

Liebe Gäste, es freut uns, dass Sie in die Weinbank gekommen sind! **NICHT TAGESAKTUELL**

Wir begrüßen Sie herzlich und wünschen schöne angenehme Stunden bei uns im **Wirtshaus**.

Zum Thema der Kennzeichnung der Allergene Wir kochen jeden Tag frisch, regional und individuell mit individuellen Zutaten. Das fördert Qualität und Geschmack und fordert unsere Kreativität.

E's, Glutamat oder sonstige künstliche Geschmacksverstärker fanden noch nie den Weg in unsere Küche.

Es wird das zusammen gekocht, was im Jahresrhythmus zusammen wächst und gedeiht. Es kann sein das sich die Zutaten und Zubereitungsarten täglich oder öfter ändern. Demnach können in unseren Speisen auch alle Kennzeichnungspflichtigen Allergene vorkommen.

Wir bitten Sie deshalb, bereits bei Ihrer Reservierung mögliche Allergien bekanntzugeben. Wir haben uns entschieden mündlich Auskunft zu geben. Aufgrund der Gegebenheiten in unserer Küche können Spuren von Allergenen immer vorkommen, eine Garantie können wir nicht abgeben!

Generell möchten wir unsere heimischen Produkte, Wein wie Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen. Diese im optimalen Reifezustand sowie in optimaler Zubereitung zu präsentieren ist unser oberstes Ziel.

Die Wirtshaustradition kennt auch kein Vegan oder Vegetarisch, hier kochen wir klassisch mit Butter, Knoblauch und Mehl... Daher bitten wir Sie um Nachsicht das wir spezielle „Allergiker“ ins Restaurant bitten.

Zum Thema Leitungswasser...

Wir möchten eine der wichtigsten Ressourcen nicht wertlos betrachten und erlauben uns ab Jänner 2018 pro servierter Karaffe mit Leitungswasser einen Euro zu verrechnen. Diese Einnahmen, spenden wir zu 100% dem Projekt www.brunnenprojekt.at So können wir unserem Wasser mehr Wertigkeit zukommen lassen.

Die Weinbank „Das Wirtshaus“ steht Ihnen täglich ab 11.00 Uhr offen!

Gerhard Fuchs und sein Team kochen von 11.30 – 21.00 Uhr!

Gerne möchten wir Ihnen auch unsere „**Vinothek**“, täglich geöffnet von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr, sowie das Fine Dine Restaurant ans Herz legen.

„**Das Restaurant**“ hat täglich (nur mit Reservierung) geöffnet.

Ausgenommen **Montag & Dienstag**, da machen wir Pause!

Für unser hausgemachtes Brot/Gedeck verrechnen wir Euro 2,80

Gerhard Fuchs & Christian Zach sowie das gesamte Weinbank – Team

Wir bitten um Verständnis, das pro Tisch nur eine Rechnung ausgestellt werden kann!

GAULTMILLAU

Weinkarte des Jahres 2016

Getränke **NICHT TAGESAKTUELL**

Der Winzersekt als Klassiker zum Start...

2017 Chardonnay Brut WG Dietrich	0,1l	7,50
2017 Welschriesling Brut Natur WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,50
2017 Rosé Brut Natur WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,50

hausgemachter Wermut Rosé oder Weiss

hausgemachter Wermut serviert mit Eis, Soda & Zitrone		5,80
---	--	------

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils	0,2l	3,00
	0,3l	3,50

Melon Blanc IPA „Zachinator s Bier“	0,33l Fl.	4,60
Noom Brauerei Riegersburg		

...ein Glas'l Wein trink ma immer

Welschriesling

2018 Weinbank-Doppler WG Rebenhof, H. Aubell „Bio-Dyn“	1/8l	4,20
--	------	------

Muskateller

2019 Kranachberg WG Pongratz	1/8l	6,00
2018 vom Opok WG Sepp & Maria Muster „Bio-Dyn“	1/8l	6,00

Sauvignon Blanc

2019 Sauvignon Blanc „Glück & Freude“ WG Tement	1/8l	6,20
2019 „Der Profi -Weinbanksselektion“, WG Schnabel „Bio-Dyn“	1/8l	9,20
2017 Ried Zieregg „Steinbruch“ Weinbankwein #5 WG Tement	1/8l	15,00
2016 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	6,50
2011 Berghausen Spätfüllung Weinbankwein #3 WG Tement	1/8l	6,20
2010 Ried Grassnitzberg WG Tement „aus der Jeroboam“	1/8l	9,50

Weissburgunder

2019 Südsteiermark WG Neumeister	1/8l	5,80
2017 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	6,50

Morillon / Chardonnay

2015 Ried Rossberg WG Tement	1/8l	8,50
2014 Ried Zieregg Weingut Tement „aus der Magnum“	1/8l	12,00

Riesling

2018 Ried Rossberg Alte Reben Weinbankwein #6 WG Tement	1/8l	7,50
---	------	------

Grauburgunder

2015 „96 Hours“ Weinbankwein #4 Weingut Tement	1/8l	7,50
--	------	------

Der Weinbank-Wein „Zum Dotterraviolo“

2016 Der Wein zum Dotterraviolo Sauvignon Blanc Muri Reserve Weingut Daniel Jaunegg	1/8l	9,00
--	------	------

Rosé

o.J. Weinbergschnecke Weingut Andreas Tscheppe „Bio-Dyn“	1/8l	7,20
--	------	------

Rotweine servieren wir Individuell, wir Beraten Sie gerne!

Gerne können Sie auch aus der Weinkarte wählen! Weinkarte des Jahres 2016 der Redaktion

GAULT & MILLAU

Vorweg...

Die Bio-Gänseleber, Paradeiser & Melone vom Urmüller

Terrine von der Bio-Gänseleber in der Paradeiser-Melonengazpacho, Butterbrioche
18,50

Sommersalat, Speck & Erdäpfel 7,90

Sommersalate mit Speck, Bohnen & Erdäpfel

Freilandeier & Kaviar 17,50

pochiertes Ei mit Saiblingskaviar & Püree, Olivenölemulsion & Schnittlauch

Bio – Hochland - Ox - Tatar klein 50g 15,00

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei groß 80g 24,00

mit Trüffeljus, istrischer Sommer-Trüffel klein 50g 25,00

groß 80g 34,00

Das Bio-Perlhuhn vom Krainer 16,50

Sulz vom Perlhuhn mit Sommergemüse, Gartenkräuter & gehobelter Bio-Gänseleber

Suppentopf...

Klare Suppe mit Frittaten 4,90

Hendleinmachsuppe mit Eierschwammerl 6,90

... und Zwischendurch

Der Dotterraviolo

mit Parmesanemulsion, Spinat und Trüffeljus, Sommertrüffel aus Istrien 24,00

Grammelknödel 9,20

gebackene Grammelknödel mit Sauerrahmsaftl, Kochsalat mit Erbsen

Steinpilze aus der Stajerska 19,00

Steinpilze in Cognacrahm mit Gnocchi

Das Menü

im Wirtshaus der Weinbank...

NICHT TAGESAKTUELL

Der -Dotterraviolo & schwarzer Trüffel-

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Trüffeljus,
Sommertrüffel aus Istrien

Euro 24,00

2016 "Der Wein zum Dotterraviolo" Sauvignon Blanc Muri Reserve Weingut Daniel Jaunegg, Eichberg - Trautenburg

Der Waller vom Schlein & Eierschwammerl

Filet vom Waller und Eierschwammerl, Weißweinsauce und Kräuterkartoffel

Euro 17,00

...aus dem Fass

**2019 Weissburgunder "Alte Reben" Ried Flamberg
Katharina Tinnacher, Weingut Lackner Tinnacher, Gamlitz**

Sausaler Milchkalb & Steinpilze

Koetelett vom Sausaler Milchkalb, geröstete Steinpilze & Rosmarinjus

ab 2 Personen Euro 42,00 pro Person

aus dem Weinbank-Doppler 2016 Blaufränkisch vom Opok Weingut Tauss, Leutschach

Schafkäse vom Nuart

Variation vom Schafkäse mit Apfelbrot und Quittensenf

Euro 15,00

**2019 Sauvignon Blanc -maische- "Der Profi-Weinbankselektion"
Weingut Karl Schnabel, Gleinstätten**

oder

Marille & Vanille

Marillenknödel mit Vanillesauce, Butterbrösel & braune Butter

(Zubereitungsdauer ca. 30 min.)

Euro 7,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fossilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska

Menü in 4-Gängen

Euro 65,--

Weinbegleitung 4-Gänge

Euro 35,--

Gedeck

Euro 2,80

Die Weinbank

Wirtshaus



Heute in der Weinbank



Fisch ...

NICHT TAGESAKTUELL

Der Waller vom Schlein & frische Eierschwammerl

Filet vom Waller & frische Eierschwammerl, Weißweinsauce und Kräuterkartoffel

Zwischengericht 17,00

Hauptspeise 28,00

Im Ganzen ...

„Châteaubriand“ (ab 2 Personen) pro Person 39,00

doppeltes Rinderfilet mit Rosmarinerdäpfel, Steinpilze von der Soboth,
Rotwein-Schalottensauce

Die Hauptspeisen ...

Das sausaler Milchkalb

Beuscherl vom Milchkalb mit Serviettenknödel Zwischengericht 16,00

Hauptspeise 23,00

Ofenleber vom Milchkalb mit Topfensterz & gerösteten Steinpilzen 18,50

Vom Pöllauer Woazschwein

Bratl vom Pöllauer Woazschwein mit Kraut & Knödel 16,50

Steinpilze & Sommergemüse

Steinpilztascherl mit Ratatouille & Basilikumjus 13,90

Die Rally im Wirtshaus der Weinbank!

Nach dem Motto „Gegessen wird was auf den Tisch kommt“
kochen Gerhard Fuchs & sein Team gerne für Sie eine Wirtshausrally!
Wirtshausgerichte in kleineren Portionen als Überraschung serviert.
Die Wirtshausrally können Sie ab 4 Gängen zu 32,-- Euro bekommen
& wird tischweise serviert. Jeder weitere Gang Euro 8,--.
Gerne servieren wir Ihnen auch die passende Weinbegleitung!

Die Weinbank
Wirtshaus

