

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**

Getränke

Der Winzersekt als Klassiker zum Start...

2017 Welschriesling Brut Natur Weingut Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,00
2017 Rosé Brut Natur Weingut Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,00

hausgemachter Wermut

Weißer Wermut serviert mit Eis, Soda & Zitrone		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 Weinbank-Doppler Weingut Rebenhof, H. Aubell „Bio-Dyn“	1/8l	4,20
---	------	------

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 Ried Zieregg „Steinbruch“ Weinbankwein #5	1/8l	15,00
2017 Blaue Libelle Weingut Andreas Tschepp „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 Sernau Weingut Tement „aus der Jeroboam“	1/8l	10,50

Weissburgunder

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

Morillon / Chardonnay

2013 Muschelkalk Weingut Tement	1/8l	8,00
2008 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 Tschepp „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...

Herbstsalat, Speck & Erdäpfel 7,90

Herbstsalate mit Speck, Bohnen & Erdäpfel

Parasol aus den Murauen & Bio-Mangalitza 9,90

frische Parasol aus den Murauen mit Frischkäse & Mangalitza – Brüstl, Olivenölemulsion

Die Bio-Gänseleber & Quitten vom Rebenhof 19,90

Terrine von der Bio-Gänseleber mit Quittensenf & Brioche

OX - Tatar klein 60g 15,00

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei groß 100g 24,00

mit Trüffeljus, weißer Trüffel aus Istrien klein 60g 25,00

groß 100g 34,00

Suppentopf...

Klare Suppe mit Frittaten 4,90

Ganslrahmsuppe mit Schwammerl 6,50

Ganslrahmsuppe mit Schwammerl und weißem Trüffel aus Istrien 16,50

Fisch...

Der Waller vom Schlein & Kürbis & Paradeiser

Filet vom Waller mit Kürbis-Paradeiser-Ingwer- Gemüse

Zwischengericht 17,00

Hauptspeise 28,00

... und Zwischendurch

Der Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Trüffeljus,
weißer Trüffel aus Istrien 29,00

gebackene **Grammelknödel** mit Kochsalat & Erbsen, Sauerrahmsaftl 7,60

Die Weinbank
Wirtshaus



Das Menü im Wirtshaus der Weinbank...

NICHT TAGESAKTUELL

Der -Dotterraviolo & weisser Trüffel-

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Spinat und Trüffeljus,
weißer Trüffel aus Istrien

Euro 29,00

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

Der Waller vom Schlein, Paradeiser & Kürbis

Filet vom Waller mit Kürbis-Paradeiser-Ingwer- Gemüse

Euro 17,00

2013 Sauvignon Blanc Berghausen Weingut Familie Tement, Berghausen

Vom Freilandschwein

Bratl vom Freilandschwein mit Kraut & Knödel

Euro 16,50

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

Käse von Maitre Antony Bernard

Tomme de Crayac Schafrohmlach ,

Lot-et Garonne / Südfrankreich,

Nussbrot & Apfelbrot, gesalzene Butter

Euro 9,90

*2013 Morillon Muschelkalk Weingut Familie Tement, Berghausen
oder*

Zwetschken & Sauerrahm

Zwetschkenknödel mit Butterbrösel & Sauerrahmeis

Euro 7,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fossilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska

Menü

Euro 62,--

Weinbegleitung

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 (ab 2 Personen) pro Person 35,00
Rücken vom Weidelamm mit geschmortem Hokkaido-Kürbis & Erdäpfel-Olivenpüree, Rosmarienjus

Die Hauptspeisen ...

Das Blechhendl 16,50
Steirerhendl mit Rosmarin – Schmorgemüse und Schmorsaftl

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

Der Ochse
in Rotwein geschmortes Ochsackerl mit Ehrenhausener Topinambur & Austernpilze
19,50

Vom Sausaler Milchkalb
glacierte Leber vom Milchkalb mit Sauerrahmsterz, Bratapfel & geschmorte Wurzeln
16,90

Ossobucco mit Rollgerstl-Bohnenrisotto & Parasol aus den Murauen,
kräftiger Schmorjus
19,00

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle
14,90

Die Wirtshausrally!

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

