

# NATUR SAISON REGION

*Vom Einfachen das Beste.  
Ursprüngliche Zutaten aus dem eigenen Garten  
und Freunden aus der Region...daraus zaubern  
wir ehrliche, steirische Gerichte:*

## **ZIEGENGUPF** VEGETARISCH

*Ziegenfrischkäse von Gut&Gern (Eichkögl)  
mit Paradeis, gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl*

*Weinempfehlung: Sämling*

## **GARTENSALAT** VEGAN

*bunte Vielfalt aus dem Gemüse- & Kräutergarten,  
mit Balsamessig-Hausdressing*

*wahlweise mit Ziegenkäse oder Rohschinken*

*Weinempfehlung: Sauvignon blanc Vom Sand*

## **GARTENBROT** VEGAN

*würziger Käferbohnenaufstrich  
Gemüse der Saison, Kürbiskernpesto*

*Weinempfehlung: Alte Rosa*

**TAGES  
EMPFEHLUNG:**  
siehe Kreidetafel  
beim Eingang

## SÜSSER ABSCHLUSS

### **HOLUNDER MOUSSE**

*mit Joghurt & Topfen vom Milchhof Krenn  
Butterbrösel & Obst der Saison*

## **KÜCHENZEITEN**

*Freitag & Samstag bis 21.00 Uhr . Sonn- und Feiertag bis 20 Uhr*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

# WAS FÜR UNS ZÄHLT

## Unsere Zutaten

Was uns die Natur, die Saison und die Region schenkt.  
Das lässt uns kreativ sein und je nach Jahreszeit neue Gerichte anbieten.

## Das Besondere

Wir machen alles in liebevoller Handarbeit selbst. Alte Rezepte, Handwerk  
und ehrlicher Geschmack sind uns wichtig.

## Der Wein ist Hauptdarsteller

Unser Herz schlägt für den Wein, welchen wir FREI von Konvention,  
dafür mit umso mehr Achtsamkeit für die Natur entstehen lassen.

## Kompromisslos vom Bauern

Ob Käse, Gemüse oder Fleisch, wir kaufen ausschließlich  
beim Bauern aus dem steirischen Vulkanland.



Natürliches Licht, frische Luft, 200% Platz, reichlich Stroh, gentechnikfreies Futter und langsames Wachstum sind für die Schweine von unseren Nachbarn, Fam. Habel keine Besonderheit, sondern eine Selbstverständlichkeit! Auch hier gibt es keine Kompromisse, zu 100% verwenden wir für unsere Gerichte Schweinefleisch aus dieser Haltung.

JAUSEN  
INKL. 2 STÜCK  
FRISCHEM  
BAUERNBROT

# DI STEIRA UND IA KERNÖL

mit hauseigenem 100% Kürbiskernöl, Apfelessig & Rotweimbalsamessig

## Gemischtes Saures

fein aufgeschnitten: Rindfleisch vom BIO Weiderind,  
Zunge, Schweinsbraten, Frischkäse, Käferbohnen

## Saures Rindfleisch

vom BIO Weiderind aus dem Vulkanland

## WINZER Salat

Salat & Gemüse der Saison, Schweinsbraten, Frischkäse, Käferbohnen

## Käferbohnen Salat VEGAN

mit Kernöl, Apfelessig, Zwiebel  
(Käferbohnen: Fam. Schnepf, Fehring)

## Saure Eier VEGETARISCH

mit Kernöl, Apfelessig, Zwiebel

Saures wahlweise mit Kuhfrischkäse oder Ziegenfrischkäse

# HERZHAFT STEIRISCH

## SCHWEINSBRÜSTL gebraten

mit hausgemachtem Senf & Kren – solange der Vorrat reicht

## Brettljause

Der Klassiker: gekochtes Geselchtes, Moastabratl,  
Schweinsbraten, Käse (Milchhof Krenn), Aufstrich

## Holzhackerjause

die rustikale Brettljause im Ganzen, mit Verhackert



**Unsere Weinempfehlung:**

Welschriesling Klassik

Alle Jausen werden mit Gemüse der Saison und frisch geriebenem Kren garniert. kleine Portion minus € 0,80

# SPEZIALITÄTEN

## Genussreise ab 4 Pers.

Ein Streifzug durch unsere Karte:  
hausgemacht, regional & saisonal

### UNSER TIPP:

## Schmankerljause

hausgereifter Rohschinken, Käse aus dem Vulkanland  
Butter, hausgemachtes Kürbiskernpesto & Chutney



Unsere Weinempfehlung:

RIED LANGEDL weiß



alles was  
das Herz  
begehrt

## Vulkanland KÄSEBRETT

VEGETARISCH

von Familien, die mit Leidenschaft & Kreativität Käse herstellen  
dazu hausgemachte Chutneys & Butter

auf Wunsch mit Topfenaufstrich + € 1,80

## AUFSTRICHE

### Leberaufstrich

nach altem Familienrezept

### Verhackert

der Klassiker

**Bratfett** – solange der Vorrat reicht

### Topfenaufstrich VEGETARISCH

mit Bauerntopfen vom Milchhof Krenn  
fragen Sie nach, was es heute gibt!

### Kürbiskern PESTO VEGAN

unsere Spezialität – auch für zuhause

## ZUM DAZUA JAUSNEN

### Ziegenkäse in Öl VEGETARISCH

von Gut&Gern, Eichkögl

### Eingelegtes Gemüse VEGAN

im Glas, Fam. Buchgraber, Edelsbach

### frisches Gemüse

### Essiggurkerl

von Fam. Buchgraber, Edelsbach

### Freiland Ei gekocht

### Stk. Brot

# DAS BROT

...wird bei uns täglich frisch von Seniorchefin Helga gebacken. Mit Roggen- & Weizenmehl und traditionell mit Sauerteig – so wie es sich für ein echtes Bauernbrot gehört.

## **Brüstlbrot**

Bratlfett, Schweinsbrüstl gebraten

## **Moastabratlbrot**

Butter, geräuchertes Karree

## **Vitalbrot**

Topfenaufstrich, Moastabratl, Bauernkäse und viel Gemüse der Saison

## **Josefbrot**

Butter, Salat, gekochter Schinken, Bauernkäse und viel Gemüse der Saison

## **Belegtes Brot**

Gekochter Schinken, Schweinsbraten, Bauernkäse

## **regionales Käsebrot**

Butter & Bauernkäse

Alle Brote werden mit Gemüse der Saison und frisch geriebenem Kren garniert. (kleine Brote minus € 0,50)

Brote  
mit Käse von  
Fam. Krenn aus  
Feldbach

# FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

## **Die kleine Reblaus**

Butterbrot mit fein aufgeschnittenem Selchwürtl

## **Marmeladebrot**

## **Selchwürtl**

kleine Portion, fein aufgeschnitten



SÜBES

Fragen Sie nach unserer Mehlspeisen Karte

# WEINE & GETRÄNKE

## FRUCHTSÄFTE

**Apfelsaft naturtrüb** *von der Streuobstwiese*

**Apfelsaft**

**Apfel-Holundersaft**

**Holunderblütensirup**

**Marillennektar** *Fam. Brodtrager, Pöllau*

**Pfirsichnektar**

**Traubensaft**

**Mineral** *(nur 1l Flasche)*

**Soda**

## SPRITZER

**Verjus Spritzer**

*Saft aus grünen Trauben, alkoholfrei*

**Welschriesling Spritzer**

**Rosé Spritzer**

**Sämling Spritzer**

**Mischung weiß** *mit Hauswein*

**WERMUT** *WALD & WIESE*

*hausgemachter Aperitif, fein-bitterer Kräuterwein  
mit Wildkräutern gesammelt von Kräuterpädagogin &  
Winzerin Barbara*

NEU:

## EDELBRÄNDE

**Muskateller Tresterbrand**

**Marille**

**Birne**

**Zwetschke**

## LIKÖRE

*mit Edelbrand angesetzt*

**Weichsel**

**Zirbe**

**Nuss**

*Weine auch zum Mitnehmen – wir beraten Sie gerne.  
Verkaufsregal beim Buschenschank Eingang.*

## FÜR DEN GUTEN START

**Alte Reben BRUT** *Blanc de Noirs  
traditionelle Flaschengärung*

**Muscaris . Frizzante**

**wilde Rosa . Frizzante**

## VULKANLAND KLASSIK

**Zweigelt Rosé**

**Welschriesling**

**Weissburgunder**

**Sämling**

**Gelber Muskateller**

**RUBIN**

*Rotweincuvée*

**VOM SAND**  *6-12 Monate*

**Welschriesling . VOM SAND**

**Sauvignon Blanc . VOM SAND**

**NATURWEINE**  *12 Monate*

**Muscaris (S)** *1 Woche auf der Schale vergoren*

**Good Day Sunshine**

*Muscaris & Rivaner . 3 Monate auf der Schale vergoren*

**ALTE ROSA**

*ein Rosé nach alter Methode, im Holzfass gereift*

**ALTE REBEN**  *18 Monate*

**RIED LANGEDL weiß**

**Blauer Zweigelt . ALTE REBEN**

# BUSCHENSCHANK 2021

*Freitag ab 16 Uhr*

*Samstag, Sonntag & Feiertag ab 15 Uhr*

21.Mai bis 29.August

24.September bis 21.November

## PICKNICK IM WEINGARTEN

*Freitag – Sonntag*

Picknickkorb für 2 Personen € 50,-

Jause, Dessert,

Wein & alkoholfreie Getränke

## TERMINE 2021

*Sommer bei Krenn.49*

Termin wird auf unserer Website bekannt gegeben

*Kastanien & Sturm*

jeden Freitag im Oktober ab 16 Uhr

*Alte Rebe trifft Tannenduft*

11. und 12. Dezember

Änderungen vorbehalten!

Reservierungen:

0664 9146401 oder per Mail: [wein@krenn49.at](mailto:wein@krenn49.at)

Weinverkauf: ganzjährig Do-Sa  
+ gegen Vorankündigung

*Unser Verkaufsregal befindet sich  
beim Buschenschank Eingang.*

WWW.KRENN49.AT