

# 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](http://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

## ...ein Glas'l Wein trink ma immer

### Welschriesling

2018 Südsteiermark Weingut Tement	1/8l	3,90
-----------------------------------	------	------

### Muskateller

2018 Muskateller Südsteiermark Weingut Daniel Jaunegg	1/8l	5,00
2017 „Spätfüllung“ Weingut Rebenhof, H. Aubell „Bio-Dyn“	1/8l	5,20

### 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 Berghausen Weingut Tement	1/8l	5,80
2009 Ried Zieregg Weingut Tement „aus der Jeroboam“	1/8l	12,50

### Weissburgunder

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

### Morillon / Chardonnay

2017 Salamander Weingut Andreas Tscheppe „Bio-Dyn“	1/8l	9,00
2013 Muschelkalk ohne SO <sub>2</sub> Weingut Tement	1/8l	8,00
2010 Ried Zieregg Weingut Tement „aus der Jeroboam“	1/8l	12,00

### 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!**

**Weinkarte des Jahres 2016 der Redaktion**

**GAULT & MILLAU**

# Heute in der Weinbank

**NICHT TAGESAKTUELL**

## Vorweg...

**Sommersalat, Speck & Erdäpfel** 7,90

Sommersalate mit Speck, Bohnen & Erdäpfel

**Bio – Mangalitza, Paradeis & Zucchini** 8,90

mariniertes Brüstl vom Mangalitza mit Paradeismarinade & Zucchini, Gartenkräuter

**Die Bio-Gänseleber & Quitten vom Rebenhof** 19,90

Terrine von der Bio-Gänseleber mit Quittensenf & Brioche

**OX - Tatar** 19,00

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei

mit Perigord-Trüffeljus, Sommertrüffel 29,00

## Suppentopf...

**Klare Suppe** mit Frittaten 4,90

**Krebsrahmsuppe** mit Erbsen & Fischnockerl 6,90

## Fisch...

**Die Lachsforelle vom Schlein & Eierschwammerl**

Filet von der Lachsforelle mit Kräuterkartoffel & Eierschwammerl, Weißweinsauce

**Zwischengericht** 17,00

**Hauptspeise** 28,00

## ... und Zwischendurch

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

**Der Dotterraviolo** mit Parmesanemulsion, Spinat und Perigord-Trüffeljus,

Sommertrüffel 22,00

**Die Weinbank**  
Wirtshaus



# Das Menü im Wirtshaus der Weinbank...

**NICHT TAGESAKTUELL**

## **Der -Dotterraviolo-**

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Perigord-Trüffeljus, Sommertrüffel

*Euro 22,00*

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

## **Die Lachsforelle vom Schlein & Eierschwammerl**

Filet von der Lachsforelle mit Kräuterkartoffel & Eierschwammerl, Weißweinsauce

*Euro 17,00*

*2017 Sauvignon Blanc Blaue Libelle Weingut Elisabeth & Andreas Tscheppe, Glanz*

## **Vom Freilandschwein**

Bratl vom Freilandschwein mit Kraut & Knödel

*Euro 16,50*

*2013 Morillon Muschelkalk ohne SO2 Weingut Familie Tement, Berghausen*

## **Bio-Emmentaler**

Bio-Emmentaler mit Quittensenf & Apfelbrot, Gölles XA-Essig

*Euro 8,90*

*2013 Sauvignon Blanc Ehrenhausen Weingut Familie Tement, Berghausen*

**oder**

## **Die Marille**

Marillenknödel & Röster mit Vanillesauce und Topfen-Basilikumeis

*Euro 6,90*

*2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fosilni Breg, Domaine Ciringa*

*Menü*

*Weinbegleitung*

*Euro 56,--*

*Euro 35,--*

**Die Weinbank**  
Wirtshaus



# Heute in der Weinbank



**NICHT TAGESAKTUELL**

## Im Ganzen ...

**„Châteaubriand“** (ab 2 Personen) pro Person 39,00  
doppeltes Rinderfilet mit Rosmarinerdäpfel, Pilze & Rotwein-Schalottensauce

**Das Weidelamm** (für 2 Personen) pro Person 39,00  
Rücken vom Weidelamm mit Erdäpfel-Olivenstampf & geschmorten Wurzeln,  
kräftiger Jus

## Die Hauptspeisen ...

**Eierschwammerl von der Soboth** 11,90  
Eierschwammerl in Cognacrahm mit Serviettenknödel

**Das Reh**  
Rehbutterschnitzel mit 2erlei Sellerie & Preiselbeerjus 15,90

**Vom Freilandschwein**  
Bratl vom Freilandschwein mit Kraut & Knödel 16,50

**Vom Ochsen aus dem Pöllauertal**  
Rinderfiletspitzen mit Schwammerlrahm & Spätzle 25,50

**Vom Sausaler Milchkalb**  
Ofenleber vom Milchkalb mit Püree & jungen Karotten 16,50

**Vom Mangalitza Wollschwein** 19,90  
hausgemachte **Blunzn** vom Mangalitza Wollschwein mit Sauerrahmsterz & Bratapfel,  
Schwammerl

**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,--.**

Die Weinbank  
Wirtshaus

