

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

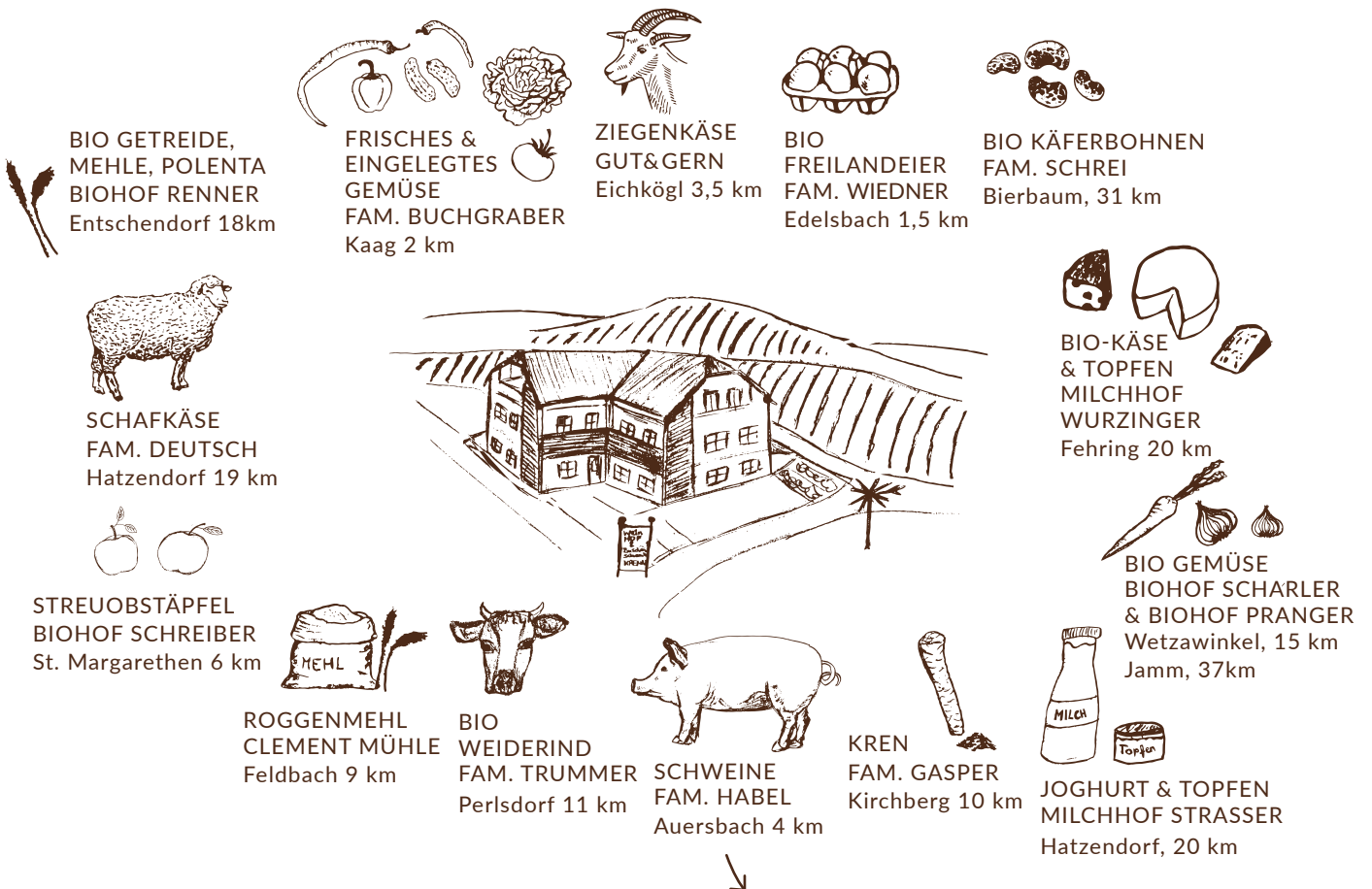
Wir machen alles in liebevoller Handarbeit selbst. Alte Rezepte, Handwerk und ehrlicher Geschmack sind uns wichtig.

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, garantiert 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.

DI STEIRA UND IA KERNÖL

100% reines steirisches Kürbiskernöl, Apfelessig & Rotweimbalsamessig

Käferbohnenalat VEGAN € 4,80

BIO Käferbohnen: Fam. Schrei, Bad Waltersdorf

Saure Eier VEGETARISCH € 5,50

BIO Freilandeier: Fam. Wiedner, Edelsbach

Winzer Salat € 8,90

Salat & Gemüse der Saison, Schweinsbraten, BIO Käferbohnen

Winzer Salat VEGETARISCH € 9,80

Salat & Gemüse der Saison, Schafkäse, BIO Käferbohnen

Saure Vielfalt € 11,-

BIO Weiderind, Schweinsbraten, Schafkäse, BIO Käferbohnen & Ei, Gemüse, Zwiebel

Saures Rindfleisch € 11,-

vom BIO Weiderind aus dem Vulkanland, BIO Ei, Gemüse, Zwiebel

Saures wahlweise mit:

Schafkäse (Fam. Deutsch, Hatzendorf) + € 3,50

BIO Käferbohnen + € 1,80

HERZHAFST STEIRISCH

SCHWEINSBRÜSTL gebraten € 8,00

mit hausgemachtem Senf & Kren

solange der Vorrat reicht

Brettljause 9,20

Der Klassiker: gekochtes Geselchtes, Moastabratl, Schweinsbraten,

Käse (BIO Milchhof Wurzinger), Kürbiskernaufstrich klein € 7,50

Holzackerjause € 8,50

Die rustikale Brettljause im Ganzen serviert



Unsere Weinempfehlung:

Leib & Seele weiß

Alle Jausen inkl. 2 Stk. Brot, Gemüse der Saison und frisch geriebenem Kren. kleine Portion minus € 0,80

SPEZIALITÄTEN

Genussreise ab 4 Pers.

Ein Streifzug durch unsere Karte:
hausgemacht, regional & saisonal

p. Pers. € 18,-
ohne Dessert

UNSER TIPP:

Schmankerljause

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



€ 9,80



Unsere Weinempfehlung:

RIED LANGEDL weiß

Vulkanland KÄSEBRETT VEGETARISCH

Käsevariation vom BIO Milchhof Wurzinger & Schäferei Deutsch
dazu hausgemachte Chutneys & Butter

11,-

klein € 8,50

auf Wunsch mit Topfenaufstrich + € 2,00

ZUM DAZUA JAUSNEN

Port. Rohschinken hausgereift vom Frikandeau € 5,50

Port. Selchwürstl fein aufgeschnitten € 3,00

Port. BIO Käse vom Milchhof Wurzinger € 5,00

Kürbiskern Aufstrich VEGETARISCH € 2,00
mit Bauerntopfen aus dem Vulkanland
Weitere hausgemachte Aufstriche - fragen Sie nach!

Kürbiskern PESTO VEGAN € 2,00
unsere Spezialität - auch für zuhause

Eingelegtes Gemüse VEGAN € 3,70
im Glas, Fam. Buchgraber, Edelsbach

frisches Gemüse € 2,00

BIO Ei gekocht 1 Stk. € 2,00

frisches Bauernbrot 1 Stk. € 0,50

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.

Vitalbrot

€ 6,70

Topfenaufstrich, Moastabratl, BIO Käse (Milchhof Wurzinger, Fehring) und viel Gemüse der Saison

Josefbrot

€ 6,70

Butter, Salat, gekochter Schinken, BIO Käse (Milchhof Wurzinger, Fehring) und viel Gemüse der Saison

regionales Käsebrot

€ 6,70

Butter & BIO Käse (Milchhof Wurzinger, Fehring)

Moastabratlbrot

€ 6,80

Butter, geräuchertes Karree

Brüstlbrot

€ 6,30

Bratlfett, Schweinsbrüstl gebraten

Belegtes Brot

€ 6,30

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

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Die kleine Reblaus

€ 4,50

Butterbrot mit fein aufgeschnittenem Selchwürtl

Marmelade oder Honigbrot

€ 4,00

Selchwürtl

€ 3,00

kleine Portion, fein aufgeschnitten



SÜBES

Fragen Sie nach unserer Mehlspeisen Karte

WEINE

Seit 2019 befindet sich unser Weinhof in der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft. All unsere Weine stammen von den eigenen Weinbergen rund um den Hof in Edelsbach Nr. 49, sind von Hand gelesen & minimalistisch vinifiziert.

ALKOHOLFREI

Apfelsaft klar oder naturtrüb

Holunderblütensirup Fam. Christandl, Feldbach
gespritzt 1/4 l € 1,80 / 1/2l 3,50

Marillennektar Fam. Brodtrager, Pöllau

Traubensaft naturtrüb
gespritzt 1/4 l € 2,00 / 1/2l 4,00

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

Mineral (nur 1l Flasche) 1 Liter € 4,00
Soda 1/4 l € 1,00 / 1/2l 1,80

SPRITZER

Edelspritzer mit Leib&Seele weiß 1/4 l € 3,50

Rosé Spritzer mit Leib&Seele rosé 1/4 l € 3,30

Muskateller Spritzer 1/4 l € 3,80

Mischung weiß 1/4 l € 2,00

UNSER
TIPP:

WERMUT WALD & WIESN 6cl € 5,00
haugemachter Aperitif, fein-bitterer Kräuterwein
mit Wildkräutern gesammelt von Kräuterpädagogin &
Winzerin Barbara

EDELBRÄNDE

Muskateller Tresterbrand 2cl € 2,80

Marille Brodtrager, Pöllau 2cl € 2,80

Birne 2cl € 2,50

Zwetschke 2cl € 2,50

LIKÖRE 2cl € 2,50
mit Edelbrand angesetzt

Weichsel / Zirbe / Nuss

FÜR DEN GUTEN START

Muscaris . Frizzante 0,1l € 3,50 0,75l € 20,-

wilde Rosa . Frizzante 0,1l € 3,50 . 0,75l 20,-

VULKANLAND KLASSIK

Leib & Seele rosé
2021 1/8l € 2,80 . 0,75l 16,-

Leib & Seele weiß
2021 (SÄ, WR, WB)
1/8l € 3,00 . 0,75l 17,-

NEU:
UNSERE
HAUSCUVÉES

Gelber Muskateller
2021 1/8l € 3,50 . 0,75l 19,-

Weissburgunder 2021
frisch & fruchtig 1/8l € 3,20 . 0,75l 17,-

Weissburgunder 2020
ausgewogen & mild 1/8l € 3,50 . 0,75l 19,-

VOM SAND  6-12 Monate

Welschriesling VOM SAND
2019 1/8l € 4,20 . 0,75l 22,-

Sauvignon Blanc VOM SAND
2019 1/8l € 4,50 . 0,75l 25,-

NATURWEINE  12 Monate

Muscaris (S) 1 Woche auf der Schale vergoren
2019 1/8l € 4,50 . 0,75l 25,-

Good Day Sunshine
Muscaris & Rivaner . 3 Monate auf der Schale vergoren
2018 1/8l € 4,80 . 0,75l € 26,-

ALTE ROSA
ein Rosé nach alter Methode, im Holzfass gereift
1/8l € 4,50 . 0,75l 25,-

ALTE REBEN  18 Monate

RIED LANGEDL weiß
Weißburgunder & Chardonnay 2018 1/8l € 4,80 . 0,75l 26,-

Blauer Zweigelt ALTE REBEN
2018 1/8l € 4,20 . 0,75l 22,-



Weine für zuhause finden Sie in
unserem Hofladen beim Eingang.

ÖFFNUNGSZEITEN 2022

Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag ab 15 Uhr

NEU: von Juni bis Oktober
Donnerstag ab 16 Uhr geöffnet

1. April – 29. Mai (FR-SO)
Ostern geschlossen

2. Juni – 8. Juli (DO-SO)

21. Juli – 4. Sept. (DO-SO)

22. Sept. – 30. Okt. (DO-SO)

4. Nov. – 27. Nov. (FR-SO)

TERMINE 2022

14. Mai Wein Wandern*

Rundgang durch Weingarten & Weinkeller
mit Verkostung des neuen Jahrgangs.

23. Juni Sonnwendfeier

Sturm & Kastanien Freitags im Herbst

18. & 19. Dezember Alte Rebe trifft Tannenduft*

*nur mit Reservierung

Änderungen vorbehalten!

Weinverkauf: ganzjährig Do-Sa
+ gegen Vorankündigung