

# WIRTSHAUS 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

---

<b>Beilagen</b>	Petersilienkartoffeln	5,00
	Grillgemüse mit Stollenpilze	6,50
	Kartoffelspalten	6,50
	Kartoffelpüree mit brauner Butter	6,50
	Gebratene Eierschwammerl mit Petersilie	15,00
<b>Salate</b>	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

# WIRTSCHAUS KLASSIKER

## *Vorspeisen*

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

---

## *Hauptspeisen*

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

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

# WIRTSHAUS NACHSPEISEN

## *KÄSE*

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

---

## *SÜSSE SPEZIALITÄTEN*

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

---

## *DIGESTIF - KREATIV*

<b>Uno   Due   Trester</b>	12,80
Espresso - Franco Kaffee   Ofenschokolade   "Joseph" Tresterbrand	

# DAS WIRTSCHAUS INFORMIERT

Wild

Eier aus Freilandhaltung | Steirisches Kürbiskernöl

Eier aus Freilandhaltung

Brösel | Knödelbrot

Schafkäse

Käse

Forelle im Ganzen

Fisch

Hendl aus dem Sulmtal

Frischfleisch

Erdäpfel und saisonales Gemüse

Steinschaf

Gansl

Kürbis | Äpfel

Risottoreis

Topfen | Joghurt

Mehl und Getreideprodukte

verschiedene Öle

Essig

Bio Linsen

Käferbohnen | Kürbiskerne

Maitz Wolfgang sen. | Ratsch

Schwarzl | Pistorf

Schweinzger | Labuttendorf

Pokec | Wagner

Weizer Schafbauern | Mitterdorf

Kasalm | Graz

Kulmer | Haslau

Igler | Kalwang

Posch | Heimschuh

Prenner | Wildon

Überbacher | Leibnitz

Gross | Ratsch

Erhart | St. Stefan i. Rosental

Obsthof Glück | Gamlitz

Fröhlich | Halbenrain

Schautzer | Gamlitz

Traussner Mühle | Ehrenhausen

Hartlieb | Heimschuh

Gölles | Riegersburg

Schalk Mühle | Ilz

Kochschneider | Gabersdorf

## Pop Up Aperitivo Bar

(by Christina Dow, Reservierungen unter [info@aperitivo-bar.at](mailto: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*