



Weingut



FELLNER

Unsere Buschenschenke ist
Di - Sa von 13 bis 22 Uhr
(Küche 13-20:30 Uhr)
und So von 13 bis 20 Uhr
(Küche 13-19 Uhr)
für Sie geöffnet!

Montag Ruhetag!

Buschenschankbetrieb
1. März - 15. November

...gegen den Durst...

Traubensaft	pur	0,25 l	€ 2,00
(enthält Sulfite)	gespritzt	0,25 l	€ 1,50
	mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,20
Pfirsichnektar	pur	0,25 l	€ 2,00
	gespritzt	0,25 l	€ 1,50
	mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,20
Apfelsaft	pur	0,25 l	€ 1,50
	gespritzt	0,25 l	€ 1,20
	mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,20
Holunderblütensaft		0,25 l	€ 1,50
	mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,20
Steirerquelle	prickelnd	0,33 l	€ 1,20
Radenska	prickelnd	0,50 l	€ 1,50
Steirerquelle	prickelnd	1 l	€ 2,20
Leitungswasser	vitalisiert, gekühlt	1 l	€ 0,50

... unsere Schankweine...

(enthalten Sulfite)

Mischung	weiss/rot	1/4 l	€ 1,50
Holundermischung		1/4 l	€ 1,80

Hausmarke Weissweincuvee[†]

Welschriesling leicht und spritzig

Rotwein Rotweincuvee[†]

1 l € 8,00 1/4 l € 2,50

1/2 l € 4,50 1/8 l € 1,30

...für den Genuss...

(alle Weine enthalten Sulfite)

Aperitif	0,1l	1 Flasche
ROSECCO Schilcher - Frizzante	€ 2,40	€ 13,00
FRANZI Blütenmuskateller Frizzante	€ 2,40	€ 13,00
Weissweine trocken	1/8l	1 Flasche
Welschriesling	€ 2,00	€ 9,00
Weissburgunder	€ 2,00	€ 9,00
Chardonnay	€ 2,20	€ 10,00
Grauburgunder	€ 2,20	€ 10,00
Gelber Muskateller Classic	€ 2,40	€ 11,00
Sauvignon Blanc	€ 2,40	€ 11,00
Sämling 88	€ 2,00	€ 9,00
Weissweine halbtrocken	1/8l	1 Flasche
Altsteirer	€ 2,00	€ 9,00
Gelber Muskateller	€ 2,40	€ 11,00
Goldtröpferl	€ 2,40	€ 11,00
Gewürztraminer	€ 2,40	€ 11,00
Gewürztraminer Spätlese lieblich	€ 2,80	€ 13,00
Rose ´ und Rotweine	1/8l	1 Flasche
Schilcher - Rose ´	€ 2,20	€ 10,00
Rubin - Cuvee ´ halbtrocken	€ 2,20	€ 10,00
Zweigelt	€ 2,20	€ 10,00
Roesler	€ 2,40	€ 11,00
Zweigelt - Barrique	€ 2,80	€ 13,00
Roesler - Barrique	€ 3,00	€ 14,00

Die Preise ab Hof und weitere Details unserer Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

...was Herzhaftes...

- Brettljause (A,C,G,L,M)** € 6,80
Geselchtes, Schweinsbrüstel, Selchwürstel, Speck, Käse, Liptauer, Leberaufstrich, Verhackert, Bratfett, Kernölaufstrich, Ei, Kren, Garnierung und Hausbrot.
- Winzerplatte (A,C,G,L,M)** pro Person € 6,80
Brettljause für mehrere Personen
- Weinzerljause (A,C,M)** € 6,00
Geselchtes, Speck, Brüstel und Würstl in ganzen Stücken mit Verhackert und Bratfett, Ei, Kren, Garnierung und Hausbrot.
- Käseteller (A,C,G,M,N)** € 6,00
Verschiedene Käsesorten, Aufstriche, Garnierung und Hausbrot.
- Portion Geselchtes (A,C,G,M)** € 5,50
Geselchtes mit Verhackert, Kren, Ei, Garnierung und Hausbrot.
- Portion Schweinsbrüstel (A,C,G,M)** € 5,50
Brüstel mit Bratfett, Kren, Ei, Senf, Garnierung und Hausbrot.
- Portion Speck (A,C,G,M)** € 5,50
Luftgetrockneter Speck, Liptauer, Kren, Ei, Garnierung, Hausbrot.
- Aufstrichteller (A,C,G,L,M,N)** € 5,00
Leberaufstrich, Liptauer, Kernöl- und Krenaufstrich, Verhackert, Bratl- und Grammelfett mit Hausbrot.
- Selchwürstel (A,C,M)** € 4,50
Selchwürstel, Verhackert, Kren, Ei, Garnierung und Hausbrot.

...wenn der kleine Hunger kommt...

Belegtes Brot (A,C,G,M) Geselchtes, Käse, Ei, Kren und Garnierung	€ 3,50
Speckbrot (A,C,M) Luftgetrockneter Schweinespeck, Ei, Kren und Garnierung	€ 3,50
Schweinsbrüstelbrot (A,C,M) Gebratenes Schweinsbrüstel, Ei, Kren und Garnierung	€ 3,50
Belegtes "Spezial" (A,C,G,M) Geselchtes, Brüstel, Speck, Ei, Kren und Garnierung	€ 4,00
Sulzerlbrot (A,C,G,M) Ein Brot belegt mit Sulzerl, Liptauer d´runter und Zwiebel d´rauf	€ 3,50
Käsebrot (A,G)	€ 3,50
Käsebrot "Spezial" (A,G) Eine scharfe Sache -Brot belegt mit würzigem Räucherkäse	€ 4,00
Liptauerbrot (A,G,M)	€ 2,50
Leberaufstrichbrot (A,L,M)	€ 2,50
Kernölaufstrichbrot (A,G)	€ 2,50
Verhackert-, Bratenfett- oder Grammelfettbrot (A)	€ 2,20

Darf´s mal was Saures sein?

- Saurer Hausteller (A,C,G)** € 6,80
Von Allem ein bisschen -
Sulz, Rindfleisch, Schafkäse, Bohnen - in Essig und Kernöl
- Schafkäse (A,C)** € 6,20
aus unserer Region in Essig und Kernöl
mit Zwiebeln, Ei und Gemüse.
- Saures Sulzerl (A,C,G)** € 5,20
Schweinsulzerl in Essig und Kernöl,
garniert mit Zwiebeln, Ei und Gemüse.
- Saures Rindfleisch (A,C,G)** € 6,20
Gekochtes Weißscherzerl in Essig und Kernöl
mit Zwiebeln, Ei und Gemüse.
- Käferbohnsalat (A,C)** € 3,20
Steirische Käferbohnen mit Zwiebeln in Essig und Kernöl.

Saisonale Speisen - nach Verfügbarkeit

- Schweinszungerl (A,C,G)** € 4,50
Schweinszungerl geselcht und gekocht, mit Aufstrich,
Ei, Kren und Hausbrot.
- Schweinszungerl sauer (A,C,G)** € 5,00
Schweinszungerl geselcht und gekocht, in Essig
und Kernöl, garniert mit Zwiebeln, Ei und Gemüse.
- Glanzer Haussalat (A,C,G,H)** € 5,50
Blattsalate mit Schafkäse, Gemüse, Äpfel und Nüssen
mit Essig und Kernöl.

...etwas Süßes...

Es gibt auch hausgemachte Mehlspeisen,
wie Germstrauben, Weinstrauben.
Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte
der Tafel am Eingang!

...etwas Geistiges...

...klare Fruchtbrände...

Kriecherl
Zwetschke
Maschansker
Williamsbirne
Winterbirne
Trebern - Traminer

...angesetzte Schnäpse, Liköre...

Kümmel
Walnuss
Weichsel
Himbeer
Lärcherl
Kräuter
Pfefferminze

Alle Brände und Liköre	2 cl	€ 1,50
	4 cl	€ 2,50

Allergene Stoffe sind:



A Glutenhaltiges Getreide



B Krebstiere



C Eier



D Fisch



E Erdnüsse



F Sojabohnen



G Milch inklusive Laktose



H Schalenfrüchte



L Sellerie



M Senf



N Sesamsamen



O Schwefeldioxid und Sulfite



P Lupinien



R Weichtiere