

# Herzlich Willkommen in unserer Buschenschank



Genießen Sie den Tag und die Vielfalt unserer  
südsteirischen Köstlichkeiten.

Ihre **M U S T E R.**  
familie





Diese Auszeichnung von der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft steht für Essen und Trinken mit hoher steirischer Qualität, bodenständiger Tradition und innovativen Eigenkreationen, für gepflegte Glaskultur und angenehmes Ambiente.

# AUSZEICHNUNGEN

A LA CARTE

## A LA CARTE 2016:

- 93 Punkte Chardonnay Grubthal 2013
- 92 Punkte Muskateller Grubthal 2013
- 92 Punkte Sauvignon Blanc Reverenz 2014
- 92 Punkte Grauburgunder Rieglbauer 2015
- 92 Punkte Weissburgunder Reverenz 2015
- 91 Punkte Sauvignon Blanc Klassik 2015



Gesamtbewertung 4 Kronen



Sauvignon Blanc Klassik  
2015 im Salon aufgenommen



## Savoir Vivre

2 Sonnen Sauvignon Blanc Reverenz 2014

2 Sonnen Muskateller Klassik 2015

3 Sonnen Chardonnay Grubthal 2013



## Landesweinbewertung Steiermark 2016

Finalist Sauvignon Blanc Klassik 2015



## Selection

DAS GENUSSMAGAZIN

5 Sterne GOLD Sauvignon Blanc Grubthal 2013



## MUSTER.GAMLITZ

Wir meinen guter Wein wird vor allem mit Liebe gemacht. Dieser Rezeptur folgen wir seit Jahren. Dem Handwerk verbunden, aus ehrlicher Überzeugung. Ausgewogen im Geschmack. Klassisch im Sinne von altbewährt. Unser Weingut liegt in der Südsteiermark. Wetterbestimmend ist hier im Windschatten der Alpen das illyrische Klima. Gegensätzliche Witterungen mit mediterranen Sonnenstunden, großen Temperaturschwankungen und ergiebigem Regen. Auf dem ersten Blick nicht aussichtsreich, sind wir uns den einzigartigen Vorzügen bewusst. Und kreiern mit Ruhe und Gelassenheit vertraut natürlich guten Wein.



## KLASSIK – REBSORTENTYPISCH

Die Klassik Weine präsentieren die Vielzahl der südsteirischen Rebsorten und deren ganz besondere geschmackliche Ausprägungen. Sie werden überwiegend in Edelstahl-Tanks vinifiziert, um den typischen Charakter der Rebsorten präzise zu erhalten. Die Weine zeigen sich fruchtig und zugänglich und werden meist jugendlich getrunken.

	1/8 lt	0,75 lt	Ab Hof
Sauvignon Blanc 2016	2,80	14,50	11,00
Welschriesling 2016	2,00	11,00	7,00
Weissburgunder 2016	2,50	12,00	7,50
Muskateller 2016	2,50	13,00	9,50
Sämling 88 2016	2,50	11,00	7,00
Chardonnay Marienkreuz 2015	2,80	13,00	9,70



## REVERENZ – WITTERUNG EINES JAHRES

Die reifsten Trauben, von der Witterung im Jahresverlauf am meisten geprägt, fassen wir in einer Selektion zusammen – den Reverenz Weinen. Die Weine reifen in verschiedenen Holzfässern und Edelstahl-Tanks bis zu ihrer beginnenden Flaschenreife und werden im Folgejahr der Ernte abgefüllt. Immer häufiger fällt die Auswahl der Trauben auf ganz bestimmte Weinberge. Bei diesen Weinen sind zusätzlich die Lagennamen Rieglbauer, Sulzhof, Eulenthal oder Höllgraben auf dem Etikett zu finden. Beste Trinkreife erlangen die Weine nach drei bis vier Jahren und weisen ein Lagerpotential von 10 bis 15 Jahren auf.

	1/8 lt	0,75 lt	Ab Hof
Weissburgunder Eulenthal 2015	3,20	15,50	10,40
Sauvignon Blanc Höllgraben 2015	3,50	18,50	15,20
Grauburgunder Rieglbauer 2015	3,50	18,50	15,20
Gelber Muskateller Sulzhof 2015	3,50	18,50	15,20



## LAGENWEINE – GEPRÄGT DURCH DEN STANDORT

Europa–Österreich–Südsteiermark–Gamlitz–Grubthal. Je spezieller die Herkunft umso höher der Anspruch an Qualität. An der Spitze unserer Qualitätspyramide stehen die großen Gewächse der Riede Grubthal. Dementsprechend hoch sind unsere Ambitionen, weshalb wir diese Weine nur in sehr guten Jahrgängen keltern; wie 2006, 2007, 2009, 2011, 2012, 2013 und 2015. Für diese Weine ist die Kellerwirtschaft lediglich Mittel zum Zweck – es wachsen nun mal keine Weinflaschen auf den Rebstöcken. Vergoren und gereift werden die Trauben zwischen 20 und 30 Monaten in neuen und alten Holzfässern. Komplexität, Struktur und salzige Mineralik prägen diese Weine. Das Lagerpotential liegt bei 15 Jahren und womöglich länger.

	1/8 lt	0,75 lt	Ab Hof
Chardonnay Grubthal 2013	5,00	30,00	27,00
Sauvignon Blanc Grubthal 2015	5,00	30,00	27,00



## MUSTER.ROTWEIN

	Glas	Flasche	Ab Hof
Zweigelt	2,50	11,50	7,50

## MUSTER.AUSSERGEWÖHNLICH

	Glas	Flasche	Ab Hof
SPRING (Cuvée, Rosé Frizzante) - 0,75l	2,50	11,50	9,00
AUSLESE STEINBACH (Roter Traminer - Beerenauslese) - 0,375 l - Süß	4,00	11,00	9,50



## MUSTER.SÄFTE

	1/4 lt pur	1/4 lt gespr. mit Mineral oder stillem Wasser
Holundersaft	-	1,30
Apfelsaft	1,50	1,30
Traubensaft	1,80	1,50
Fruchtnektar	1,80	1,50

## MUSTER.MINERALWASSER

Mineral	1 lt	2,50
	0,35 lt	1,30

A woman with short brown hair and glasses, smiling, is wearing a traditional blue and white patterned vest over a white blouse with puffed sleeves and a scalloped collar. She is also wearing a blue skirt and a dark red necklace. She stands in front of a wall made of green glass blocks. The lighting is soft, highlighting her face and the texture of her clothing.

## **MUSTER.johanna**

Seit dem Ursprung der südsteirischen Weinwirtschaft gehört die Buschenschank zu den Besonderheiten unserer Region. Originelle, bodenständige Jaus'n und kulinarische Eigenkreationen verfeinern das Weinverkosten.



## MUSTER.VON ALLEM

Für kulinarische Genießer servieren wir unsere Jause in mehreren Gängen. (A,C,D,G,H,L,M,N,O)  
(geringfügige Änderungen vorbehalten):

- Steirischer Räucherfisch auf Blattsalat
- Sterzterrine mit Speck u. Zwiebel
- hausgemachtes Rindfleischsulz
- marinierter Schafkäse
- Käferbohnen
- Schinkenplatte mit Hauswurstl, Käse und Gemüse
- Aufstriche
- Dessertvariation

15,50  
pro Person  
ab 2 Personen

MUSTER.johanna



## MUSTER. TRADITIONELLES

<b>Brettljause</b> (A,C,L,M,G) dünn aufgeschnittener, gekochter Schinken und luftgetrocknetes Geselchtes, Hauswürstl, Brüstl, Aufstriche, Gemüse, Ei, Kren u. Käse	6,80
<b>Schäferjause</b> (A,C,G,L,M,O) Kulinarische Köstlichkeiten vom südsteirischen Lamm (Fam. Fröhlich) mit Kräuter-Kren-Aufstrich und Garnierung	9,50
<b>Luftgetrockneter Rohschinken</b> (A,C,F,M) mit Butter oder Kräuter-Kren-Aufstrich und Garnierung	6,50
<b>Hauswürstl</b> (A,C,F,G,L,M) luftgetrocknetes, dünn aufgeschnittenes Würstl, mit Verhackert, Gemüse, Ei und Kren mit Kräuter-Kren-Aufstrich und Garnierung	vom Schwein 4,50 vom Lamm 5,50
<b>Schweinsbrüstl</b> (A,C,M) mit Bratenfett, Gemüse, Essiggurkerl, Ei, Senf und Kren	5,80
<b>Belegtes Schinkenbrot</b> (A,C,G,M) mit Verhackert, garniert mit Gemüse, Ei, Kren u. Käse	3,60



## M U S T E R . T R A D I T I O N E L L E S

<p><b>Sterzterrine</b> (A,G,O) auf mariniertem Blattsalat, garniert mit Speckstreifen und gerösteten Zwiebelringen</p>	4,80
<p><b>Marinierter Teller</b> (A,C,G,H,L,O) Gekochtes Rindfleisch, Käferbohnen, Presswurst, Schafkäse, Eier, Gemüse, mariniert mit Kräutern, Zwiebel, Essig und Kürbiskernöl</p>	8,20
<p><b>Presswurst</b> (A,C,O) mit Zwiebel, Kräutern, Essig und Kürbiskernöl</p>	5,60
<p><b>Mageres Rindfleischsulzerl</b> (A,L,F,M,C,O) im Glas serviert mit Kernöl-Apfelessig-Zwiebel-Marinade, Salat und Ei</p>	6,80
<p><b>Aufstrichteller</b> (A,C,G,H) Topfenaufstriche, Streichwurst, Bratenfett, Verhackert, dazu Gemüse</p>	5,20
<p><b>Aufstrichbrot nach Wahl</b> (A,C,G,H) Leberaufstrich, Verhackert, Bratenfett, Butter, Kürbiskern, Gemüse-Topfen</p>	2,50



## M U S T E R . F L E I S C H L O S

<b>Steirischer Räucherfisch</b> (A,D,G,H,O) Forelle (Schlein) und Bio-Karpfen (Gut Hornegg) auf Blattsalat mit gedünsteten Äpfeln, gerösteten Nüssen und hausgemachtem Weißbrot	7,50
<b>Gemüseteller</b> (A,C,G,H,L,O) je nach Saison verschiedenes Gemüse u. Salate, Käferbohnen, Ei, Schafkäse, mariniert mit Kräutern, Essig und Kürbiskernöl	6,00
<b>Käferbohnen</b> (A,C,O) mit Zwiebel, Kren, Essig und Kürbiskernöl	4,00
<b>Schwarzer oder weißer Rettich</b> (A) hauchdünn aufgeschnitten mit Kürbiskernöl	2,80



## MUSTER.KÄSE

<b>Marinierter Schafkäse</b> (A,G,O) mild, würziger Schafkäse von Peter Draxler mit Tomaten, Kräutern, Essig und Kürbiskernöl	6,80
<b>Käsebrötchen</b> (A,C,G,H) mit Emmentaler + Bioweichkäse, garniert, Gemüse und Obstgarnierung	4,50
<b>Käsevariation</b> (A,C,G,H) Bio-Rohmilch-Käsesorten der Hofkäserei Deutschmann mit Butter, garniert mit Obst und Gemüse	9,50
<b>Steirerkas-Brot</b> (A,C,H) Butterbrot mit originale Ennstaler Steirerkäse	1,80

## MUSTER.SÜSSES

**Unsere Mehlspeisen und Desserts variieren nach Saison.  
Bitte fragen Sie nach unserer heutigen Auswahl.**

MUSTER.johanna



## **MUSTER.josef**

Die Leidenschaft, die vielfältigen Aromatiken südsteirischer Früchte zu präzisieren, sie kontinuierlich und nachhaltig zu reifen bringt gehaltvolle, strukturierte und edle Destillate. Zahlreiche Erfolge bestätigen über Jahrzehnte hinweg dieses kompromisslose Qualitätsdenken.



## M U S T E R . L I K Ö R

	2cl		Ab Hof
Weichsellikör	1,50	0,5lt	16,50

## M U S T E R . Z I G A R R E N B R Ä N D E

Unsere Zigarrenbrände reifen einige Jahre ausschließlich in neuen Eichenfässern und ehren die südsteirische Brennkultur.

	2cl		Ab Hof
Weinbrand	2,80	0,5lt	24,00
Sigarro (Zwetschke)	2,80	0,5lt	24,00
Apfel	2,80	0,5lt	24,00
46.privat (Trester)	2,80	0,5lt	24,00
Kriecherl	2,80	0,5lt	24,00
Feinhefe	2,80	0,5lt	24,00
Josef XO Weinbrand (12 Jahre Fassgereift)	5,00	0,5lt	74,00



## M U S T E R . A U S L E S E

Kompromissloses Qualitätsdenken lässt diese feinen, präzisen Aromen der Früchte einfangen und zu diesen edlen, gehaltvollen Destillaten reifen.

	2cl		Ab Hof
Johannisbeere	3,20	0,50lt	48,00
Holunder	3,20	0,50lt	38,00
Quitte	2,80	0,35lt	28,00
Apfel-Himbeere	2,80	0,50lt	22,00
Marille	2,80	0,50lt	24,00
Wildkirsche	2,80	0,50lt	24,00
Kriecherl	1,80	0,50lt	22,00
McIntosh-Apfelbrand	1,80	0,50lt	14,00
RubINETTE-Apfelbrand	1,80	0,50lt	14,00
Trester Muskateller	1,80	0,50lt	18,00
Trester Sauvignon Blanc	1,80	0,50lt	24,00
Williams	1,80	0,50lt	18,00
Zwetschke	1,80	0,50lt	17,00

***Achtung Hinweis für Allergiker:  
EU-Lebensmittelinformationsverordnung,  
Kennzeichnung der Allergene!***

***Allergeninformation laut Code-Empfehlung***

- A - Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel,...
- B - Krebstiere
- C - Ei (Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnuss
- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (=Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren dieser/anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

