

## LIEBE GÄSTE!

*Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste und freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns sind!  
Langjährige Erfahrung, viel Sorgfalt und Hingabe bilden das Fundament für unsere hochwertigen  
Weine und kulinarischen Köstlichkeiten. In unserem Familienbetrieb hat jeder seine Berufung:*



*»Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.«  
- Französisches Sprichwort -*

*Genauigkeit und Behutsamkeit sind die Grundlage für Gottfried sen. wenn es um die Pflege unserer Weingärten und um die Viehhaltung und Stallwirtschaft geht.*

*Annemarie ist die Seele des Hauses. Sie beherrscht die Kunst natürliche Zutaten zu veredeln und sie zur Reife zu bringen. Den Schinken, den Speck und alle weiteren Spezialitäten, die den Ruf unseres Hauses geprägt haben. Ihre große Leidenschaft jedoch sind die Blumen. Jedes Jahr lässt Sie das Weingut in prachtvollen Farben erblühen.*

*Gottfried jun. ist mit Leib und Seele Weinbauer - schmecken Sie seine Liebe zur Natur, die sorgfältige Arbeit und das notwendige Fingerspitzengefühl in unseren hervorragenden Weinen.*

*Die freundliche Stimme am Telefon, die herzliche Begrüßung im Buschenschank - Rosina ist mit großer Achtsamkeit und feinem Gespür für die Menschen eine wundervolle Gastgeberin.*

*Johannes und Rosa schenken uns tagtäglich große Freude, entdecken noch die Welt und strahlen mit der Sonne um die Wette.*

**ÖFFNUNGSZEITEN: DIENSTAG — FREITAG AB 13 UHR  
SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG: GANZTÄGIG  
MONTAG: RUHETAG**

## LEICHT-FRUCHTIG

### VARIATION

Müller Thurgau, frisch-fruchtig.  
Jg. 2020, Alk. 11,5 % Vol., trocken; [O]

### SÄMLING 88

Reifer Weingartenpfirsich, fruchtsüß.  
Jg. 2020, Alk. 11,0 % Vol., halbtrocken; [O]

## GEBIETSWEINE

### WELSCHRIESLING

Reife Apfelaromen, trinkanimierend.  
Jg. 2020, Alk. 11,0 % Vol., trocken [O]

### WEISSBURGUNDER

Klassischer Burgunder, zart-nussig.  
Jg. 2020, Alk. 12,5 % Vol., trocken; [O]

### MORILLON

Feine Frucht, extraktreich und ansprechend.  
Jg. 2020, Alk. 12,5 % Vol., trocken [O]

### SAUVIGNON BLANC

Vielschichtiger Wein, schwarze Ribisel.  
Jg. 2020, Alk. 12,5 % Vol., trocken [O]

### GELBER MUSKATELLER

Ausgeprägter Sortencharakter, sehr traubig.  
Jg. 2020, Alk. 12,0 % Vol., trocken; [O]

## ROTWEIN & ROSÉ

### ROSÉ

Beerengaromen, ein fruchtig-frischer Wein.  
Jg. 2020, Alk. 11,0 % Vol., halbtrocken; [O]

### ZWEIGELT

Reife Frucht mit schön eingebundener Tanninstruktur  
Jg. 2018, Alk. 13,0 % Vol., trocken [O]

## KOSTREIHE

KOSTEN SIE IHRE  
4 LIEBLINGSWEINE

<sup>4</sup>/<sub>16</sub> um € 5,00

1/8 l € 2,00  
0,75 l € 10,00

1/8 l € 2,30  
0,75 l € 12,50

1/8 l € 2,30  
0,75 l € 12,50

1/8 l € 2,40  
0,75 l € 13,00

1/8 l € 2,60  
0,75 l € 13,50

1/8 l € 2,70  
0,75 l € 14,50

1/8 l € 2,60  
0,75 l € 14,00

1/8 l € 2,30  
0,75 l € 12,50

1/8 l € 2,60  
0,75 l € 13,50

## ORTSWEINE EHRENHAUSEN

### WEISSBURGUNDER EHRENHAUSEN

*Kraftvoll und elegant, ein Wein mit Tiefgang. Jg. 2019, Alk. 13,0 % Vol., trocken; [O]*

0,75 l € 15,00

### CHARDONNAY EHRENHAUSEN

*Feine Mineralik, gereift im großen Holzfass. Jg. 2019, Alk. 12,5 % Vol., trocken; [O]*

0,75 l € 15,50

### SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN

*Ausdrucksstark, reif, mit langem Finale. Jg. 2020, Alk. 12,5 % Vol., trocken [O]*

0,75 l € 16,50

## RIEDENWEINE STERMETZBERG

### CHARDONNAY RIED STERMETZBERG

*Gereift im Eichenholzfass, gutes Reifepotential. Jg. 2018, Alk. 13,0 % Vol., trocken; [O]*

0,75 l € 21,00

### SAUVIGNON BLANC RIED STERMETZBERG

*Würzige, vielschichtige, terroirgeprägte Aromatik. Jg. 2018, Alk. 13,0 % Vol., trocken; [O]*

0,75 l € 22,00

## FRIZZANTE

### GELBER MUSKATELLER FRIZZANTE

*Alk. 12,5 % vol., trocken; [O]*

0,1 l € 2,50

0,75 l € 15,00

### FRIZZANTE ROSÉ

*aus der Isabellatraube, Alk. 10,5 % vol., trocken; [O]*

0,1 l € 2,40

0,75 l € 14,00



## LANDWEINE

Landwein <i>weiß, trocken</i> [O]	1 l	€ 7,80
Landwein <i>weiß, mild</i> [O]	1 l	€ 7,80
Rotwein [O]	1 l	€ 7,80
Mischung <i>weiß   rot</i> [O]	¼ l	€ 1,50
Rosèmischung	¼ l	€ 2,20
Apfelmost [O]	¼ l gespr.	€ 1,30
	0,75 l	€ 6,00

## FRUCHTSÄFTE | NEKTARE | WASSER

	¼ l gespr	1 l pur
Traubensaft <i>weiß   rot</i>	€ 1,40	€ 7,30
Apfelsaft <i>klar   naturtrüb</i>	€ 1,30	€ 6,50
Holunderblütensaft	€ 1,30	€ 6,50
Pfirsichnektar	€ 1,60	€ 7,80
Mineralwasser, <i>prickelnd   still</i>	0,33 l	€ 1,50
Mineralwasser, <i>prickelnd</i>	1 l	€ 2,70
Mineralwasser, <i>still</i>	1 l	€ 2,20

## EDELBRÄNDE & LIKÖRE

Williamsbirne, <i>Qualitätsbrand</i>	2 cl	€ 2,00
Muskateller Tresterbrand, <i>Qualitätsbrand</i>	2 cl	€ 2,00
Apfel, <i>Qualitätsbrand</i>	2 cl	€ 1,70
Zwetschke, <i>Qualitätsbrand</i>	2 cl	€ 1,70
Weichsellikör	2 cl	€ 1,70
Zirbenlikör	2 cl	€ 1,70

# JAUSENSPEZIALITÄTEN *aus eigener Landwirtschaft*

## :: TRADITIONELLE JAUSE

<b>Brettljause</b> <i>Geselchtes, Schweinsbraten, Käse, Trockenwürstel, Hauswurst, Hamburger, Leberstreichwurst, Verhackertes, Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 7,20
<b>Schinkenteller</b> <i>zarter Beinschinken mit Kren, Aufstrich und Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 6,20
<b>Geselchtes »luftgetrocknet«</b> <i>vom Karree mit Butter und Garnierung; [A, G]</i>	€ 6,50
<b>Schweinsbratenteller</b> <i>vom Karree mit Bratenfett und Garnierung; [A, C, M]</i>	€ 6,20
<b>Gebratenes Brüstl</b> [A, C, M]	€ 5,80
<b>Verhackertwürstl</b> [A, C, M]	€ 5,20
<b>Geräucherte Zunge</b> [A, C, M]	€ 4,20
<b>Gourmetteller</b> <i>Luftgetrocknetes, zarter magerer Schinken, Schweinskarree, 2 Käsesorten, Rollino Frischkäse, Liptaueraufstrich, Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 7,50
<b>Bauernjause</b> <i>Geselchtes, Brüstl, Wurst, Speck, Trockenwürstl und Käse in ganzen Scheiben, Leberstreichwurst, Verhackertes, Garnierung und ein Stamplerl Schnaps dazu; [A, C, G, M]</i>	€ 8,20
<b>Hausplatte für 2 Personen</b> <i>verschiedene Fleisch &amp; Wurstsorten, Käse, Aufstriche, Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 13,00
<b>Platten für mehrere Personen</b> <i>werden auf Wunsch zubereitet; auch zum Mitnehmen; [A, C, G, M]</i>	
<b>STELZE GEBRATEN   SPARERIBS</b> <i>samstags immer frisch; sonst auf Bestellung; [A, G, M]</i>	



## :::BROTvariationen

<b>Belegtes Brot</b> <i>Schinken, Käse, Butter und Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 4,00
<b>Gemischtes Belegtes</b> <i>Schinken, Braten, Käse, Wurst, Butter und Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 4,80
<b>Moastabratlbrot</b> <i>mit Butter und Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 4,50
<b>Schweinsbratenbrot</b> <i>vom Karre mit Bratfett und Garnierung; [A, C, G, M]</i>	€ 4,50
<b>Speckbrot</b> <i>mit Verhackert und Garnierung; [A, C, M]</i>	€ 4,00
<b>Brüstlbrot</b> <i>mit Bratfett und Garnierung; [A, C, M]</i>	€ 4,00

## :::Aufstriche

<b>Verhackert   Leber   Grammel   Bratenfett   -brot</b> <i>[A, M]</i>	€ 2,50
<b>Liptauer   Kürbiskernaufstrich   -brot</b> <i>[A, C, G, M]</i>	€ 2,60
<b>Vitalbrot</b> <i>Kürbiskernaufstrich, mit verschiedenem Gemüse garniert; [A, C, G]</i>	€ 3,50
<b>Aufstrichteller</b> <i>von jedem Aufstrich etwas; [A, C, G, M]</i>	€ 5,80

## :::Käse

<b>Käsebrot</b> <i>mit Emmentaler, Butter und Garnierung; [A, C, G]</i>	€ 4,00
<b>Käsebrotvariation</b> <i>verschiedene Käsesorten, Butter und Garnierung; [A, G]</i>	€ 4,50
<b>Käseteller</b> <i>Jerome, Emmentaler, verschiedene Weichkäse, Butter und frisches Obst; [A, G]</i>	€ 7,50
<b>Schafkäse »sauer«</b> <i>mit Weinessig, Kürbiskernöl und Garnierung; [A, G, O]</i>	€ 6,50

## :: SCHMANKERL MIT KERNÖL

<b>Bauernsalat</b> <i>Tomaten, Paprika, Käse, Bohnen, Geselchtes, Zwiebel und Garnierung; [A, C, G, O]</i>	€ 6,00
<b>Gemischtes Saures</b> <i>Zunge, Presswurst, Käse, Braten, Geselchtes, Käferbohnen, Zwiebel und Garnierung; [A, C, G, O]</i>	€ 6,00
<b>Käferbohnenalat</b> <i>mit Zwiebel oder Rettich und Garnierung; [A, C, O]</i>	€ 3,70
<b>Winzersalat</b> [A, C, G, O] <i>Tomaten, Paprika, Käse, Bohnen, Geselchtes, Mais, Zwiebel, Balsamicodressing, Kernöl, Garnierung</i>	€ 6,00
<b>Salatteller</b> <i>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Schinken, Käse und Garnierung; [A, C, G, O]</i>	€ 6,00
<b>Saure Zunge</b> [A, C, O]	€ 5,00
<b>Saure Presswurst</b> [A, C, O]	€ 5,00
<b>Saures Rindfleisch</b> [A, C, O]	€ 7,50
<b>Vegetarischer Salat</b> <i>Tomaten, Paprika, Gurken, Schafkäse, Zwiebel und Garnierung; [A, C, G, O]</i>	€ 6,00
<b>Hühnernerst</b> <i>3 Eier mit Kernöl, Essig und Garnierung; [A, C, O]</i>	€ 3,20

*Für unser eigenes Kürbiskernöl kultivieren wir auf rund 5 ha Ackerfläche den Steirischen Ölkürbis. Nach der Ernte werden unsere Kürbiskerne in der Ölmühle Kaufmann, in Wagendorf, zu einem zart- nussigen Kürbiskernöl gepresst.*

*Für unseren Balsamessig lassen wir unseren Qualitätswein langsam vergären. Sein milder Geschmack harmoniert hervorragend mit leichten Salaten, Wildgerichten und Rinderbraten.*



## :: FÜR UNSERE »KLEINEN«

### „Johannes“ - Jause

Hausgemachte Knabbernossi mit Butter und Garnierung; [A, C, G, M]

€ 3,00

### „Rosa“ - Jause

Wurst, Käse, Leberaufstrich, Garnierung und eine süße Überraschung; [A, C, G]

€ 3,00

Beigestelltes Brot im Preis enthalten!

»Extra-Gedeck« mit 3 Stück Bauernbrot

€ 0,70



## ALLERGENINFORMATION LAUT CODEX-EMPFEHLUNG

A	Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern	H	Schalenfrüchte: Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei (Eier von Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnissen)	M	Senf
D	Fisch und Fischerzeugnisse	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja und Sojaerzeugnisse	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren)	R	Weichtiere



# AB-HOF PREISLISTE *für den Genuss daheim*

## LEICHT - FRUCHTIG

Rosè	€ 6,20
Variation	€ 5,50
Sämling 88	€ 6,50

## GEBIETSWEINE

Welschriesling	€ 6,00
Weissburgunder	€ 6,80
Morillon	€ 7,00
Sauvignon blanc	€ 7,80
Gelber Muskateller	€ 7,50

## ORTSWEINE EHRENHAUSEN

Weissburgunder Ehrenhausen	€ 8,00
Chardonnay Ehrenhausen	€ 8,50
Sauvignon blanc Ehrenhausen	€ 9,00

## RIEDENWEINE

Chardonnay Ried Stermetzberg	€ 15,00
Sauvignon blanc Ried Stermetzberg	€ 15,50

## ROTWEIN & FRIZZANTE

Zweigelt	€ 6,80
Rosé Frizzante	€ 7,80
Gelber Muskateller Frizzante	€ 9,00
Schilcher Frizzante	€ 8,50

## EDELBRÄNDE & LIKÖRE 0,5 L

Williamsbirne Qualitätsbrand	€ 15,00
Muskateller Tresterbrand	€ 14,00
Weichsellikör	€ 11,00
Zirbenlikör	€ 11,00

## FRUCHTSÄFTE 1 L

Traubensaft weiß   rot	€ 2,90
Apfelsaft	€ 1,80
Holunderblütensaft	€ 1,80
Pfirsichnektar	€ 3,00

## ESSIGE 0,5 L

Rotwein-Balsamessig	€ 6,80
Apfelessig	€ 4,50

## STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

Kürbiskernöl 0,25 l	€ 5,00
Kürbiskernöl 0,50 l	€ 9,00
Kürbiskernöl 1 l	€ 17,00

