



# POP-UP Buschenschank

21.02. – 23.03.2025 | FR – SO | AB 16.00 Uhr



## Feinschmeckerturm

€ 15,90

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

## Weingarten Binkerljause

€ 15,50

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

## Regionaler Käseturm

€ 15,90

Roter Brie | Rohmilch-Camembert | Fasselkäse | Blauschimmelkäse, Rotweinkäse von der Bio Hofkäserei Deutschmann | Neutiler und schwarzer Diamant von der Käserei Fischer | Parmesan | 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

## Die Klassiker

Käsebroten	€ 6,10
Schweinsbratenbroten	€ 6,70
Schneiderjause (Bauernbrot, Butter, geräuchertes Karree)	€ 6,70
Schinken-Käsebroten	€ 6,10

## NÄCHSTER POP-UP BUSCHENSCHANK:

02. – 25.05.2025

## STEHACHTERL-PARTIES:

28.05. | 06.06. | 18.06. | 14.08.



Folgt uns!



Feinschmeckerturm

## Schweinsbraten im Ganzen

€ 6,90

Senf | Kren | Gurkerl

## Schweinsbraten-Wrap

€ 6,90

Weizentortilla | Schweinsbraten | Apfeln | Röstzwiebeln | Dijondip | Salat

## Saure Schüssel (auch vegan/vegetarisch möglich)

€ 8,90

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

## Käferbohnnensalat

€ 4,50

Zwiebel | Apfelessig | Steirisches Kürbiskernöl

## Aufstriche nach Wahl

€ 1,70

Bratfett | Verhackertes | Leber | Liptauer | Käferbohnen | Kürbiskern

## NACHSPEISEN

### Christas Germkipferl

€ 3,90

Die Füllung variiert täglich. Einfach nachfragen!

## Es gibt wechselnde Tagesempfehlungen.

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

## WEISSWEINE

### Buschenschankmischung

(nach Kohl Hansis Empfehlung)

Steirabua (Gemischter Satz)

Welschriesling

Chardonnay Ortswein Riegersburg

Weissburgunder

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Ried Stadtbergen

Glaserl

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,80

€ 3,80

€ 4,00

€ 4,20

Flascherl

€ 17,00

€ 17,00

€ 20,00

€ 20,00

€ 22,00

€ 23,00

## ROT- & ROSÉWEINE

Bamkraxler (Direkträger)

Lizzy Frizzante (Direkträger)

RosÉli Frizzante (Zweigelt Rosé)

Kohlision (lieblich)

Zweigelt

Roesler

Kohlossal (Cuvée ZW & RL)

Glaserl

€ 3,80

€ 4,20

€ 4,20

€ 3,50

€ 3,50

€ 4,00

€ 4,20

Flascherl

€ 20,00

€ 23,00

€ 23,00

€ 18,00

€ 18,00

€ 22,00

€ 23,00

## SCHNÄPSE & LIKÖRE

Stamperl 2 cl

€ 3,00

Haselnuss | Marille | Williamsbirne | Uhdlergrappa |

Haserlikör | Uhdlerlikör | Café Latte Likör

## MINERALWASSER & SÄFTE

Mineralwasser

0,25 l

€ 1,10

Mineralwasser

1 l

€ 4,20

Säfte pur/gespritzt

0,25 l

€ 2,60

Säfte pur/gespritzt

0,5 l

€ 5,20

Apfelsaft | Apfel-Karottensaft | Johannisbeersaft

## ARTEMIS WERMUT

Artemis Wermut „on the rocks“

€ 3,50

Artemis Wermut gespritzt

€ 5,50



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

