

NATUR SAISON REGION

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

SCHAFKÄSE

*von Familie Deutsch, Hatzendorf
verfeinert & garniert nach Lust & Laune der Natur
Vorspeise € 6,80*

*Weinempfehlung
Welschriesling Vulkanland Steiermark DAC*

geräucherte SCHWEINSZUNGE

*mit Linsen-Kräuter Salat
Vorspeise € 7,20 / Hauptspeise 9,50*

*Weinempfehlung
Sauvignon blanc VOM SAND*

süßer Abschluss

HOLUNDERMOUSSE

*mit Joghurt, Butterstreusel & Himbeer-Rhabarber Chutney
€ 4,50*

**TAGESEMPFEHLUNG:
siehe Kreidetafel beim Eingang**

KÜCHENZEITEN

Freitag & Samstag bis 21.30 Uhr . Sonn- und Feiertag bis 20.30 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.



Eine artgerechte Haltung ist uns besonders wichtig: natürliches Licht, frische Luft, 200 % Platz,
kuschliges Stroh, gentechnikfreies Futter & langsames Wachstum. Die Schweine werden bei uns am
Hof von der Nase bis zum Schwanz nach traditionellen Rezepten veredelt. Auch hier gibts keine
Kompromisse, zu 100% werden Schweine aus dieser Haltung verwendet.

DI STEIRA UND IA KERNÖL

mit hauseigenem 100% Kürbiskernöl, Apfelessig & Rotweimbalsamessig

FRISCHKÄSE Salat

Kuhfrischkäse mit Joghurt-Kernöl Dressing,
Salat der Saison, Kürbiskerne

klein € 6,60 / groß 8,20

WINZER Salat

Salat & Gemüse der Saison, Schweinsbraten, Frischkäse

€ 6,90

Gemischtes Saures

fein aufgeschnitten: Rindfleisch vom BIO Weiderind,
hausgemachte Presswurst, Schweinsbraten, Frischkäse, Käferbohnen

€ 8,90

Saure Presswurst

hausgemacht, fein aufgeschnitten

€ 6,90

Saures Rindfleisch

vom BIO Weiderind aus dem Vulkanland

€ 9,50

+ Portion Schafkäse € 1,80

AUFSTRICHE

Kürbisgrammel Schmalz

mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl

Leberaufstrich

nach altem Familienrezept

Verhackert

der Klassiker

Bratfett – solange der Vorrat reicht

Topfenaufstrich

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

Kürbiskern PESTO

unsere Spezialität – auch für zuhause

Portion je € 1,50 Aufstrichbrot € 3,50

ZUM DAZUA JAUSNEN

Käferbohnenalat

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

€ 4,00

Saure Eier

mit Kernöl, Apfelessig, Zwiebel

€ 4,00

Eingelegtes Gemüse

im Glas, Fam. Buchgraber, Edelsbach

€ 3,50

Essiggurkerl

von Fam. Buchgraber, Edelsbach

€ 1,00

1 Freiland Ei gekocht

€ 1,00

1 Stk. Brot

€ 0,50

SPEZIALITÄTEN

Jausen
inkl. 2 Stück
frischem
Bauernbrot

Genussreise ab 4 Pers.

p. Pers. € 13,50

Ein Streifzug durch unsere Karte - hausgemacht, regional & saisonal
serviert in 2 Gängen + Gruß aus der Küche

ohne Dessert

Vulkanland KÄSEBRETT

klein € 6,80 / groß 9,80

von Familien, die mit Leidenschaft & Kreativität Käse herstellen
dazu hausgemachtes Kürbiskernpesto und Chutneys

UNSER TIPP: Schmankerljause

€ 8,50

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

alles was
das Herz
begehrt



Unsere Weinempfehlung:

Burgunder weiß RIED LANGEDL

HERZHAFT STEIRISCH

SCHWEINSBRÜSTL gebraten

€ 6,50

mit hausgemachtem Senf & Kren - solange der Vorrat reicht

Brettljause

klein € 6,50 / groß 7,80

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

Holzhackerjause

€ 7,90

die rustikale Brettljause im Ganzen, mit Verhackert



Unsere Weinempfehlung:

Welschriesling Vulkanland Steiermark DAC

Alle Jausen werden mit Gemüse der Saison und frisch geriebenem Kren garniert.

kleine Portion minus € 0,80

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, Schweinsbrüsti gebraten

€ 5,30

Moastabratlbrot

Butter, geräuchertes Karree

€ 5,80

Vitalbrot

Topfenaufstrich, Moastabratl, Bauernkäse und viel Gemüse der Saison

€ 5,80

Josefbrot

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

€ 5,80

Belegtes Brot

Gekochter Schinken, Schweinsbraten, Bauernkäse

€ 5,50

regionales Käsebrot

Butter & Bauernkäse

€ 5,80

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 Selchwüsti

€ 3,80

Honig/Marmeladebrot

€ 3,50

Selchwüsti

fein aufgeschnitten

€ 2,50



SÜßES

Fragen Sie nach unserer Mehlspeisen Karte

WEINE & GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft naturtrüb von der Streuobstwiese

Apfelsaft

Apfel-Holundersaft

Holunderblütensirup

gespritzt 1/4 l € 1,50 / 1/2l 3,00

Marillennektar Fam. Brodtrager, Pöllau

Pfirsichnektar

Traubensaft

gespritzt 1/4 l € 1,80 / 1/2l 3,50

Mineral (nur 1l Flasche) 1 Liter € 3,50

Soda 1/4 l € 0,90 / 1/2l 1,60

SPRITZER

NEU: **Verjus Spritzer** 1/4 l € 2,00
Saft aus grünen Trauben, alkoholfrei

Welschriesling Spritzer 1/4 l € 2,50

Rosé Spritzer 1/4 l € 2,50

Muskateller Spritzer 1/4 l € 3,20

Mischung weiß mit Landwein 1/4 l € 1,80

EDELBRÄNDE

Muskateller Tresterbrand 2cl € 2,80

Marille 2cl € 2,80

Birne 2cl € 2,50

Zwetschke 2cl € 2,50

LIKÖRE 2cl € 2,50

mit Edelbrand angesetzt

Weichsel

Zirbe

Nuss

ROSÉ & PRICKELND

Muskateller . Frizzante

0,1l € 2,80 . 0,75l 17,-

wilder Schilcher . Frizzante

0,1l € 2,80 . 0,75l 17,-

Zweigelt Rosé

1/8l € 2,50 . 0,75l 14,-

KLASSIK

Welschriesling

Vulkanland Steiermark DAC 1/8l € 2,50 . 0,75l 14,-

Weissburgunder

Vulkanland Steiermark DAC 1/8l € 2,80 . 0,75l 16,-

Magnum 1,5l € 30,-

Gelber Muskateller

1/8l € 2,80 . 0,75l 16,-

Sämling

1/8l € 2,80 . 0,75l 16,-

RUBIN

1/8l € 2,50 . 0,75l 14,-

SCHALE  6 Monate

Muscaris (S)

auf der (S)chale vergoren & im kleinen Holzfass gereift

2018 1/8l € 3,80 . 0,75l 21,50

VOM SAND  6 Monate

Welschriesling . VOM SAND

2018 1/8l € 3,20 . 0,75l 18,-

Sauvignon Blanc . VOM SAND

2018 1/8l € 3,50 . 0,75l 20,-

ALTE REBEN  18 Monate

Burgundercuvée . RIED LANGEDL

Weißburgunder & Chardonnay 2017 1/8l € 4,20 . 0,75l 24,-

Magnum 1,5l € 46,-

Blauer Zweigelt . ALTE REBEN

2017 1/8l € 3,50 . 0,75l 20,-

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

BUSCHENSCHANK 2020

Freitag ab 17 Uhr . Samstag, Sonntag & Feiertag ab 15 Uhr

15.Mai bis 6.September

25.September bis 15.November

1.November geschlossen

TERMINE 2020

Sommer bei Krenn.49

Freitag, 24.Juli mit 2KW

wir geben auf krenn49.at & facebook bekannt,
ob die Veranstaltung stattfinden kann

Kastanien & Sturm

jeden Freitag im Herbst

Alte Rebe trifft Tannenduft

12. und 13. Dezember

Sekt & Brötchen

30.Dezember

Vorstellung unseres Winzersektivs

Änderungen vorbehalten!

PICKNICK IM WEINGARTEN

Mai bis Ende September

Mittwoch bis Sonntag

Picknickkorb 1 Tag vorher bestellen



Weinverkauf: ganzjährig Mi-Sa

WWW.KRENN49.AT