

# WIRTSCHAUS EMPFEHLUNG

## von unserem Küchenteam

### Rahmbeuschel vom Ratscher Steinschaf

21,50

Schnittlauchknödel

Weinempfehlung: 2021 Erste Ried STK SCHUSTERBERG Sauvignon Blanc | Wolfgang MAITZ

Glas 9,90

---

## GEDECK

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

p.P 4,80

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.*

# 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 Steinpilze 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>	 8,00
Heidensterz   Grammel	
 <b>Steirischer "Thunfisch" - gebeiztes Filet vom Duroc Schwein</b>	 16,50
 <b>Triologie vom Weizer Schafskäse</b>	 17,50
Ochsenherztomate   Kürbiskerne   Bauchspeck   auch Vegitarisch	

---

## *Hauptspeisen*

<b>Cordon bleu vom Vulkanlandschwein</b>	19,50
Kartoffelsalat   Grazer Krauthäuptel (Grüner Salat)   Preiselbeeren	
 <b>Rosa gebratenes vom Ratscher Reh</b>	 28,00
Sellerie   Kräutergnocchi   Steinpilze	
 <b>Cremiges Risotto mit Waldpilze</b>	 27,00
Asmonte   Ofenparadeiser	
 <b>Filet von der Lachsforelle</b>	 27,50
Safran   Tagliatelle   Mangold	

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>Weißer Schokoladentarte</b>	11,50
Erdbeersorbet   Seasmhippe	
<b>Vanilleeis</b>	8,00
Steirisches Kürbiskernöl   Karamellisierte Kürbiskerne   Schlag	
<b>Eisvariation</b>	8,50
Erdbeersorbet   Apfelsorbet   Topfeneis   Nusszwieback   Rhabarbar	
<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 | Wagna

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 | Halbenrein

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*