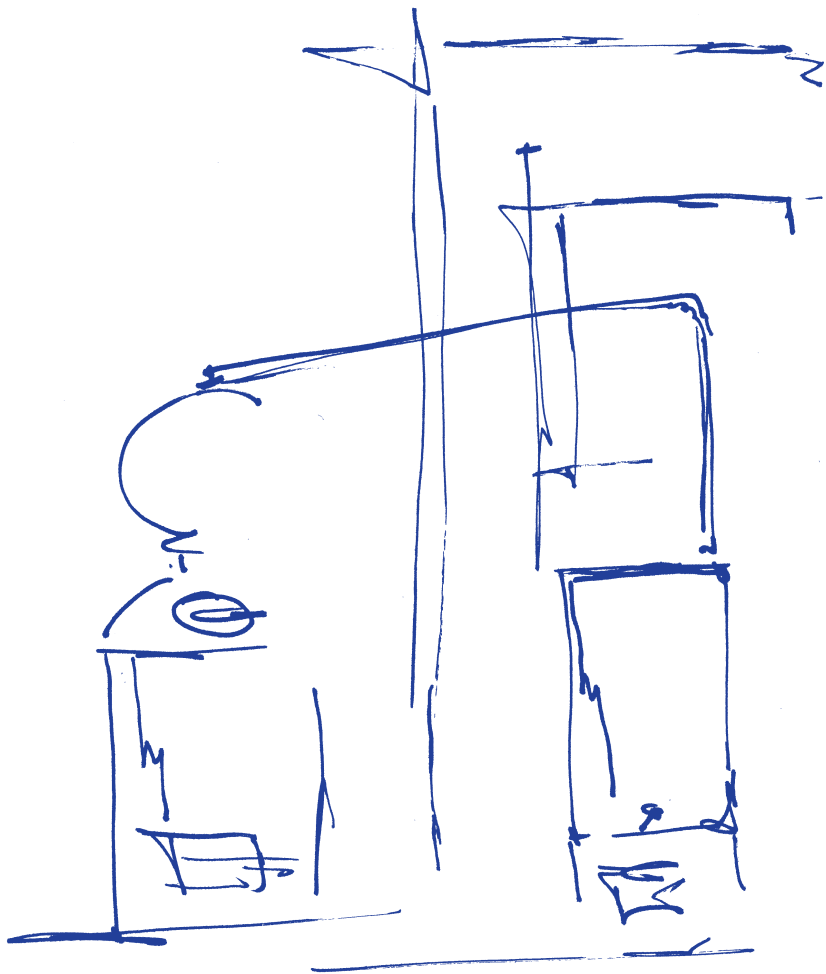


WEINGUT
BUSCHENSCHANK

FIRMENICH

Herzlich Willkommen
am Steinberghof!

GETRÄNKE



SPRITZER & APERITIFE

SPRITZER

Weißer Spritzer	€ 2,90
Muskateller Spritzer	€ 4,10
Rosé Spritzer	€ 3,90
Sloe Spritz 4cl STIN Sloeberry + Soda	€ 5,90
Sloe Spritz Fizz 4cl STIN Sloeberry + Frizzante + Soda	€ 7,50
Stin Tonic 4cl STIN Classic Proof + Tonic	€ 7,50
Stin Tonic Overproof 4cl STIN Overproof + Tonic	€ 7,90
Amouro Spritz 4cl Amouro + Soda	€ 4,90

SCHAUMWEIN

	⅓l. Glas	0,75l. Flasche
Monte Placino Bianco 2021 Frizzante vom Gelben Muskateller	€ 4,40	€ 23,80
Monte Placino Rosé 2021 Frizzante vom Blauen Zweigelt	€ 4,40	€ 23,80

UNSERE WEINE

GEBIETSWEINE	1/6 l. Glas	0,75 l. Flasche
Welschriesling 2021 Südsteiermark DAC	€ 3,60	€ 18,50
Gelber Muskateller 2021 Südsteiermark DAC	€ 3,90	€ 21,00
Sauvignon Blanc 2021 Südsteiermark DAC	€ 4,00	€ 21,50
ORTSWEIN		
Weissburgunder 2021 Südsteiermark DAC	AUSGETRUNKEN € 4,40	€ 23,80
Ehrenhausen Sauvignon Blanc 2020 Südsteiermark DAC	€ 4,60	€ 24,50
ROTWEIN & ROSÉ		
Zweigelt Rosé 2021 Südsteiermark	€ 3,90	€ 21,00
Zweigelt HD 2019 Südsteiermark	€ 4,40	€ 23,80

Specials

Roter Muskateller
Jahrgang 2021

1/6 l. Glas € 4,40 / 0,75 l. Flasche € 23,80

Beerenauslese vom Gelben Muskateller
Jahrgang 2015

1/6 l. Glas € 4,10

UNSERE WEINE

RIEDENWEINE		⅓l. Glas	0,75l. Flasche
Ried Steinberg Morillon 2019 Südsteiermark DAC	AUSGETRUNKEN	€ 6,20	€ 36,00
Ried Steinberg Sauvignon Blanc 2019 Südsteiermark DAC		€ 6,20	€ 36,00
Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2019 Südsteiermark DAC		€ 7,70	€ 46,00
Ried Zieregg Sauvignon Blanc »Reserve« 2017 Südsteiermark DAC		€ 12,00	€ 70,00

LIMESTONE

Limestone X 2020 Cuvée aus WR, GM & SB Intrazellulär vergoren		€ 4,80	€ 28,00
Limestone W 2020 Welschriesling Intrazellulär vergoren		€ 6,70	€ 39,00
Limestone M 2020 Gelber Muskateller Intrazellulär vergoren		€ 6,70	€ 39,00
Limestone S 2020 Sauvignon Blanc Intrazellulär vergoren	AUSGETRUNKEN	€ 6,70	€ 39,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SÄFTE	Flasche	½ l. Glas	¼ l. Glas
Traubensaft pur (0,75 lt)	€ 9,00	€ 4,70	€ 3,10
Traubensaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,10	€ 2,70
Apfelsaft pur (1lt)	€ 10,80	€ 4,70	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,10	€ 2,70
Holunderblütensaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,10	€ 2,70

SODA & MINERALWASSER

Steinbergquell ll.	€ 3,90
Römerquelle Mineralwasser 0,75l. prickelnd	€ 4,70

UNSERE EDELBRÄNDE

BRÄNDE AUS OBST

2 cl. Glas

Kriecherl Wilde Pflaume	€ 3,80
----------------------------	--------

Quitte	€ 3,80
--------	--------

Alte Zwetschke	€ 4,50
----------------	--------

BRÄNDE RUND UM TRAUBEN UND WEIN

Muskateller Traubenbrand	€ 4,50
--------------------------	--------

»Muskat Corretto« Muskateller Traubenbrand (50 % vol.)	€ 4,50
---	--------

»Muskat Corretto de Barile« Muskateller Traubenbrand aus dem Fass (42 % vol.)	€ 4,90
--	--------

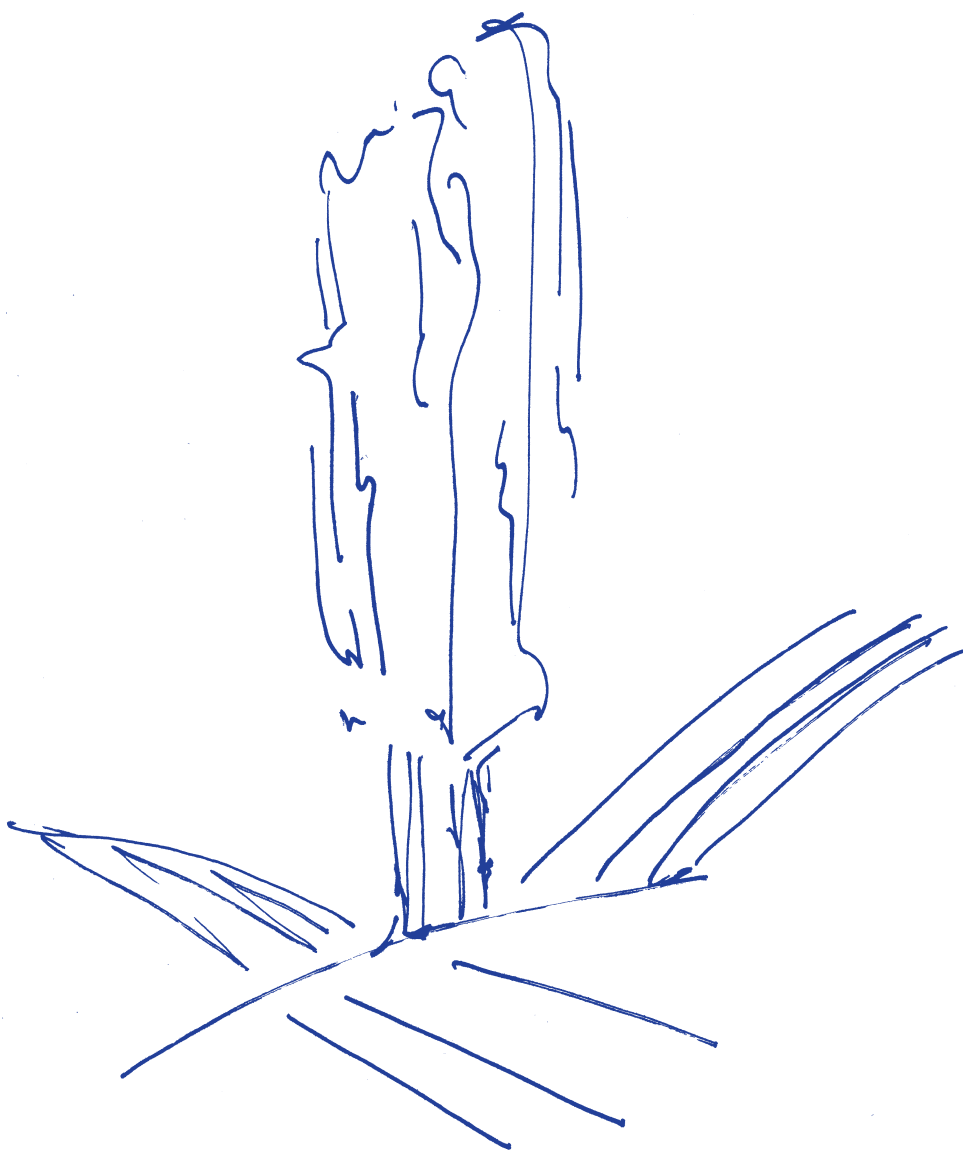
Morillon Weinbrand 1998 im Eichenfass gereift	€ 6,80
--	--------

LIKÖRE

Nusslikör	€ 3,80
-----------	--------

Johannisbeerlikör	€ 3,80
-------------------	--------

JAUSE



KÖSTLICHES ZU BEGINN

EMPFOHLENE STARTER

Frecher Sterz* € 7,90
pikanter Polenta mit Sauerrahm und Grammeln

Steinberger Speckzwetschken € 7,90
Zwetschken im Speckmantel gebraten
mit Salzbuchterl'n serviert

Kleines Leberparfait € 8,50
mit Traminergelee

Wildsalami € 8,50
fein aufgeschnitten mit Löffelgorgonzola

* Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.
Bitte dem Service bei der Bestellung bekannt geben.

Genuss-Tipp SCHMANKERL REISE

Um in den Genuss mehrerer
Speisen zu kommen, gibt es ab 4 Personen
die Möglichkeit zu unserer Schmankerlreise.

In mehreren Gängen servieren wir
eine Auswahl der besten und beliebtesten
Speisen, den Schmankerln, der Karte.

pro Person € 33,00 / ab 4 Personen

Zu unserer Jause servieren wir hausgemachtes Brot. Nachbestellungen werden zusätzlich verrechnet. Auskunft über Allergene in unseren zubereiteten Speisen erhalten Sie bei Uli oder Dieter Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

ESSIG UND ÖL

KLASSIKER MIT SÜDSTEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL

Käferbohnsalat ** € 5,70
mit Zwiebel und Ei

Herberts Jause € 13,50
Schinken, Käse und Käferbohnen
mariniert mit Essig und Öl

Saures Rindfleisch € 15,50
gekochtes Rindfleisch mit Schafkäse
aus der Region und Blattsalat

Frischkäse-Terrine € 11,50
Blattsalat mit Frischkäsebällchen
im Kürbiskernmantel auf Weißbrot

Gebackene Zwiebeltascherl * € 12,40
Gebackene Blätterteigtascherl mit Zwiebelfülle,
serviert mit Speckkrautsalat

* Auf Wunsch auch vegetarisch möglich. ** Auf Wunsch auch vegan möglich.
Bitte dem Service bei der Bestellung bekannt geben.

Zu unserer Jause servieren wir hausgemachtes Brot. Nachbestellungen werden zusätzlich verrechnet. Auskunft über Allergene in unseren zubereiteten Speisen erhalten Sie bei Uli oder Dieter Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

FEINES ZUR JAUSE

GUTES VOM SCHWEIN

Schweinsbrüstl gebraten
mit Senf, Kren und Brat'lfett € 11,50

Brett'ljause
mit Schinken, Rohschinken, Würstel, Verhackert,
Leberaufstrich, Topfenaufstrich, Kren, Gurkerl, Ei... € 14,50

Hauswürstel
Geselchtes Hauswürstl dünn aufgeschnitten
mit Verhackert und Kren €9,50

Landschinken mit Asmonte
fein geschnittener Landschinken mit steirischem Hartkäse € 13,50

STEINBERGER SPEZIALITÄTEN

Feines Leberparfait
mit Traminergelee € 13,50

Steinberghof Spezialitäten
mit Schinken, Leberparfait, Salami, Käse € 16,90

Zu unserer Jause servieren wir hausgemachtes Brot. Nachbestellungen werden zusätzlich verrechnet. Auskunft über Allergene in unseren zubereiteten Speisen erhalten Sie bei Uli oder Dieter Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

ALLES KÄSE

ULIS KÄSESPEZIALITÄTEN

Gorgonzola
mit Butter gerieben € 9,50

Südsteirischer Schafkäse
mit südsteirischem Kürbiskernöl € 11,50

Käsevariation
Steirische Käsespezialitäten
mit Kastanienhonig, Butter und Roggenweckerl € 15,50

VEGANE GERICHTE

FLEISCHLOS KÖSTLICH

Orange Nudeln
Koodles (Karottenstreifen in Nudelform)
mit Tomaten-Melanzani-Sugo € 10,50

Salat-Trio
Blatt-, Bohnen- und Krautsalat € 8,50

Vegane Nachspeise
Hier gibt es immer wieder neue Köstlichkeiten.
Bitte Nachfragen. € 4,50

Zu unserer Jause servieren wir hausgemachtes Brot. Nachbestellungen werden zusätzlich verrechnet. Auskunft über Allergene in unseren zubereiteten Speisen erhalten Sie bei Uli oder Dieter Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

VIelfALT BROT

EIN BROT IN EHREN, KANN NIEMAND VERWEHREN

Verhackertbrot € 3,80

Leberaufstrichbrot € 3,80

Brat'lfettbrot mit Zwiebel € 3,80

Topfenaufstrichbrot € 3,80

Käsebrot € 4,70
garniert mit Gemüse und Obst

Belegtes Brot € 4,80
mit Schinken, Käse, Kren, Essiggurkerl,
Ei, garniert mit frischem Gemüse

Zu unserer Jause servieren wir hausgemachtes Brot. Nachbestellungen werden zusätzlich verrechnet. Auskunft über Allergene in unseren zubereiteten Speisen erhalten Sie bei Uli oder Dieter Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

HAUSGEMACHTES SÜSSES

ULI EMPFIEHLT

Steinbergwürfel € 4,50
Nusswürfel mit Schlagobers-Sauerrahmhaube

Steirischer Reindling € 4,50
Germteig mit Nüssen und
Marillenmarmelade gefüllt

Morillon Trüffel € 4,50
Schokotrüffel (Bällchen) veredelt mit
unserem Morillon Weinbrand

Moka Mo € 4,50
Schokoladen Tarte

Zu unserer Jause servieren wir hausgemachtes Brot. Nachbestellungen werden zusätzlich verrechnet. Auskunft über Allergene in unseren zubereiteten Speisen erhalten Sie bei Uli oder Dieter Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

VIELEN DANK FÜR
IHREN BESUCH!
WIR HOFFEN SIE
HATTEN EINE SCHÖNE
ZEIT BEI UNS AM
STEINBERGHOF!

Wir freuen uns
auf ein Wiedersehen!

*Familie
Firmenich*

UNSERE
ÖFFNUNGSZEITEN

BUSCHENSCHANK
Freitag bis Sonntag
von 13.00 bis 21.00 Uhr

Für einen sicheren Platz bitten
wir um eine tel. Reservierung.

WEIN- & GINVERKAUF
Freitag bis Sonntag
von 13.00 bis 21.00 Uhr
sowie bei Voranmeldung

GINVERKOSTUNGEN
bei Voranmeldung

+43 3453 2435, www.firmenich.at

