

Lieber Gast!

Es freut uns Dich in unserer Buschenschank begrüßen zu dürfen. Wir sind bestrebt Deinen Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Soweit es uns möglich ist, servieren wir nur selbst produzierte Spezialitäten. Bei allem, was wir nicht selbst machen können, versuchen wir so regional wie möglich einzukaufen.

Unsere Weine und den Traubensaft machen wir selbst, die anderen Säfte kommen vom Obsthof Kaufmann aus Raabau.

Das Brot wird selbst gebacken, das Mehl dazu kommt von der Berghofermühle in Fehring.

Das Fleisch wird selbst verarbeitet, die Schweine dazu kommen von Fam. Hebenstreit aus Haselbach und werden GMO-frei gefüttert.

Die Eier kochen wir selbst, gelegt werden sie von den Hühnern der Fam. Kaindl aus Krennach.

Den Schafkäse bekommen wir von der Hofkäserei Deutsch und das Kernöl dazu kommt von Fam. Gütl aus Hatzendorf.

Den Essig für die perfekte Marinade machen wir selbst.

Die Aufstriche und Mehlspeisen sind selbstverständlich auch hausgemacht.

Willst du das Paradies
auf Erden,
musst du in diesem
Hause
Stammgast werden!



Wir, Martina und Franz Gölles, führen unseren Weinbaubetrieb mit Buschenschank als Familienbetrieb. Qualität steht bei uns an oberster Stelle. Und weil kein Weinjahrgang dem anderen gleicht, sind es die Abwechslung und die Arbeit in und mit der Natur, samt ihren täglichen Herausforderungen, die uns antreiben und motivieren.

Martina Gölles

Mama | Küchenchefin | Hauptdekorateurin

Sorgt für das leibliche Wohl unserer Gäste, dekoriert im und ums Haus, lässt sich immer wieder neue Jausen- und Dessertkreationen einfallen und kümmert sich so ganz nebenbei auch noch um die 2 Kinder samt Haustieren.

Franz Gölles

Weinbauer | Oenologe | Chefkellner

Verantwortlich für Alles, was mit Wein zu tun hat. Von der Pflege im Weingarten, dem Ausbau im Weinkeller, bis hin zum Auftragen der eingeschenkten Gläser in der Buschenschank.

Und weil es sich um einen Familienbetrieb handelt, werden wir bei all unseren Arbeiten und Vorhaben von der ganzen Familie unterstützt. Als Mitarbeiter, Unterstützer, Helfer und in einem gesunden Maß auch als Kritiker.

Getränke

1 l Wein 9,00

Landwein, weiß oder rot

¼ l Wein 2,50

⅛ l Wein 1,30

1 l Mischung 6,80

¼ l Mischung 1,70

¼ l Qualitätsweinmischung 2,70 – 3,00

¼ l Apfelsaftmischung 1,70

¼ l Hugo oder Gugo 2,50

0,75 l Traubensaft 5,10

1 l Apfelsaft 5,50

1 l Apfel-Karottensaft 6,00

1 l Pfirsichnektar 6,50

0,75l Johannisbeernektar 5,10

⅛ l Sirup zum selber mischen 3,20

Holunderblüte, Melisse-Minze, Colakraut

¼ l Saft pur oder gespritzt 1,70

¼ l Saft mit Leitungswasser 1,50

1 l Mineral 2,50

⅓ l Mineral 1,00

Schnäpse & Liköre (2cl) 1,90

Gelber Muskateller Tresterbrand, Zwetschkenbrand,
Birnenbrand, Apfelbrand, Rotweinlikör, Nusslikör

Weißweine

Welschriesling

⅛ | 2,20 0,75 | 12,50 ¼ | Mischung 2,70

Zweigelt Rosé

⅛ | 2,20 0,75 | 12,50 ¼ | Mischung 2,70

Riesling

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50 ¼ | Mischung 3,00

Gelber Muskateller

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50 ¼ | Mischung 3,00

Weißburgunder

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50 ¼ | Mischung 3,00

Morillon

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50 ¼ | Mischung 3,00

Sauvignon blanc

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50 ¼ | Mischung 3,00

Riegersburg Weißburgunder

⅛ | 2,60 0,75 | 15,00

Riegersburg Sauvignon blanc

⅛ | 2,60 0,75 | 15,00

Chardonnay barrique

⅛ | 3,00 0,75 | 18,00

Sauvignon blanc barrique

⅛ | 3,20 0,75 | 19,00

Rotweine

St. Laurent

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50

Blauer Zweigelt

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50

Cuvée 1

⅛ | 3,20 0,75 | 19,00

Schaumweine

Perle Rosé

⅛ | 2,50 0,75 | 14,50

Perle Muskateller

⅛ | 2,60 0,75 | 15,00

Du willst dich durch unser Wein-Sortiment kosten und mehr über unsere Weine erfahren?

3 Kostproben nach Wahl inkl. Erklärung der Weine 5,00

wird bei Einkauf ab 6 Flaschen Qualitätswein gegengerechnet. (1 Verkostung pro 6 Flaschen)

6 Kostproben nach Wahl inkl. Erklärung der Weine 10,00

wird bei Einkauf ab 12 Flaschen Qualitätswein gegengerechnet. (1 Verkostung pro 12 Flaschen)

Kommentierte Weinverkostung 15,00

8 Kostproben plus Details zum Betrieb und den Weinen.

Nach Verfügbarkeit ab 4 Personen. Gesamtdauer 1,5 bis 2 Stunden.

Wermut

Wermut extra trocken

serviert auf Eis

4 cl 3,50

Wermut halbtrocken

serviert auf Eis

4 cl 3,50

Wermut sprizz

4 cl Wermut extra trocken oder halbtrocken | aufgefüllt mit Peterquelle

3,90

Wermut sprizz Verjus

4 cl Wermut extra trocken oder halbtrocken | Verjus | aufgefüllt mit Peterquelle

4,30

Wermut sprizz mit Sirup

4 cl Wermut extra trocken oder halbtrocken | Holunderblütensirup, Melisse-Minzesirup oder Colakrautsirup | aufgefüllt mit Peterquelle

4,30

Gangerl

Auf entfernte Weise vom falschen Negroni inspiriert
4 cl Wermut | 4 cl Perle Muskateller | 2 cl Rotweinalikör

5,80

Hier gibt's immer was Neues!

Schafsgrillkäse im Speckmantel 9,50
auf Blattsalat mit Gartenkräuter dressing,
fein garniert

Süßspeisen

Topfenockerl auf Erbeersauce
Im Glas 3,50

Eclair
im Glas 3,50

Topfentascherl 2,50
Buchtel 2,50
Nusskipferl 2,50

Speisen

Kirchenegg „Spezial“ ab 4 Personen pro Person 6,80

Geselchtes | Gebratenes | Selchwürstl | Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

Hausbrettl für 2 Personen 13,60

Geselchtes | Selchwürstl | Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

Brettljause 6,80

Geselchtes | Selchwürstl | Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

Winzerjause (ganze Stücke zum selber schneiden) 7,90

Geselchtes | Schweinsbraten | Speck | Hauswurst | Käse | Aufstriche | Garnierung

Gemischtes Brett¹ 7,20

Geselchtes | Hauswurst | Presswurst | Käse | Aufstriche | Garnierung

Geselchtes roh 6,20

Moastabratl | Verhackert | Garnierung

Käseteller 7,50

Verschiedene Käsesorten | Topfenaufstrich | Butter | Garnierung

Brüsterl 5,80

Brüsterl geselcht, gebraten oder gemischt | Bratfett | Garnierung

Surbraten oder Schopf gebraten 5,80

Surbraten bzw. Schopf | Bratfett | Garnierung

Käseweckerl gefüllt 5,70

Geselchtes | Käse | Garnierung

Kornweckerl gefüllt 5,80

Schweinsbraten | Käse | Garnierung

Sauer macht lustig!

Saure Bohnen 3,70

Käferbohnen | Zwiebel | Essig | Kernöl

Saure Bohnen mit Rettich 4,00

Käferbohnen | Rettich | Essig | Kernöl

Rettich mit Essig und Öl 3,20

Rettich | Essig | Kernöl

Pikanter Bohnensalat 5,50

Käferbohnen | Schinken | Ei | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Saure Hauswurst 5,50

Hauswurst | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Saure Presswurst 5,50

Presswurst | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Saure Zunge 5,50

Zunge | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Saures Allerlei 6,20

Hauswurst | Zunge | Presswurst | Käferbohnen | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Saurer Schweinsbraten 5,50

Schweinsbraten | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Saures Schmankerl 5,50

Käferbohnen | Schweinsbraten | Käse | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Kirchenegg Spezial Salat 5,80

Käferbohnen | Geselchtes | Käse | Ei | grüner Salat | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Schafkäse auf Blattsalat 8,50

Schafkäse | grüner Salat | Zwiebel | hausgemachtes Dressing | Garnierung

mit Moastabratl oder gebratenem Brüsterl 9,20

Gemischtes Schüsserl ohne Fleisch 5,50

Käferbohnen | grüner Salat | Ei | Gemüse | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

Brote

Belegtes Brot 4,10

Geselchtes | Gebratenes | Garnierung

Brüsterlbrot 4,10

Gebratenes Brüsterl | Senf | Garnierung

Spezialbrot 4,50

Geselchtes roh | Käse | Butter | Garnierung

Schinken-Käse-Brot 4,50

Geselchtes gekocht | Käse | Garnierung

Käsebrot 4,50

Käse (Gouda) | Butter | Garnierung

1 Stk. Brot 0,80

Aufstriche

Aufstrichvariation mit 5 Aufstrichen 5,50

Leberaufstrich | Verhackertes | Winzeraufstrich | Bratfett | Topfenaufstrich

Aufstrichbrot 2,90

Leber-, Topfen-, Winzer- oder Kürbiskernölaufstrich | Garnierung

Aufstrichbrot 2,50

Verhackertes, Schmalz, Bratfett oder Grammelaufstrich | Garnierung

Auf Wunsch servieren wir auch kleine Portionen (-0,50)

Extrawünsche werden extra verrechnet

Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Servicepersonal.

Flaschenverkauf ab Hof

0,75 l	Welschriesling	Vulkanland Steiermark DAC	6,70
0,75 l	Zweigelt Rosé	Steiermark	6,70
0,75 l	Riesling	Vulkanland Steiermark DAC	7,80
0,75 l	Gelber Muskateller	Vulkanland Steiermark DAC	8,40
0,75 l	Weißburgunder	Vulkanland Steiermark DAC	7,80
0,75 l	Morillon	Vulkanland Steiermark DAC	7,80
0,75 l	Sauvignon blanc	Vulkanland Steiermark DAC	8,40
0,75 l	Riegersburg Weissburgunder	Vulkanland Stmk DAC	10,00
0,75 l	Riegersburg Sauvignon blanc	Vulkanland Stmk DAC	10,00
0,75 l	Chardonnay barrique	Vulkanland Steiermark	12,60
0,75 l	Sauvignon blanc barrique	Vulkanland Steiermark	14,70
0,75 l	St. Laurent	Vulkanland Steiermark	8,40
0,75 l	Blauer Zweigelt	Vulkanland Steiermark	8,40
0,75 l	Cuvée 1	Vulkanland Steiermark	15,80
	Rotweinquvée barrique		
0,75 l	Perle Rosé	Schaumwein	8,20
0,75 l	Perle Muskateller	Schaumwein	9,40
0,75 l	Wermut	extra trocken / halbtrocken	19,50
1,0 l	Wein (weiß oder rot)		3,80
0,75 l	Traubensaft		2,70
0,5 l	Weißweinessig		5,50
0,5 l	Weißwein Balsamessig		9,90

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.