

## 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 Glanz-Pörtl aus Fehring.

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. Krenn aus Lödersdorf.

Den Schafkäse bekommen wir vom Biohof Bloder aus Nestelbach bei Ilz und das Kernöl dazu kommt von Fam. Gütl aus Hatzendorf.

Die Bohnen kommen von Fam. Karner aus Unterlamm. Den Essig für die perfekte Marinade machen wir selbst.

Die Aufstriche und Mehlspeisen sind selbstverständlich auch hausgemacht. Alle Zutaten versuchen wir so regional wie möglich zu bekommen.

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 Landwein 12,00

weiß oder rot

½ l Landwein 6,50

1 l Mischung 8,80

¼ l Mischung 2,20

¼ l Qualitätsweinemischung 3,50

¼ l Apfelsaftmischung 2,20

¼ l Hugo oder Gugo 3,30

0,75 l Traubensaft 7,70

1 l Apfelsaft 8,80

1 l Apfel-Karottensaft 9,30

1 l Pfirsichnektar 9,30

⅛ l Sirup zum selber mischen 4,50

Holunderblüte, Melisse-Minze, Colakraut

¼ l Saft pur 3,00

½ l Saft pur 5,70

¼ l Saft gespritzt (Mineral- oder Leitungswasser) 2,20

½ l Saft gespritzt (Mineral- oder Leitungswasser) 4,40

1 l Mineral 3,00

⅓ l Mineral 1,50

## **Schnäpse & Liköre (2cl) 2,50**

Gelber Muskateller Tresterbrand, Weinbrand, Zwetschenbrand,  
Birnenbrand, Apfelbrand, Rotweinlikör, Nusslikör

## Weißweine

### **Welschriesling**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Zweigelt Rosé**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Riesling**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Gelber Muskateller**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Weißburgunder**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Morillon**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Sauvignon blanc**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50      ¼ | Mischung 3,50

### **Riegersburg Weißburgunder**

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

### **Riegersburg Sauvignon blanc**

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

## **Ried Kirchenegg Welschriesling**

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

## **Ried Kirchenegg Weißburgunder**

⅛ | 3,80      0,75 | 22,00

## **Ried Kirchenegg Chardonnay**

⅛ | 3,80      0,75 | 22,00

## **Ried Kirchenegg Sauvignon blanc**

⅛ | 3,80      0,75 | 22,00

## **Rotweine**

### **St. Laurent**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50

### **Blauer Zweigelt**

⅛ | 2,90      0,75 | 17,50

### **Blauer Zweigelt Reserve**

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

### **Merlot Reserve**

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

### **Cuvée 1**

⅛ | 3,80      0,75 | 22,00

## Schaumweine

### Frizzante Rosé

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

### Frizzante Muskateller

⅛ | 3,20      0,75 | 18,50

## Süßweine

### Morillon Spätlese

⅛ | 3,50      0,5 | 13,00

### Burgunder Auslese

⅛ | 4,50      0,5 | 17,00

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

**3 Kostproben nach Wahl inkl. Erklärung der Weine 5,50**

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

**6 Kostproben nach Wahl inkl. Erklärung der Weine 11,00**

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

**Kommentierte Weinverkostung 16,50**

**8 Kostproben plus Details zum Betrieb und den Weinen.**

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

# Wermut & Cocktails

## Wermut

4 cl Wermut extra trocken oder halbtrocken | serviert auf Eis

4 cl 3,60

## Wermut sprizz

4 cl Wermut extra trocken oder halbtrocken | aufgefüllt mit Peterquelle

4,20

## Wermut sprizz +

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

4,50

## Gangerl

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

5,80

## Mascherl

Rüscherl (Weinbrand Cola) regional und hausgemacht interpretiert  
4 cl Weinbrand | Colakrautsirup | aufgefüllt mit Peterquelle

5,80

## Beiwagerl

Die regionale und hausgemachte Interpretation des klassischen Sidecar-Cocktails  
4 cl Weinbrand | 2 cl Rotweinlikör | 2 cl Verjus

7,50

## Großstädtler

Metropolitan im Buschenschank-Style  
4 cl Weinbrand | 2 cl Wermut | 2 cl Zuckersirup

7,50

# Hier gibt's immer was Neues!

## **Spargel trifft Schinken 13,90**

Bunter Frühlingsalat | Spargel | luftgetrockneter Schinken  
Kräuter Dressing | fein garniert

## **Süßspeisen**

**Kaffeetiramisu**  
**im Glas 4,50**

**Joghurtdessert**  
**mit Beerentopping**  
**im Glas 4,50**

**Topfentascherl 3,10**  
**Buchtel 3,10**  
**Nusskipferl 3,10**

# Speisen

## **Kirchenegg „Spezial“ ab 4 Personen pro Person 9,30**

Geselchtes | Gebratenes | Selchwürtl | Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

## **Hausbrettl für 2 Personen 18,60**

Geselchtes | Selchwürtl | Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

## **Brettljause 9,30**

Geselchtes | Selchwürtl | Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

## **Winzerjause (ganze Stücke zum selber schneiden) 11,50**

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

## **Gemischtes Brett 1 10,00**

Geselchtes | Hauswurst | Presswurst | Käse | Aufstriche | Garnierung

## **Geselchtes roh 8,20**

Moastabratl | Verhackert | Garnierung

## **Käseteller 11,90**

Verschiedene Käsesorten | Kürbiskernaufstrich | Butter | Garnierung  
KEINE kleine Portion möglich

## **Brüsterl 8,10**

Brüsterl geselcht, gebraten oder gemischt | Bratfett | Garnierung

## **Surbraten oder Schopf gebraten 8,10**

Surbraten bzw. Schopf | Bratfett | Garnierung

## **Käseweckerl gefüllt 8,10**

Geselchtes | Käse | Garnierung

## **Kornweckerl gefüllt 8,10**

Schweinsbraten | Käse | Garnierung

# Sauer macht lustig!

## **Saure Bohnen 5,00**

Käferbohnen | Zwiebel | Essig | Kernöl

## **Saure Bohnen mit Rettich 6,00**

Käferbohnen | Rettich | Essig | Kernöl

## **Rettich mit Essig und Öl 4,00**

Rettich | Essig | Kernöl

## **Pikanter Bohnensalat 7,80**

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

## **Saure Hauswurst 7,80**

Hauswurst | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

## **Saure Presswurst 7,80**

Presswurst | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

## **Saure Zunge 7,80**

Zunge | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

## **Saures Allerlei 9,00**

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

## **Saurer Schweinsbraten 7,80**

Schweinsbraten | Zwiebel | Essig | Kernöl | Garnierung

## **Saures Schmankerl 7,80**

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

## **Kirchenegg Spezial Salat 8,50**

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

## **Schafkäse auf Blattsalat 11,50**

Schafkäse | grüner Salat | hausgemachtes Dressing | Garnierung

## **mit Moastabratl oder gebratenem Brüsterl 12,80**

## **Gemischtes Schüsserl ohne Fleisch 7,80**

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

## Brote

### **Belegtes Brot 6,00**

Geselchtes | Gebratenes | Garnierung

### **Brüsterlbrot 6,20**

Gebratenes Brüsterl | Senf | Garnierung

### **Spezialbrot 6,50**

Geselchtes roh | Käse | Butter | Garnierung

### **Schinken-Käse-Brot 6,50**

Geselchtes gekocht | Käse | Garnierung

### **Käsebrot 7,00**

Käse (Gouda) | Butter | Garnierung

### **1 Stk. Brot 1,00**

## Aufstriche

### **Aufstrichvariation mit 5 Aufstrichen 7,50**

Leberaufstrich | Verhackertes | Winzeraufstrich | Bratfett | Topfenaufstrich

### **Aufstrichbrot 4,50**

Leber-, Topfen-, Winzer-, Gammel-, Kürbiskernölaufstrich, Verhackertes, Schmalz oder Bratfett | Garnierung

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

Extrawünsche werden extra verrechnet

Zusätzliches Gedeck 2,00

Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Servicepersonal.  
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

# Flaschenverkauf ab Hof

0,75 l	Welschriesling	Vulkanland Stmk DAC	7,50
0,75 l	Zweigelt Rosé	Steiermark	7,50
0,75 l	Riesling	Vulkanland Stmk DAC	8,60
0,75 l	Gelber Muskateller	Vulkanland Stmk DAC	9,30
0,75 l	Weißburgunder	Vulkanland Stmk DAC	8,60
0,75 l	Morillon	Vulkanland Stmk DAC	8,60
0,75 l	Sauvignon blanc	Vulkanland Stmk DAC	9,20
0,75 l	Riegersburg Weissburgunder	Vulkanland Stmk DAC	11,00
0,75 l	Riegersburg Sauvignon blanc	Vulkanland Stmk DAC	11,00
0,75 l	R. Kirchenegg Welschriesling	Vulkanland Stmk DAC	12,00
0,75 l	R. Kirchenegg Weißburgunder	Vulkanland Stmk DAC	13,30
0,75 l	R. Kirchenegg Chardonnay	Vulkanland Stmk DAC	13,30
0,75 l	R. Kirchenegg Sauvignon blanc	Vulkanland Stmk DAC	15,00
0,75 l	St. Laurent	Steiermark	8,90
0,75 l	Blauer Zweigelt	Steiermark	8,90
0,75 l	Blauer Zweigelt Reserve	Steiermark	12,00
0,75 l	Merlot Reserve	Steiermark	12,00
0,75 l	Cuvée 1	Steiermark	15,90
0,75 l	Frizzante Rosé	Schaumwein	9,30
0,75 l	Frizzante Muskateller	Schaumwein	10,30
0,5 l	Morillon Spätlese	Steiermark	8,50
0,5 l	Burgunder Auslese	Steiermark	12,00
0,75 l	Wermut	extra trocken / halbtrocken	20,00
1,0 l	Wein (weiß oder rot)		4,10
0,33 l	Mischung (weiß oder Holunder)		2,20
0,75 l	Traubensaft		2,90
0,33 l	Traubensaft trinkfertig		1,60
0,5 l	Weißweinessig		5,50
0,5 l	Weißwein Balsamessig		9,90