



WEINGUT
BUSCHENSCHANK

FIRMENICH

Herzlich
Willkommen bei uns
am Steinberghof!

SPRITZER & APERITIFE

SPRITZER & CO.

Weißer Spritzer		
Weißwein mit Soda		€ 2,90
Muskateller Spritzer		
Gelber Mustkateller mit Soda		€ 4,10
Rosé Spritzer		
Rosé vom Blauen Zweigelt mit Soda		€ 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 Overpoof + Tonic		€ 7,90
Amouro Spritz		
4cl Amouro + Soda		€ 4,90
Lambocca Spritz	<i>Alkoholfrei</i>	
Marille + Himbeer + Soda		€ 4,10
STIN Tonic Spice	<i>Alkoholfrei</i>	
4cl STIN Non Alcoholic + Tonic		€ 6,50

SCHAUMWEIN

1/6 l. Glas

0,75 l. Flasche

Monte Placino Bianco 2022		
Frizzante vom Gelben Muskateller	€ 4,40	€ 23,80
Monte Placino Rosé 2021		
Frizzante vom Blauen Zweigelt	€ 4,40	€ 23,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SÄFTE	Flasche	½ l. Glas	¼ l. Glas
Traubensaft pur	€ 9,00	€ 4,70	€ 3,10
Traubensaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,10	€ 2,70
Apfelsaft pur	€ 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 1 Liter			€ 3,90
Römerquelle Mineralwasser 0,75 Liter			€ 4,70

UNSERE WEINE

GEBIETSWEINE	½ l. Glas	0,75 l. Flasche
Welschriesling 2022, Südsteiermark DAC	€ 3,60	€ 18,50
Gelber Muskateller 2022, Südsteiermark DAC	€ 3,90	€ 21,00
Sauvignon Blanc 2022, Südsteiermark DAC	€ 4,00	€ 21,50
KORALLENRIFF & RIEDENWEINE		
Korallenriff, Weißburgunder 2022, Steiermark	€ 4,40	€ 23,80
Korallenriff, Sauvignon Blanc 2022, Steiermark	€ 4,60	€ 24,50
Ried Steinberg, Morillon 2022, Südsteiermark DAC	€ 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
LIMESTONE		
Limestone X, Cuvée aus WR, GM & SB 2020, Intrazellulär vergoren	€ 6,70	€ 39,00
Limestone W, Welschriesling 2021, Intrazellulär vergoren	€ 6,70	€ 39,00
Limestone M, Gelber Muskateller 2021, Intrazellulär vergoren	€ 6,70	€ 39,00
Limestone S, Sauvignon Blanc 2021, Intrazellulär vergoren	€ 6,70	€ 39,00

Specials

Roter Muskateller
Jahrgang 2022

⅓ l. Glas € 4,40

0,75 l. Flasche € 23,80

Beerenauslese
vom Gelben Muskateller
Jahrgang 2015

⅓ l. Glas € 4,10

RARITÄTEN

	⅓ l. Glas	0,75 l. Flasche
Ried Steinberg, Sauvignon Blanc <i>Reserve</i> 2017, Südsteiermark DAC	€ 12,00	€ 70,00
Ried Zieregg, Sauvignon Blanc <i>Reserve</i> 2017, Südsteiermark DAC	€ 12,00	€ 70,00

ROTWEIN & ROSÉ

Zweigelt Rosé 2022 Steiermark	€ 3,90	€ 21,00
Zweigelt HD 2019 Südsteiermark	€ 4,40	€ 23,80

UNSERE EDELBRÄNDE

BRÄNDE AUS OBST

2 c.l. Glas

Kriecherl

41 % vol., Wilde Pflaume

€ 3,80

Quitte

41 % vol.

€ 3,80

Alte Zwetschke

40 % vol.

€ 4,50

BRÄNDE RUND UM TRAUBEN UND WEIN

Muskateller Traubenbrand

42 % vol.

€ 4,50

Muskat Corretto

50 % vol., Muskateller Traubenbrand

€ 4,50

Muskat Corretto de Barile

42 % vol., Muskateller Traubenbrand aus dem Fass

€ 4,90

Morillon Weinbrand 1998

39 % vol. im Eichenfass gereift

€ 6,80

LIKÖRE

Nusslikör

32 % vol.

€ 3,80

Johannisbeerlikör

32 % vol.

€ 3,80

GEIST

Himbeergeist

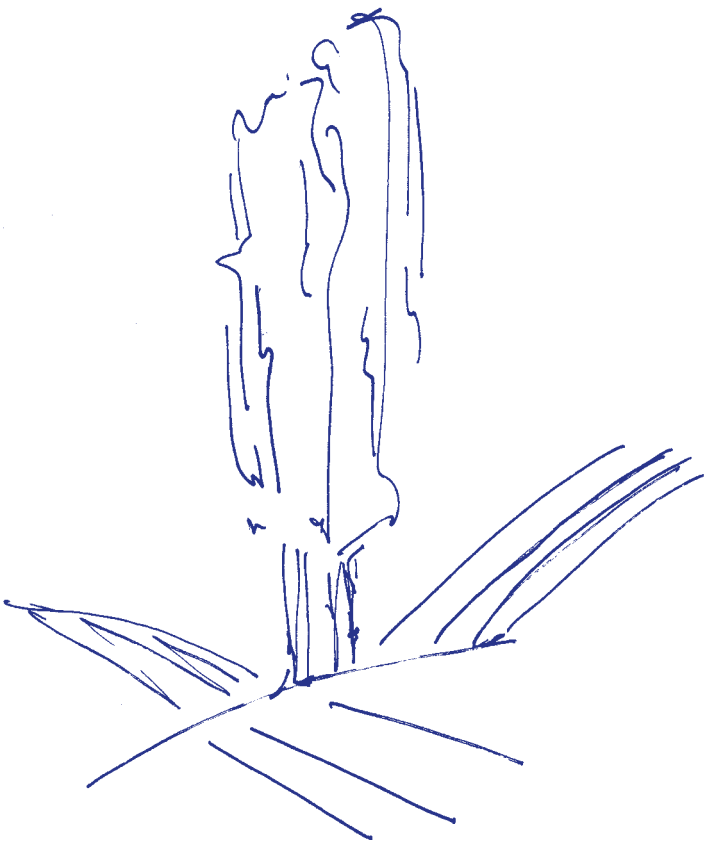
45 % vol.

€ 3,80

Marillengeist

45 % vol.

€ 3,80



KÖSTLICHES ZU BEGINN

EMPFOHLENE STARTER

Frecher Sterz *

pikanter Polenta mit Sauerrahm und Grammeln

€ 7,90

Steinberger Speckzwetschken

Zwetschken im Speckmantel mit Salzbuchterl'n serviert

€ 7,90

Kleines Leberparfait

mit Traminergelee

€ 8,50

Mangalitza Salami

fein aufgeschnitten mit Löffelgorgonzola

€ 8,50

* 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 Firmenich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Preise inkl. gesetzlicher UST

UNSERE KLASSIKER

FRISCHES MIT ESSIG UND ÖL

Käferbohnenalat **
mit Zwiebel und Ei € 5,70

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

Saures Rindfleisch
gekochtes Rindfleisch mit Schafkäse und Blattsalat € 15,50

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

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

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

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

FEINES ZUR JAUSE

STEINBERGER SPEZIALITÄTEN

Feines Leberparfait
mit Traminergelee € 13,50

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

VEGANE GERICHTE

KÖSTLICH PFLANZLICH

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

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

Vegane Nachspeise
Bitte nachfragen € 4,50

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

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
garniert mit Gemüse und Obst € 4,70

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

HAUSGEMACHTES SÜSSES

ULI EMPFIEHLT

Apfel-Streusel-Kuchen
(vegan) € 4,50

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

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

Moka Mo
Schokoladen-Espresso Tarte € 4,50

Gebackene Mäuse € 4,50

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

*Familie
Firmenich*

UNSERE
ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Dienstag 13.00 bis 21.30 Uhr
Küche bis 20.00 Uhr

Für einen sicheren Platz bitten wir um eine
telefonische Reservierung. Geführte Wein- und/
oder Ginverkostungen gegen Voranmeldung.

+43 3453 2435, www.firmenich.at