

# Herzlich Willkommen und Guten Appetit...



**Ihr Genuss liegt uns als  
Gastgeberfamilie am Herzen.**

Unser Wirtshaus ist geöffnet von  
**Donnerstag bis Montag** ab  
**11 Uhr bis 23:30 Uhr.**

Unser Küchenteam kocht für Sie von  
**12 Uhr bis 20 Uhr.**

## **Regionalität**

Aus der nahen Umgebung haben wir für Sie nachhaltige Lebensmittel von bester Qualität herangetragen.

Ab und an schauen wir jedoch auch über die geographischen Grenzen hinweg, um das ein oder andere Produkt, welches nicht in unmittelbarer Nähe seinen natürlichen Ursprung hat für Sie zu verwenden.

## **Philosophie**

Unsere Produzenten wählen wir in enger Absprache mit unseren Küchen Team aus. Da wir der Meinung sind, dass durch enge Zusammenarbeit sowie Verständnis von Service und Küche füreinander und die verwendeten Produkte die Essenzgrundlage ist, um Ihnen Genussvolle Stunden zu bereiten.

Tradition und Regionalität ist uns wichtig genauso wie eine gewisse Weltoffenheit, daher sind wir immer bemüht spannende Kreationen oder Wirtshaus Klassiker mit einem Hauch von moderne zu servieren.

*Alle Preise verstehen sich in EUR inklusive 20% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie um  
Absprache mit unserem geschulten Personal.*

# Am besten schmeckt's wenn man weiß wo es her kommt...

## Unsere Fleischproduzenten...

**Familie Prenner** aus Wildon  
**Familie Buchberger** aus Hartberg  
**Familie Posch** aus Heimschuh  
**Lokale Jäger** für Wild in der Saison

## Unsere Fischproduzenten...

**Familie Schlein** aus Deutsch Goritz  
**Michi's frische Fische** vom Mürzer Oberland

## Unsere Milchproduzenten...

**Familie Maier** aus Leutschach

## Eier aus Freilandhaltung...

**Familie Pongratz** aus Leitring

## Unsere Milch & Käseproduzenten...

**Familie Nuart** aus Völkermarkt  
**Almenland Stollenkäse** aus dem Arzberger  
Stollengebirge

## Unsere Produzenten von pflanzlichen Produkten...

**Gemüse – Familie Predl** aus Wildon

**Obst – Familie Breg** aus Gamlitz

**Kürbiskernöl – Familie Teichtmeister** aus  
Vogau

**Olivenöl – Monterosso** aus Istrien

**Demeter Sauerteigbrot** – Meinklang vom  
Seewinkl

## Wir bitten um Ihr Verständnis...

Wir sind sehr bemüht ausschließlich frische, nachhaltige Produkte von bester Qualität zu verwenden. Um dies zu ermöglichen, bitten wir um Ihr Verständnis, das wir keine weiteren Produkte haben, welche nicht auf unserer Speisekarte angeführt sind.

Falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorhanden sind, bitten wir Sie diese so frühzeitig wie möglich bekannt zu geben. Wir werden dies gewissenhaft vorbereiten, jedoch durch unsere Gegebenheiten in der Küche können wir keine vollkommene Garantie geben, da Spuren von Allergenen immer vorkommen.

Sowie bei vegetarischer oder veganer Ernährung sind wir bemüht so gut wie möglich auf Sie einzugehen. Gerne bieten wir Ihnen alternativen an in unseren möglichen Grenzen.

## Aperitif

### Prickelndes zum Starten...

Glas Gelber Muskateller Winzersekt	6.30
Glas Frizzabella <i>Von der Isabella Traube – rose</i>	6.00

### Wermut

Hausgemachter Wermut <i>6cl hausgemachter Wermut, Serviert auf Eis, Zitronenzesten &amp; Minze aus dem Garten</i>	6.10
--	------

### Alkoholische Getränke

0.33l Fl. Puntigamer Panther	4.60
0.25l Welschriesling Spritzer	3.60
Aperol Veneziano <i>0.1l Winzersekt, 0.25l Sodawasser, Aperol, Eis &amp; Orange</i>	6.30
Hugo <i>0.1l Winzersekt, 0.25l Sodawasser, Holundersirup, Eis &amp; Minze</i>	6.30
Campari Orange <i>6cl Campari mit Orangensaft aufgegossen</i>	5.50
Capari Soda <i>6cl Campari mit Sodawasser aufgegossen</i>	5.30

## Alkoholfreies

### Gegen den Durst

#### Vöslauer Mineralwasser

0.33l prickelnd/still	3.90
0.75l prickelnd/still	5.90

### Fruchtsäfte

#### Hausgemachter Weißer/Roter Traubensaft

0.25l pur	4.00
0.25l mit Sodawasser gespritzt	3.60
0.5l pur	6.00
0.5l mit Sodawasser gespritzt	5.50

#### Pfirsichnektar von Obsthof Zuegg aus Gamlitz

0.25l pur	4.40
0.5l pur	8.80
0.25l mit Sodawasser gespritzt	3.90
0.5l mit Sodawasser gespritzt	5.20

#### Hollundersaft mit frisch gepressten Zitronensaft

0.25l mit Leitungswasser/Sodawasser	3.50
0.5l mit Leitungswasser gespritzt	5.00



## Glasweise im Wirtshaus

*Natürlich versteht sich das wir Glasweise immer „a guades steirisches Achterl“ ausschenken...*

### Welschriesling

#### Welschriesling Gebietswein

2021 Südsteiermark DAC 4.50

### Weißburgunder

#### Weißburgunder Gebietswein

2021 Südsteiermark DAC 5.00

### Sauvignon Blanc

#### Sauvignon Blanc Gebietswein

2021 Südsteiermark DAC 5.80

#### Sauvignon Blanc Ortswein aus Gamlitz

2022 Gamlitz Südsteiermark DAC 6.20

#### Sauvignon Blanc Ried Koglberg

2022 6.60

2020 6.80

2019 7.00

2017 7.00

### Morillon (Chardonnay)

#### Morillon Gebietsweine

2021 Südsteiermark DAC 5.10

2020 Südsteiermark DAC 5.10

2019 Südsteiermark DAC 5.50

2018 Südsteiermark DAC 5.50

2017 Südsteiermark DAC 5.50

## Gelber Muskateller

#### Gelber Muskateller Gebietswein

2021 Südsteiermark DAC 5.40

#### Gelber Muskateller Ortswein aus Gamlitz

2022 Gamlitz Südsteiermark DAC 6.00

#### Gelber Muskateller Riede Koglberg

2022 6.40

2017 6.70

### Pinot Gris (Grauburgunder)

#### Pinot Gris Hausweingarten

2021 Südsteiermark DAC 6.50

2020 Südsteiermark DAC 6.50

### Sämling (Scheurebe)

#### Sämling Gebietsweine

2021 Südsteiermark DAC 4.90

2020 *halbtrocken* 4.90

2019 *halbtrocken* 5.00

### Roséweine

#### Zweigelt Rosé

2021 4.90

2020 4.90

#### Schilcher Rosé

2020 4.40

2019 4.40

### Rotweine

2019 Zweigelt Klassik 6.20

2020 Zweigelt Barrique 7.00

2018 Zweigelt Barrique 7.20



## Vor dem Start...

<b>Gedeck</b>	<i>pro Person</i>	5.50
Hausgemachtes Geselchtes, Sauerteigbrot & geschlagene und gesalzene Butter		

---

## Zum Start...

<b>Tomatenvariation mit Schafsmozzarella</b>	16.80
mit Basilikum-Mayonnaise, Pumpernickel Chip & Istrisches Oliven Öl	

<b>Carpaccio von der Kalbin</b>	21.50
mit Essiggurken-Kernöl-Vinaigrette, Wildkräuter, Parmesan & Istrisches Oliven Öl	

<i>+ frisch gehobelter istrischer Sommertrüffel</i>	24.80
---	-------

<b>Saibling - gebeizt</b>	18.20
mit eingelegtem Rhabarber, Kohlrabi & Miso	

<b>Spitzpaprika - gefüllt</b>	15.30
mit Melanzani Creme, Salsa & Tomaten Öl	

<b>Brot &amp; Butter</b>	4.50
Sauerteigbrot & gesalzene und geschlagene Butter	

---

## Aus dem Suppentopf...

### Klare Rinderbrühe mit...

Frittaten	6.80
-----------	------

Leberknödel	6.90
-------------	------

<b>Knoblauch Cremesuppe</b>	7.90
mit Knoblauchchip & Kräuter Öl	



## Zwischendurch...

<b>Selchfleischknödel</b>	<i>als Vorspeise</i>	19.50
mit Sauerkraut, Grammeln & Sauerrahmschaum	<i>als Hauptspeise</i>	23.50
<b>Zwiebel Tarte Tatin</b>	<i>als Vorspeise</i>	18.50
mit Honig, schwarze Oliven, Thymian & Kimchi	<i>als Hauptspeise</i>	20.80

---

## Hauptspeisen...

<b>Maibock für 2 Personen – rosa gebraten</b>	<i>pro Person</i>	39.80
Rehrücken & Keule, gebackene Kartoffeln, Spargel & Rotwein Jus		
<b>Maishendl - gebraten</b>		19.80
mit Karfiol Creme, Kräuterseitlinge, glacierte Radieschen & Haselnuss		
<b>Forellen Filet</b>		29.50
mit Pimentos, Minze, Fregola Sarda & Salbei		
<b>Buchweizen Risotto</b>		19.20
mit sautierte Kräuterseitlinge & Blauschimmelkäse		

---

## Wirtshaus Klassiker

<b>Halbes steirisches Backhenderl</b> <i>(ca. 25 Minuten Wartezeit)</i>	16.80
mit Preiselbeeren und Zitrone im Netz	
<b>Wiener Schnitzel von der Kalbsschale</b>	23.50
mit Preiselbeeren und Zitrone im Netz	

## Beilagen zu den Wirtshaus Klassikern...

Petersilienkartoffeln	5.60
Erbsenreis	4.90
Gemischter Salat	5.90

---

## Wirtshaus Menü

Wir alle lieben es verschiedene Gerichte zu probieren, darum servieren wir Ihnen gerne ein...

3 Gänge Menü	52.00	4 Gänge Menü	69.00	5 Gänge Menü	82.00
Weinbegleitung	19.50	Weinbegleitung	26.00	Weinbegleitung	32.50

Das Wirtshaus Menü können wir Ihnen nur Tischweise servieren.



# Unsere Region Südsteiermark und das DAC-Gesetz

Jede Weinbauregion hat ein eigenes DAC (districtus austriae controllatus) Gesetz wodurch unterschiedlichen Rebsorten, Vinifikationsmethoden und Grundbedingungen für die produzierten Weine genauestens festgelegt werden. Für Sie haben wir hier einen kleinen Überblick erstellt:

100% hangelesene Trauben

Trockene Weine bis max. 4 g/l Restzucker

Erscheinungstermine

- Riedenwein ab 01. Mai
- Ortswein ab 01. Mai
- Gebietswein ab 01. März



## Rebfläche der Südsteiermark

2.800 ha



## Niederschlag

ca. 1000 mm/pro Jahr

## Klima

Viele Mikro Klimata, häufige Gewitter und Hagel  
Kühle Nächte, mediterran/kontinentales Klima



Sehr viel Handarbeit durch hauptsächlich Steile Lagen



## Betriebe

264 Weinbaubetriebe

## Zugelassene Rebsorten für Südsteiermark DAC Weine:



### Leitrebsorten:

- Sauvignon Blanc
- Gelber Muskateller
- Weißburgunder
- Morillon (Chardonnay)

### Weitere zugelassene Rebsorten:

- Welschriesling
- Grauburgunder
- Traminer
- Riesling

Knapp ein Fünftel der gesamten Rebfläche ist mit Sauvignon Blanc bepflanzt.



## Für zuhause...

Gerne können Sie auch verschiedene Weine im 6er Karton mischen.		6 Flaschen	12 Flaschen
2023	Sauvignon Blanc Gebietswein Südsteiermark DAC	78.00€	156.00€
2022	Sauvignon Blanc Ortswein Südsteiermark DAC	89.40€	178.80€
2022	Sauvignon Blanc Ried Koglberg	106.80€	213.60€
2022	Gelber Muskateller Gebietswein Südsteiermark DAC	69.00€	138.00€
2023	Gelber Muskateller Ortswein Südsteiermark DAC	82.80€	165.60€
2022	Gelber Muskateller Ried Koglberg	99.00€	198.40€
2021	Morillon (Chardonnay) Südsteiermark DAC	63.00€	126.00€
2021	Pinot Gris Hausweingarten Südsteiermark DAC	100.80€	201.60€

### Unsere Empfehlungen mit perfekter Trinkreife...

2021	Sauvignon Blanc Gebietswein Südsteiermark DAC	75.00€	150.00€
2019	Sauvignon Blanc Ried Koglberg	112.80€	225.60€
2017	Sauvignon Blanc Ried Koglberg	118.80€	237.60€
2021	Gelber Muskateller Gebietswein Südsteiermark DAC	69.00€	138.00€
2017	Gelber Muskateller Ried Koglberg	102.00€	204.00€
2019	Morillon Gebietswein Südsteiermark DAC	66.00€	132.00€
2017	Morillon Gebietswein Südsteiermark DAC	69.00€	138.00€
2020	Pinot Gris Hausweingarten Südsteiermark DAC	100.80€	201.60€
2019	Sämling - <i>halbtrocken</i>	57.00€	114.00€

## Etwas Gutes für unsere Liebsten...

Sie sind auf der Suchen nach einem Geburtstagsgeschenk? Oder wollen Ihrer Familie und Freunden einfach nur etwas Gutes tun?

Verwöhnen Sie Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, mit einem Gutschein für das Weinrefugium Brolli. Die Gutscheine können sowohl in unserem Shop als auch in unserem Wirtshaus oder Hotel eingelöst werden.

Ihre Liebsten haben die Qual der Wahl, ob sie einen kulinarischen Abend bei uns verbringen oder ein erholsames Wellness-Wochenende.

