

WIRTSCHAUS EMPFEHLUNG

von unserem Küchenteam

Forelle im Ganzen gebraten 27.50
Knoblauchbutter | Petersilien Kartoffel
Weintipp: 2021 Ried SULZ Welschriesling | WOLFGANG MAITZ **Glas 8,20**

Geschmorte Stelze vom Ratscher Steinschaf 32.50
Polenta | Zucchini | Petersilie
Weintipp: 2021 Ortswein EHRENHAUSEN Morillon | WOLFGANG MAITZ **Glas 7,20**

Rahmbeuschel vom Ratscher Steinschaf 21.50
Schnittlauchknödel
Weintipp: 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 hausgemachtes Grammelschmalz mit Knoblauch.

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.*

WIRTSCHAUS GENUSS

Steakkultur von der Waldviertler Kalbin

Rib Eye	ca. 600 g für 2 Personen	78.00
	ca. 300 g für 1 Personen	39.00
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	4.50
	Grillgemüse mit Stollenpilze	6.50
	Kartoffelspalten	6.50
	Kartoffelpüree mit brauner Butter	6.50
Salate	Grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl	5.50
	Gemischter Salat mit steirischem Kürbiskernöl	6.50
	Kartoffelsalat mit steirischem Kürbiskernöl	5.50
	Käferbohnsalat mit Rettich	6.50

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten	5.00
Fleischstrudel	5.50
Gebackener Leberknödel	6.00
Cremesuppe vom Bärlauch knusprigen Topfenknödel	7.50
Steirischer "Thunfisch" - gebeiztes Filet vom Duroc Schwein Belugalinsen Gelbe Beete	16.50
Marinierter Seesaibling Gurke Kaviar	17.50

Hauptspeisen

Cordon bleu vom Vulkanlandschwein Kartoffelsalat Vogelsalat Preiselbeeren	19.50
Knusprig gebratene Blunze vom Kogelberger Wollschwein Kartoffel Kraut Kren	25.00
Bärlauch-Frischkäse-Ravioli Blattspinat Asmonte Kräuterseitlinge	25.00
Filet von der Lachsforelle Risotto Kohlrabi Bärlauchpesto	27.50

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

WIRTSCHAUS NACHSPEISEN

KÄSE

Münster aus dem Elsass 14.00
Kümmel | Süßweingelee

Alter Bergkäse von der Kasalm 14.00
Schwarze Nüsse | Vogelbeermarmelade

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

Schokoladentarte 9.00
Beereneis

Vanilleeis 8.00
Steirisches Kürbiskernöl | Karamellisierte Kürbiskerne | Schlag

Eisvariation 8.50
Beerensorbet | Apfelsorbet | Topfeis | Nusszwieback

Linzertorte 6.00
Schlag

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 Kürbis	Schwarzl Pistorf
Eier aus Freilandhaltung	Schweinzger Labuttendorf
Schafkäse	Weizer Schafbauern Mitterdorf
Käse	Kasalm Graz
Fisch	Michi's frische Fische Weiz
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 Gamnitz
Risottoreis	Fröhlich Halbenrein
Milch Topfen Frischkäse	Schautzer Gamnitz
Mehl und Getreideprodukte	Traussner Mühle Ehrenhausen
verschiedene Öle	Hartlieb Heimschuh
Essig	Gölles Riegersburg

Ostersonntag geöffnet Sunday, March 31, 2024

Pfingstsonntag geöffnet Sunday, May 19, 2024

Pop Up Aperitivo Bar 21. Juli - 05. August 2024
(by Christina Dow, Reservierungen unter info@aperitivo-bar.at)

Steirische Weidegans 01. - 16. November 2024
Auf Vorbestellung

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

WEINGUT | SÜDSTEIERMARK | ÖSTERREICH

MAITZ
Wolfgang