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-Pöltl 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 der Landwirtschaftsschule in Hatzendorf.
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 Qualitätsweinmischung 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, Zwetschkenbrand, Birnenbrand, Apfelbrand, Rotweinlikör, Nusslikör

Weißweine

Welschriesling

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

Zweigelt Rosé

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

Riesling

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

Gelber Muskateller

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

Weißburgunder

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

Morillon

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

Sauvignon blanc

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

Riegersburg Weißburgunder

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Riegersburg Sauvignon blanc

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Ried Kirchenegg Welschriesling

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Ried Kirchenegg Weißburgunder

⅛ l 3,80 0,75 l 22,00

Ried Kirchenegg Chardonnay

⅛ l 3,80 0,75 l 22,00

Ried Kirchenegg Sauvignon blanc

⅛ l 3,80 0,75 l 22,00

Rotweine

St. Laurent

⅛ l 2,90 0,75 l 17,50

Blauer Zweigelt

⅛ l 2,90 0,75 l 17,50

Blauer Zweigelt Reserve

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Merlot Reserve

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Cuvée 1

⅛ l 3,80 0,75 l 22,00

Schaumweine

Frizzante Rosé

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Frizzante Muskateller

⅛ l 3,20 0,75 l 18,50

Süßweine

Morillon Spätlese

⅛ l 3,50 0,5 l 13,00

Burgunder Auslese

⅛ l 4,50 0,5 l 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 halbtrocken | serviert auf Eis

4 cl 3,60

Wermut sprizz

4 cl Wermut halbtrocken | aufgefüllt mit Peterquelle

4,20

Wermut sprizz +

4 cl Wermut 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!

frischer Sturm

¼ l Sturm 3,00

1 l Sturm 12,00

¼ l Sturm-Mischung 2,20

Coleslaw Burger 10,00

Käseweckerl | Brüsterl gebraten | Coleslaw

Ei | Tomaten | fein garniert

Süßspeisen

Apfel-Vanille-Traum

im Glas 4,50

Lotus-Cheesecake

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 | Selchwürstl |Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

Hausbrettl für 2 Personen 18,60

Geselchtes | Selchwürstl |Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

Brettljause 9,30

Geselchtes | Selchwürstl |Hauswurst | Presswurst | Aufstriche | Garnierung

Winzerjause (ganze Stücke zum selber schneiden) 11,50

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

Gemischtes Brettl 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| Bratlfett | Garnierung

Surbraten oder Schopf gebraten 8,10

Surbraten bzw. Schopf | Bratlfett | 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 | Bratlfett | Topfenaufstrich

Aufstrichbrot 4,50

Leber-, Topfen-, Winzer-, Grammel-, Kürbiskernölaufstrich, Verhackertes, Schmalz oder Bratlfett | 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	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