

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

Die Weinbank
Wirtshaus

Getränke **NICHT TAGESAKTUELL**

Der Winzersekt als Klassiker zum Start...

2013 Chardonnay Brut Weingut E. Sabathi	0,1l	6,50
2014 Rosé Extra Brut Weingut Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,00

hausgemachter Wermut

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

Steirischer „Sherry“

leicht oxidativer Sauvignon Blanc 2007 Weingut Andreas Tscheppe 6cl 5,50

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils 2017	0,2l	2,70
	0,3l	3,30

„Ehrenhausener Weinbank Bier“ aus der Flasche, Gratzler Naturbier, Kaindorf

„...in Zach sein´s“ das Helle! 0,3l 4,40

„...in Fuchs sein´s“ das Dunkle! 0,3l 4,40

...ein Glas'l Wein trink ma immer

Welschriesling

2017 STK Weingut Tement 1/8l 3,90

2015 Weinstock „Alte Reben“ 1/8l 8,20

Muskateller

2017 Muskateller STK Weingut Tement 1/8l 5,00

2016 „MUSKI“ Weingut Rebenhof, H. Aubell „Bio-Dyn“ 1/8l 4,80

Sauvignon Blanc

2017 Klassik Weingut Katharina Lackner-Tinnacher 1/8l 5,80

2015 STK Weingut Tement „aus der Magnum“ 1/8l 5,10

2012 Blaue Libelle + Weingut Andreas Tscheppe „Bio-Dyn“ 1/8l 8,50

2010 Ried Zieregg G-STK - Lage Weingut Tement „aus der Magnum“ 1/8l 12,00

Weissburgunder

2017 STK Weingut Tement 1/8l 4,20

2012 vom Opok Weingut Tauss „Bio-Dyn“ „aus dem Weinbankdoppler“ 1/8l 6,50

Morillon

2015 Weinbankselektion Weingut Rebenhof H. Aubell „Bio-Dyn“ 1/8l 8,50

2006 Ried Sulz Weingut Tement „aus der Magnum“ 1/8l 8,90

Grauburgunder

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

Cuvée

Der Wein zum „Dotterraviolo“, Weingut Werlitsch „Bio-Dyn“ 1/8l 9,20

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

Die Weinbank

Wirtshaus

Heute in der Weinbank

NICHT TAGESAKTUELL

Vorweg...

Herbstsalat, Speck & Erdäpfel 7,90

Herbstsalate mit Speck, Bohnen & Erdäpfel

Die Bio-Gänseleber 20,90

Terrine von der Bio-Gänseleber mit Zitronen-Quittenkonfitüre & Brioche

OX - Tatar 19,00

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei

mit weißer Trüffel aus Istrien 35,00

Vom Weidegansl 14,90

Sulz vom Weidegansl mit sauren Linsen, Wintersalat & gehobelter Bio-Gänseleber

Suppentopf...

Klare Suppe mit Frittaten 4,90

Krebsrahmsuppe mit Fischnockel & Erbsen 6,90

Gansrahmsuppe 6,50

Gansrahmsuppe mit weißem Trüffel aus Istrien 16,00

Fisch...

Der Saibling vom Schlein, Safran & Topinambur

Filet vom Saibling mit Topinamburgröstl & Safransauce

Zwischengericht 17,00

Hauptspeise 25,00

Im Ganzen ...

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

doppeltes Rinderfilet mit Rosmarinerdäpfel, Waldpilze & Rotwein-Schalottensauce

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

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

Das Menü im Wirtshaus der Weinbank...

NICHT TAGESAKTUELL

Der "Dotterraviolo"

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Jus vom schwarzen Trüffel,
weißer Trüffel aus Istrien

Euro 28,00

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

Der Saibling vom Schlein, Safran & Topinambur

Filet vom Saibling mit Topinamburgröstl & Safransauce

Euro 17,00

aus dem "Weinbankdoppler"

2017 Weissburgunder vom Opok Weingut Alice & Roland Tauss, Leutschach

Das Sausaler Milchkalb

Kotelett vom Sausaler Milchkalb mit Waldpilzen, Erdäpfel-Olivenstampf, kräftiger Jus

Euro 39,00

2006 Morillon Sulz Weingut Tement, Berghausen

Schokolade & Quitten vom Rebenhof

warmer Schokoladenauflauf mit Quitten & Vanillesauce

Euro 6,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Domaine Ciringa, Stajerska

Menü

Euro 72,--

Weinbegleitung

Euro 30,--

Heute in der Weinbank



NICHT TAGESAKTUELL

Das sausaler Milchkalb	Hauptspeise	18,00
Rahmbeuscherl vom Milchkalb mit Serviettenknödel	Vorspeise	12,00

Kasnudel, Pilze & sausaler Milchkalb „Osso Bucco“		
Kärntner Kasnudeln mit gerösteten Waldpilzen, geschmorte Kalbshaxenscheiben,		23,00

Die Leber vom sausaler Milchkalb		
glacierte Kalbsleber mit Kürbispüree & Schmorkürbis		19,90

Das Blechhendl		17,90
Steirerhendl mit Rosmarin – Schmorgemüse und Schmorsaftl		

Parasol aus den Muraunen		
glacierte Parasol mit Pestognocchi & Frischkäse, gehobelte Bio-Gänseleber		
	Vorspeise	18,00
	Hauptspeise	25,00

Vom Pöllauer Woazschwein		
Bratl vom Freilandschwein mit Kraut & Knödel		16,50
gebackene Grammelknödel mit Kochsalat & Erbsen, Sauerrahmsaftl		9,20
Blunzen vom Woazschwein mit Sauerrahmsterz, Bratapfel & Parasol		17,90

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!