,00
	ca. 300 g für 1 Personen	40,00
Filet Steak	ca. 250 g für eine Person	54,00

Garstufen zur Auswahl:

Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done

Jedes Steak wird mit **Sauerrahmdip und Bratensaft** serviert!

Steirisches Backhendl

Lieferant: Familie POSCH aus Heimschuh

ein Halbes ohne Haut für eine Person	16,50
ein Ganzes ohne Haut für zwei Personen	33,00

Beilagen	Petersilienkartoffeln	5,00
	Grillgemüse mit Stollenpilze	6,50
	Kartoffelspalten	6,50
	Kartoffelpüree mit brauner Butter	6,50
	Gebratene Eierschwammerl mit Petersilie	15,00
Salate	Grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl	6,00
	Gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl	6,50
	Kartoffelsalat mit steirischem Kürbiskernöl	6,00
	Käferbohnsensalat mit Rettich	6,50

WIRTSHAUS KLASSIKER

Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe mit Frittaten	5,00
Grießnockerl	6,00
Gebackener Leberknödel	6,00
Cremesuppe vom Steinpilz Heidensterz Grammel	8,00
Steirischer "Thunfisch" - gebeiztes Filet vom Duroc Schwein Berglinsen Curry Krenn	16,50
Triologie vom Weizer Schafskäse Ochsenherztomate Kürbiskerne Bauchspeck auch Vegetarisch	17,50

Hauptspeisen

Cordon bleu vom Vulkanlandschwein Kartoffelsalat Grazer Krauthäuptel (Grüner Salat) Preiselbeeren	19,50
Rosa gebratenes vom Milchkalb Sellerie Kräutergnocchi Pilze	32,50
Cremiges Risotto mit Waldpilze Asmonte Ofenparadeiser	27,00
Forelle im Ganzen gebraten Zitronen - Knoblauchbutter Petersilienkartoffel	25,00

Auf Wunsch servieren wir unsere Gerichte auch als **kindergerechte Portion!**
Ausgenommen sind unser Backhendl und Steak.

WIRTSHAUS NACHSPEISEN

KÄSE

Käseteller	19,50
Frankreich Österreich Schweiz	
Gereifter Bergkäse von der Kasalm	22,00
Gruyere 4 Jahre Schwarze Nüsse	

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

Zitronentarte	9,50
Beereneis	
Vanilleeis	8,00
Steirisches Kürbiskernöl Karamellisierte Kürbiskerne Schlag	
Eisvariation	8,50
Isabellatorbet Beerensorbet Holundereis Nusszwieback	
Linzertorte	6,20
Schlag	
Ofenschokolade	6,00
Vanilleeis	

DIGESTIF - KREATIV

Uno Due Trester	12,80
Espresso - Franco Kaffee Ofenschokolade "Joseph" Tresterbrand	

DAS WIRTSCHAUS INFORMIERT

Wild	Maitz Wolfgang sen. Ratsch
Eier aus Freilandhaltung Steirisches Kürbiskernöl	Schwarzl Pistorf
Eier aus Freilandhaltung	Schweinzger Labuttendorf
Brösel Knödelbrot	Pokec Wagna
Schafkäse	Weizer Schafbauern Mitterdorf
Käse	Kasalm Graz
Forelle im Ganzen	Kulmer Haslau
Fisch	Igler Kalwang
Hendl aus dem Sulmtal	Posch Heimschuh
Frischfleisch	Prenner Wildon
Erdäpfel und saisonales Gemüse	Überbacher Leibnitz
Steinschaf	Gross Ratsch
Gansl	Erhart St. Stefan i. Rosental
Kürbis Äpfel	Obsthof Glück Gamlitz
Risottoreis	Fröhlich Halbenrein
Topfen Joghurt	Schautzer Gamlitz
Mehl und Getreideprodukte	Traussner Mühle Ehrenhausen
verschiedene Öle	Hartlieb Heimschuh
Essig	Gölles Riegersburg
Bio Linsen	Schalk Mühle Ilz
Käferbohnen Kürbiskerne	Kochschneider Gabersdorf

Pop Up Aperitivo Bar

(by Christina Dow, Reservierungen unter info@aperitivo-bar.at)

21. Juli - 05. August 2024

Steirische Weidegans

01. - 16. November 2024

Auf Vorbestellung

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

WEINGUT | SÜDSTEIERMARK | ÖSTERREICH

MAITZ
Wolfgang