



WEINGUT
BUSCHENSCHANK

FIRMENICH

SPRITZER & APERITIFE

SPRITZER & CO.

Weißer Spritzer		
Weißwein mit Soda		€ 2,90
Muskateller Spritzer		
Gelber Mustkateller mit Soda		€ 4,20
Sloe Spritz		
4cl STIN Sloeberry + Soda		€ 6,10
Sloe Spritz Fizz		
4cl STIN Sloeberry + Frizzante + Soda		€ 7,70
Stin Tonic		
4cl STIN Classic Proof + Tonic		€ 7,70
Stin Tonic Overproof		
4cl STIN Overproof + Tonic		€ 8,10
Amouro Spritz		
4cl Amouro + Soda		€ 5,20
Lambocca Spritz	<i>Alkoholfrei</i>	
Marille + Himbeer + Soda		€ 4,70
STIN Tonic Spice	<i>Alkoholfrei</i>	
4cl STIN Non Alcoholic + Tonic		€ 6,50
Tea Royal Blanc	<i>Alkoholfrei</i>	
Sparkling Tea		€ 4,50
Tea Royal Rosé	<i>Alkoholfrei</i>	
Sparkling Tea		€ 4,50

SCHAUMWEIN

1/6 l. Glas

0,75 l. Flasche

Monte Placino Bianco 2022		
Frizzante vom Gelben Muskateller	€ 4,50	€ 24,50
Monte Placino Rosé 2022		
Frizzante vom Blauen Zweigelt	€ 4,50	€ 24,50

UNSERE WEINE

GEBIETSWEINE	⅓ l. Glas	0,75 l. Flasche
Welschriesling Jahrgang 2023	€ 3,70	€ 18,90
Gelber Muskateller Jahrgang 2023	€ 3,90	€ 21,90
Sauvignon Blanc Jahrgang 2023	€ 4,10	€ 22,30

KORALLENRIFF		
Korallenriff, Welschriesling Jahrgang 2023	€ 4,60	€ 24,50
Korallenriff, Weißburgunder Jahrgang 2023	€ 4,60	€ 24,50
Korallenriff, Roter Muskateller Jahrgang 2023	€ 4,60	€ 24,50
Korallenriff, Sauvignon Blanc Jahrgang 2023	€ 4,60	€ 24,50

LIMESTONE		
Limestone X, Cuvée aus WR, GM & SB Jahrgang 2020	€ 6,70	€ 38,80
Limestone, Welschriesling Jahrgang 2022	€ 6,70	€ 38,80
Limestone, Gelber Muskateller Jahrgang 2022	€ 6,70	€ 38,80
Limestone, Sauvignon Blanc Jahrgang 2022	€ 6,70	€ 38,80

Specials

Zweigelt HD
Jahrgang 2019

⅓ l. Glas € 4,60

0,75 l. Flasche € 24,50

Beerenauslese
vom Gelben Muskateller
Jahrgang 2015

⅓ l. Glas € 4,10

RIEDENWEINE

Ried Steinberg, Morillon
Jahrgang 2021

€ 6,30 € 36,80

Ried Steinberg, Sauvignon Blanc
Jahrgang 2019

€ 6,30 € 36,80

Ried Zieregg, Sauvignon Blanc
Jahrgang 2019

€ 7,80 € 46,80

Ried Steinberg, Sauvignon Blanc *Reserve*
Jahrgang 2017

€ 12,00 € 70,40

Ried Zieregg, Sauvignon Blanc *Reserve*
Jahrgang 2017

€ 12,00 € 70,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SÄFTE	Flasche	½ l. Glas	¼ l. Glas
Traubensaft pur	€ 10,50	€ 5,30	€ 3,40
Traubensaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,40	€ 2,90
Apfelsaft pur	€ 11,80	€ 5,30	€ 3,40
Apfelsaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,40	€ 2,90
Holunderblütensaft gespritzt mit Soda/mit Leitungswasser		€ 4,10	€ 2,70

SODA & MINERALWASSER

Steinbergquell 1 Liter			€ 4,10
Römerquelle Mineralwasser 0,75 Liter			€ 4,90

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

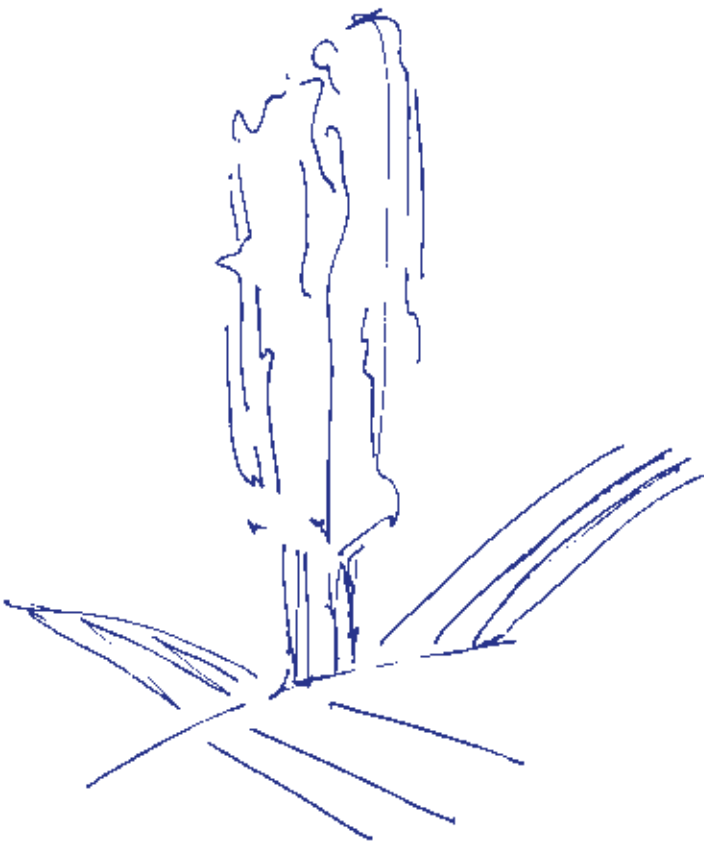
45 % vol.

€ 3,80

Marillengeist

45 % vol.

€ 3,80



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 € 35,00 / ab 4 Personen

KÖSTLICHES ZU BEGINN

EMPFOHLENE STARTER

Frecher Sterz *

pikanter Polenta mit Sauerrahm und Grammeln

€ 8,10

Steinberger Speckzwetschken

Zwetschken im Speckmantel mit Salzbuchterl'n serviert

€ 8,10

Kleines Leberparfait

mit Traminergelee

€ 8,70

Mangalitza Salami

fein aufgeschnitten mit Löffelgorgonzola

€ 8,70

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

UNSERE KLASSIKER

EINFACH GUT

Schweinsbrüstl gebraten
mit Senf, Kren und Brat'lfett € 11,70

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

Belegtes Brot mit Schinken, Käse,
Kren, Essiggurkerl, Ei, garniert mit frischem Gemüse € 4,90

Käsebrot
garniert mit Gemüse und Obst, vegetarisch € 4,80

Aufstrichvariation*
Brat'lfett, Leberstreichwurst und Liptauer mit Brot € 5,70

* Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.

STEINBERGER SPEZIALITÄTEN

Feines Leberparfait
mit Traminergelee € 13,80

Mangalitza Jause mit Speck, Salami,
Schinken und Leberpastete vom Wollschwein € 19,70

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

KÄSE UND MEHR

ULIS EMPFEHLUNGEN

Gorgonzola mit Butter gerieben, vegetarisch	€ 9,50
Südsteirischer Schafkäse mit südsteirischem Kürbiskernöl, vegetarisch	€ 11,50
Käsevariation, Steirische Käsespezialitäten mit Kastanienhonig, Butter und Roggenweckerl, vegetarisch	€ 15,50
Orange Nudeln, Koodles (Karottenstreifen in Nudelform) mit Tomaten-Melanzani-Sugo, vegan	€ 10,80

FRISCHES MIT ESSIG & ÖL

SAURE GERICHTE

Käferbohnenalat ** mit Zwiebel und Ei, vegetarisch	€ 5,70
Saures Rindfleisch gekochtes Rindfleisch mit Schafkäse und Blattsalat	€ 15,50
Frischkäse-Terrine, Blattsalat mit Frischkäsebällchen im Kürbiskernmantel auf Weißbrot, vegetarisch	€ 11,80
Gebackene Zwiebeltascherl * Blätterteigtascherl mit Zwiebelfülle und Speckkrautsalat	€ 12,80
Salat-Trio Blatt-, Bohnen- und Krautsalat, vegan	€ 8,70

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

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 ab 16.00 Uhr,
Samstag & Sonntag ab 13.00 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