

DINNERTIME

im Restaurant

Weinkuchl

HOW IT STARTS

„Vitello Tonnato“ - Styrian Style EUR 14.90
Roastbeef | Räucherforelle | Kren | Kapern
Kürbiskern | Forellenkaviar ^{A, D, G, L}

Linsen Tartar EUR 12.50
Cashew Creme | Granatapfel | Gurke
Getrocknete Tomaten ^{L, F} VEGAN

Spargelsalat EUR 12.90
Rucola | Spargel | Erdbeere
Pinienkerne | Feta ^{L, F} VEGETARISCH

Gebeizter Lachs EUR 15.50
Rote Rübe | Pumpernickel
Portweinzwiebel | Orange ^{A, D, G, L, O}

Klare Hühnersuppe EUR 6.90
Frittaten ^{A, C, G, L}

Cremesuppe der Saison EUR 7.90

HÖHEPUNKTE

Chateaubriand für zwei p.P. EUR 45.00
Kartoffelgratin | Grillgemüse
Portweinschalotten | Trüffeljus ^{G, L, O}
-Am Tisch tranchiert-

Spinat Gnocchi EUR 18.90
Chioggia Rübe | Kren | Parmesan
Nüsse | Kerne ^{A, C, G, L, H} VEGETARISCH

Filet vom Zander EUR 25.80
Weiße Polenta | Olive | Zwiebel | Babykarotte
Pancetta ^{A, G, L, O}

Steirisches Forellenfilet EUR 23.90
Mangoldkartoffeln | Karfiol | Fenchel
Orange | Preiselbeere ^{D, G, L}

Zucchini Involttini EUR 18.90
Cous-Cous | Kräutersaitling | Melanzane
Paprikasalsa ^{A, F, L} VEGAN

Styrian Surf and Turf EUR 29.90
Rinderrücken | Garnele | Kartoffelmosaik
Pesto | Urkarotte ^{B, G, L}

Maishuhnbrust EUR 24.90
Bärlauchrisotto | Kräutersaitling | Parmesan
Chorizo | Pinienkerne ^{A, G, H, L, O}

Ravioli EUR 18.90
Frischkäse | Spargel
Jungzwiebel | Confierte Tomate
Bernaiseschaum ^{A, C, G, L, O} VEGETARISCH

BEING CLASSY

Beef Tartar EUR 16.50
Eigelb | Wasabi | Radieschen
Forellenkaviar | Sellerie | Wurzelbrot ^{A, C, D, L, O}

Wiener Schnitzel EUR 24.90
Kalb | Petersilienkartoffeln | Preiselbeere
Zitrone ^{A, C, G}

Steirisches Wurzelfleisch EUR 18.50
Schwein | Käferbohne | Apfelkren
Wurzelgemüse | Drillinge | Petersilie ^{L, O}

1/2 Steirisches Backhendl EUR 16.50
Kartoffelsalat | Kernöl | Zitrone
Hausgemachtes Preiselbeer Ragout ^{A, C, G, M}
(ca. 25min Zubereitungszeit)

SWEET LIFE

Schokoladentarte EUR 8.00
Kardamom | Sorbet
Kokos | Kräuter ^{A, C, E, G, H, O, P}

Limette & Pfeffer EUR 8.50
Schwarzer Sesam Biscuit
Limettensorbet | Ingwerschaum
Szechuanpfeffer ^{A, C, E, G, H, O, P}

Mille-Feuille EUR 9.50
Erdbeere | Vanille | Macarons ^{A, C, E, G, H, O, P}

Nougat Creme Bruleé EUR 9.50
Sorbet ^{A, C, E, G, H, O, P}

Saisonale Sorbet Variation EUR 8.00
Beeren

SAY CHEEEESE

Österreichische Käseauswahl EUR 13.90
Hausgemachtes Fruchtebrot ^{A, C, G, H, O, P}

FLYING INTERNATIONAL

[1/8 l | 0,75 l]

Riesling EUR 6.00 | 35.00
2018 | Joannes Protner | Vodole - Steiermark,
Slowenien

Grauburgunder Rose EUR 5.50 | 32.00
2019 | Smigoc | Haloze - Steiermark,
Slowenien

Chardonnay EUR 8.20 | 49.00
2020 | 19 Crimes Wines | Südostaustralien,
Australien

... BUT FIRST

[prickelnd loslegen » 0,1 l]

Brut Hommage EUR 9.50
Potzinger | Gabersdorf

Isabella Frizzante EUR 7.50
Söll | Gamlitz

2021 Muskateller Frizzante EUR 7.20
Pauritsch | Wies

WEISSWEIN [1/8 l | 0,75 l]

Sauvignon Blanc Hauswein EUR 5.50 | 32.00
2021 | Erzherzog Johann | Ehrenhausen

Weissburgunder Ehrenhausen EUR 6.00 | 35.00
2020 | Regele | Berghausen

Welschriesling EUR 6.00 | 35.00
2021 | Hannes Sabathi | Gamlitz

Gelber Muskateller EUR 6.00 | 35.00
2021 | Peter Skoff | Gamlitz

Grüner Veltliner EUR 6.80 | 40.00
2017 | Kamptal

jetzt aber richtig!

TOP LAGENWEIN Magnum

[1/8 l]

Morillon Pfarrweingarten **BIO** EUR 12.50
2018 | Sattlerhof | Gamlitz

Grauburgunder Steinbach **BIO** EUR 10.50

ROTWEIN [1/8 l | 0,75 l]

Pinot Noir Hauswein EUR 8.00 | 45.00
2019 | Bründlmayer | Langenlois

Merlot EUR 7.00 | 40.00
2017 | Maitz Urbanikeller | Ratsch

Cabernet Sauvignon EUR 8.00 | 45.00
2018 | Kogler | Leutschach

Koasasteffl BF | ME | SY EUR 7.50 | 42.00
2020 | Frühwirth | Klöch

Red CS | ZW Magnum EUR 10.50
2013 | Masser | Leutschach

SÜSSWEIN [1/16 l]

TBA Morillon EUR 8.20
2017 | Marko | Ottenberg

TBA Cuveé SB | GM | TR EUR 8.20
2017 | Potzinger | Gabersdorf