



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; Säure 5,2; Restsüße 4,2g/l

Welschriesling

Feinwürzige, harmonische Säure, fruchtiges Aroma nach grünem Apfel.

Jahrgang 2023, Alc. 12,0; Säure 6,2; Restsüße 1,4g/l

Weissburgunder

Allrounder mit ausgewogenem Aroma, mit einem Hauch Birne und Banane.

Jahrgang 2023, Alc. 12,5; Säure 5,4; Restsüße 4,1g/l

Sämling 88

Leichtes, fruchtiges Sortenbukett nach Pfirsich und exotischen Früchten.

Jahrgang 2023, Alc. 12,0; Säure 6,6; Restsüße 4,8g/l

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

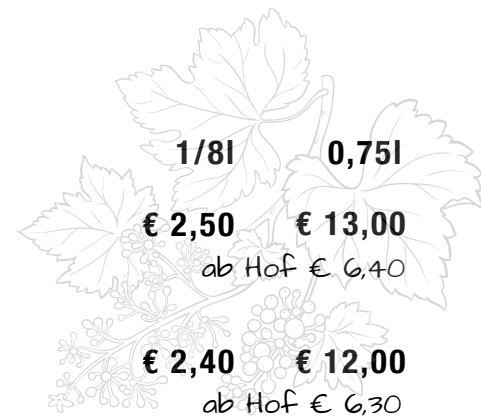
Aromatisches Bukett nach Stachelbeeren und Paprika.

Jahrgang 2023, Alc. 12,5; Säure 6,6; Restsüße 1,7g/l

Muskateller Südsteiermark DAC

Typisch traubiges Muskataroma, feines Bukett nach Holunder- und Rosenblüten.

Jahrgang 2023, Alc. 12,0; Säure 6,0; Restsüße 3,0g/l



1/8l 0,75l

€ 2,50 € 13,00

ab Hof € 6,40

€ 2,40 € 12,00

ab Hof € 6,30

€ 2,50 € 13,00

ab Hof € 7,10

€ 2,50 € 13,00

ab Hof € 7,10

€ 3,10 € 15,00

ab Hof € 8,40

€ 3,10 € 15,00

ab Hof € 7,10

Unsere Qualitätsweine

Klassisch, fruchtig ausgebaute Weine aus Eigenproduktion (O)

Grauburgunder

Vollmundig und gehaltvoll mit zarten karamelligen Nougataromen.

Jahrgang 2023, Alc. 13,5; Säure 5,4; Restsüße 4,1g/l

1/8l

0,75l

~~€ 3,10~~

~~€ 15,00~~

ab Hof € 8,40

Blauer Zweigelt

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

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

€ 2,80

€ 13,50

ab Hof € 6,70

Blauer Zweigelt barrique

Im Eichenfass gereift, feines Vanillearoma.

Jahrgang 2022, Alc. 14,0; Säure 5,5; Restsüße 1,4g/l

€ 3,80

€ 19,50

ab Hof € 9,70

Muskateller Frizzante

Goldgelber Schaumwein, fruchtig, leicht süßlicher Geschmack.

Alc. 11,5

€ 3,40

€ 16,40

ab Hof € 8,70

Schilcher Frizzante

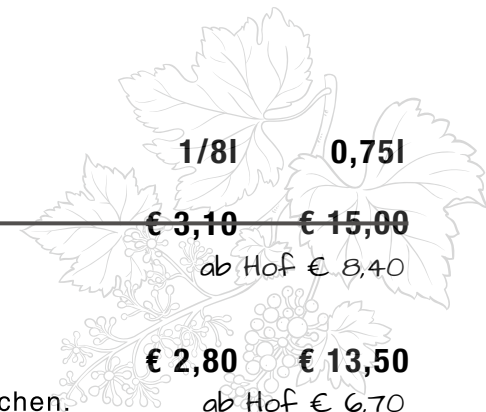
Rosé-Schaumwein, fruchtiger, leicht süßlicher Geschmack.

Alc. 11,5

€ 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

Holundermischung



1/4l	1/2l	1l
€ 2,40	€ 4,80	€ 9,20
	ab Hof € 3,30	
€ 2,40	€ 4,80	€ 9,20
	ab Hof € 3,30	
€ 1,80	€ 3,50	€ 6,80
€ 1,80	€ 3,50	€ 6,80

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	€ 9,20
€ 1,80	€ 3,50	€ 6,80
€ 1,80	€ 3,50	€ 6,80
€ 1,20	€ 2,40	€ 4,00
€ 1,00	€ 1,80	€ 3,50
€ 1,50	€ 2,80	€ 5,50

Fragen Sie auch nach unseren selbstgebrannten Schnäpsen!

Herzhaft steirische Jause

mit selbstgemachten Fleischprodukten und hausgemachtem Bauernbrot.

Brettljause

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

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

€ 7,90

Speckjause

Bauchspeck, Butter, Gemüse und Kren.

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

€ 6,00

Brüstljause

Knusprig gebratener Schweinebauch, Bratfett, Gemüse und Kren.

(A, C, M, O)

€ 6,00

Geselchtes

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

(A, C, L, M, O)

€ 6,00

Wüstel mit Verhackert

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, Verhackert, Gemüse und Kren.

(A, C, L, M, O)

€ 5,40



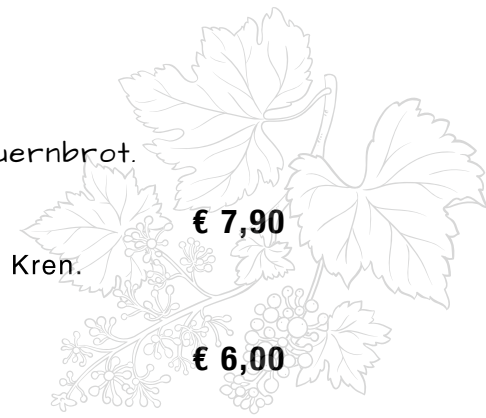
Aufstrichteller

Verhackert, Leberaufstrich, Kernölaufstrich und Liptauer mit Gemüse garniert.

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

€ 5,30

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



Schmankerlteller

mit hausgemachtem, prämiertem Rohschinken, regionalen Käsespezialitäten und selbstgebackenem 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)

Hausbrot

Rohschinken, verschiedene Käsesorten, Butter, Gemüse, Obst 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)



€ 8,40

€ 8,40

€ 8,40

€ 5,80

€ 8,40

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

Sauer macht lustig

mit regionalen Spezialitäten, Kürbiskernöl, Weinessig und selbstgebackenem Bauernbrot.

Frischkäse mit Tomaten *Vegetarisch* April bis Oktober

Kuhfrischkäse mit Tomaten und Garnierung.

(A, C, G, O)

€ 7,40

Schafskäse *Vegetarisch*

Schafskäse in dünnen Scheiben mit Garnierung.

(A, C, G, H, O)

€ 10,90

Presswurst

Presswurst in dünnen Scheiben, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

(A, C, O)

€ 6,30

Saures Rindfleisch mit Käferbohnen

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch, Käferbohnen, Zwiebeln und saisonales Gemüse.

(A, C, L, O)

€ 8,70

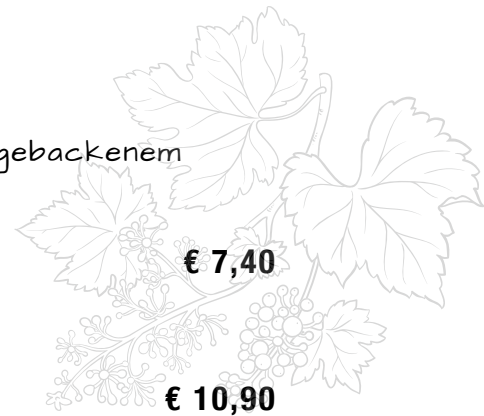
Saure Jause April bis Oktober

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

(A, C, G, L, O)

€ 8,70

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, Käferbohnen und Schafskäse.

(A, G, O)

G'sunds Schüsserl *Vegetarisch* 🍷 April bis Oktober

Blattsalat, saisonales Gemüse, Äpfel und Kuhfrischkäse.

(A, C, G, H, O)

Käferbohnen *Vegetarisch*

Käferbohnen mit Zwiebeln.

(A, C, O)



€ 6,50

€ 6,90

€ 7,30

€ 6,90

€ 4,20

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

Jausenbrote

mit selbstgemachten Fleischprodukten, hausgemachten Aufstrichen und selbstgebackenem Bauernbrot

Belegtes Brot

Geselchtes, Käse, Verhackert, Gemüse und Kren.
(A, C, G, L, M, O)

Brüstlbrot

Knusprig gebratener Schweinebauch, Bratfett, 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)

Aufstrichbrot

Aufstrich nach Wahl: Verhackert, Grammelschmalz, Leberaufstrich, Kernölaufstrich oder Liptauer
(A, C, G, L, M, O)



€ 4,40

€ 5,40

€ 5,40



€ 5,40

€ 3,60

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

Für unsere kleinen Gäste

Majestix Jause

Fein aufgeschnittenes Selchwüstel, Verhackert, Gemüse, Kren und Bauernbrot.

(A, C, L, M, O)

€ 4,90



Obelixbrot

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

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

€ 4,00



Asterixbrot

Bauernbrot, Aufstrich nach Wahl (Verhackert, Grammelschmalz, Leberaufstrich, Kernölaufstrich oder Liptauer) und Gemüse.

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

€ 3,20



Idefixbrot *Vegetarisch*

Bauernbrot, Butter, Honig oder Marmelade.

(A, G, O)

€ 3,20



Miraculix Jause *Vegetarisch*

Verschiedenes Obst und Gemüse, Butter und Bauernbrot.

(A, C, G, O)

€ 3,90



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