

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...

N.V. Zero Dosage Weingut Harkamp	0,1l	7,50
2014 Rosé Brut Natur Weingut Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,00
2014 Ex Vero Brut Natur Weingut Werlitsch „Bio-Dyn“	0,1l	9,00

hausgemachter Wermut

Weißer Wermut serviert mit Eis, Soda & Minze		5,80
--	--	------

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils 2017	0,2l	2,80
	0,3l	3,40

„Ehrenhausener Bier“ Hell oder Dunkel, Fl. 0,3l Gratzter Naturbier, Kaindorf

„in Zach sein´s“ oder „in Fuchs sein´s“	0,3l	4,40
---	------	------

...ein Glas`l Wein trink ma immer

Welschriesling

2018 Südsteiermark Weingut Tement	1/8l	3,90
2015 Weinstock „Alte Reben“ Weingut Tement	1/8l	8,20

Muskateller

2018 Muskateller Südsteiermark Weingut Daniel Jaunegg	1/8l	5,00
2016 „MUSKI“ Weingut Rebenhof, H. Aubell „Bio-Dyn“	1/8l	4,80

Sauvignon Blanc

2017 Blaue Libelle Weingut Andreas Tscheppe „Bio-Dyn“	1/8l	9,00
2016 vom Opok Weingut Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	6,50
2013 STK Weingut Tement „aus der Magnum“	1/8l	5,20
2005 Ried Sernau Weingut Tement „aus der Magnum“	1/8l	8,50

Weissburgunder

2018 Südsteiermark Weingut Sternat Lenz	1/8l	4,70
2017 vom Opok Weingut Tauss „Bio-Dyn“ „aus dem Weinbankdoppler“	1/8l	6,50

Morillon / Chardonnay

2017 Salamander Weingut Andreas Tscheppe „Bio-Dyn“	1/8l	9,00
2013 Muschelkalk ohne SO2 Weingut Tement	1/8l	8,00
2005 Ried Zieregg Weingut Tement „aus der Magnum“	1/8l	10,50

Grauburgunder

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

Cuvée

2013 Der Wein zum Dotterraviolo Weingut Werlitsch „Bio-Dyn“	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!

Weinkarte des Jahres 2016 der Redaktion

GAULTMILLAU

Heute in der Weinbank

NICHT TAGESAKTUELL

Vorweg...

Frühlingsalat, Speck & Erdäpfel 7,90

Frühlingsalate mit Speck, Bohnen & Erdäpfel

OX - Tatar 19,00

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei

mit Perigord-Trüffeljus, Sommertrüffel 29,00

Freilandeil & Spargel vom Reicher, Mangalitza 14,50

pochiertes Freilandeil mit Püree & saurem Rahm, weißer Spargel vom Reicher & hausgemachter Speck vom Mangalitza

Die Bio-Gänseleber & Quitten vom Rebenhof 19,90

Terrine von der Bio-Gänseleber mit Quittensenf & Brioche

Suppentopf...

Klare Suppe mit Frittaten 4,90

Einmachsuppe vom Kapaun mit Schwammerl 6,50

Fisch...

Der Waller vom Schlein & Spargel vom Reicher

Filet vom Waller mit Bärlauchkartoffel & weißer Spargel vom Reicher, Weißweinsauce

Zwischengericht 14,00

Hauptspeise 22,00

... und Zwischendurch

gebackene **Grammelknödel** mit Kochsalat & Erbsen, Sauerrahmsaftl 9,20

Der Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Perigord-Trüffeljus,

Sommertrüffel 22,00

gebratene Bio - Gänseleber mit Püree & Spargel vom Reicher 23,00

Die Weinbank

Wirtshaus

Das Menü im Wirtshaus der Weinbank...

NICHT TAGESAKTUELL

Der "Dotterraviolo"

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Perigord-Trüffeljus, Sommertrüffel

Euro 22,00

"Der Wein zum Dotterraviolo" Weingut Werlitsch, Glanz an der Weinstraße

Der Waller vom Schlein & Spargel vom Reicher

Filet vom Waller mit Bärlauchkartoffel & weißer Spargel vom Reicher,

Weißweinsauce

Euro 14,00

2016 Sauvignon Blanc vom Opok Weingut Roland Tauss, Leutschach

Das Weidelamm

(ab 2 Personen)

Rücken vom Weidelamm mit Fisolen-Bohnengemüse, Kasnudeln & Rosmarinsafterl

Euro 39,00 p.P.

2016 Y'a bon the Canon Anne&Jean-Francois Ganevat Rotalier/Jura

Schneenockerl & Vanille

mit Preiselbeeren & Vanillesauce, Schokolade

Euro 6,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Domaine Ciringa, Stajerska

Menü

Euro 56,--

Weinbegleitung

Euro 35,--

Die Weinbank
Wirtshaus

Heute in der Weinbank



NICHT TAGESAKTUELL

Im Ganzen ...

Das Weidelamm (für 2 Personen) pro Person 39,00

Rücken vom Weidelamm mit Fisolen-Bohngemüse, Kasnudeln & Rosmarinsaferl

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

doppeltes Rinderfilet mit Rosmarinerdäpfel, Pilze & Rotwein-Schalottensauce

Das Sausaler Milchkalb (ab 2 Personen) pro Person 39,00

doppeltes Kotelett vom Sausaler Milchkalb mit Erdäpfel-Olivenstampf & Spargelgröstl, kräftiger Jus

Die Hauptspeisen ...

Das Freilandhendl 17,90

Brust vom Freilandhendl mit Ehrenhausener Erdartischocken & Estragon

Vom Sausaler Milchkalb

Rahmbeuscherl vom Milchkalb mit Serviettenknödel **Vorspeise** 12,00

Hauptspeise 18,00

Ofenleber vom Milchkalb mit Püree & Kaiserschoten-Jungzwiebelgemüse 15,50

Vom Freilandschwein 16,50

Bratl vom Freilandschwein mit Kraut & Knödel

Himmel & Erde 17,90

gebratene **hausgemachte Blunzn** vom Freilandschwein mit Sauerrahmsterz, Bratapfel & Pilze

Gerne kocht Herr Fuchs auch eine Wirtshaus „Rally“!

Wirtshausgerichte in kleineren Portionen als Überraschung serviert.

Die Wirtshaus „Rally“ 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