



POP-UP Buschenschank

14.04. – 14.05.2023 | FR – SO | AB 16.00 Uhr



Feinschmeckerturm

€ 14,90

Wildschinken | geräuchertes Karree | Kürbisdip | gereiftes Kaiserfleisch | Paprikaspeck | Wurzelspeck | Haussalami | Frischkäsebällchen von der Hofmolkerei Thaller | regionaler Parmesan vom Milchhof Wurzinger | Rotweinkäse von der Bio Hofkäserei Deutschmann | Ei | hauseingelegte Gurkerl und Eierschwammerl



Feinschmeckerturm

Weingarten Binkerljause

€ 14,50

Eine Fleischmahlzeit für 2 Personen | im Binkerl serviert | Schweinsbraten | Surbraten | gekochtes und gereiftes Kaiserfleisch | Käsewurst | Cabanossi | gekochter Schinken | Verhackertes | hauseingelegte Gurkerl | Bauernbrot | (keine kleine Portion möglich)

Schweinsbraten im Ganzen

€ 5,90

Senf | Kren | Gurkerl

Frühlings-Bowl (vegetarisch)

€ 9,90

Eingelegter Spargel, Kräuterpesto, Tomaten, milder Salatkäse, gepufftes Korn, Salat, Apfelessig, Steirisches Kürbiskernöl

Regionaler Käseturm

€ 14,90

Roter Brie | Rohmilch-Camembert | Fasselkäse | Hofkäse | Blauschimmelkäse, Rotweinkäse von der BIO Hofkäserei Deutschmann | Aschegold vom Milchhof Kren | Regionaler Parmesan vom Milchhof Wurzinger | Schafskäse vom Biohof Bloder | Frischkäsebällchen von der Hofmolkerei Thaller | Ursteirer vom Arzberger (im Stollen gereift) | Kohlibri- & Kohlossalgelee | Bennys Feigensenf | Isabella Chutney | gebrannte Nüsse | Pumpernickel | Trockenfrüchte

Schweinsbraten Wrap

€ 6,90

Weizentortilla | Schweinsbraten | Apfelkren | Röstzwiebeln | Dijondip | Salat

Die Klassiker

Käsebrot	€ 5,10
Schweinsbratenbrot	€ 5,70
Schneiderjausn (Bauernbrot, Butter, geräuchertes Karree)	€ 5,70
Schinken-Käsebrot	€ 5,10

Saure Schüssel (auch vegan/vegetarisch möglich)

€ 7,90

Almkönigkäse | Hauswurst | Käferbohnen | Gurkerl | Paprika | Ei | Zwiebel | Apfelessig | Steirisches Kürbiskernöl



Folgt uns!



Käferbohnsalat

€ 4,50

Zwiebel | Apfelessig | Steirisches Kürbiskernöl

Aufstriche nach Wahl

€ 1,70

Bratfett | Grammel | Verhackertes | Leber | Liptauer | Käferbohnen | Kürbiskern

NACHSPEISEN

€ 3,90

Christas Germkipferl
Die Füllung unserer hausgemachten Germkipferl variiert täglich. Einfach nachfragen.

WEINE

	Glaserl	Flascherl
Buschenschankmischung (nach Kohl Hansis Empfehlung)	€ 2,70	
Kohlibri (Cuvée WR, SB, MU)	€ 2,70	€ 15,00
Steirabua (gemischter Satz)	€ 2,70	€ 15,00
Welschriesling	€ 2,70	€ 15,00
Chardonnay Ortswein Riegersburg	€ 3,30	€ 17,00
Weißburgunder	€ 3,30	€ 17,00
Muskateller	€ 3,50	€ 18,00
Sauvignon blanc	€ 3,50	€ 18,00
Sauvignon blanc Ried Stadtbergen	€ 4,00	€ 20,00
Bamkrazler (Direkträger)	€ 3,30	€ 17,00
RosÉli (Zweigelt Rosé)	€ 3,30	€ 17,00
Lizzy Frizzante (Direkträger)	€ 3,80	€ 19,00
RosÉli Frizzante (Zweigelt Rosé)	€ 3,80	€ 19,00
Kohlision (lieblich)	€ 3,50	€ 18,00
Zweigelt	€ 3,50	€ 18,00
Roesler	€ 3,80	€ 19,00
Kohlossal (Cuvée ZW & RL)	€ 4,00	€ 20,00

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Stamperl 2 cl	€ 2,80
Haselnuss Marille Williamsbirne Uhudlergrappa Haserlikör Uhudlerlikör Café Latte Likör	

MINERAL/SÄFTE

Mineral	0,25 l	€ 1,10
Mineral	1 l	€ 4,20
Säfte pur/gespritzt	0,25 l	€ 2,60
Säfte pur/gespritzt	0,5 l	€ 5,20
Apfelsaft Apfel-Karottensaft Traubensaft		

ARTEMIS WERMUT

Artemis Wermut „on the rocks“	€ 3,00
Artemis Wermut gespritzt	€ 3,80



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter:innen!

NÄCHSTE TERMINE:

Stehachterl Part(y)ies 17.05. | 27.05. | 07.06.2023

Es gibt wechselnde Tagesempfehlungen.

Bennys hausgemachte Chutneys, Gelees und Co. gibt es auch zum Mitnehmen!

