

Liebe Gäste, es freut uns, dass Sie in die Weinbank gekommen sind! **Nicht Tagesaktuell**

Wir begrüßen Sie herzlich und wünschen schöne angenehme Stunden bei uns im **Wirtshaus**.

Zum Thema der Kennzeichnung der Allergene Wir kochen jeden Tag frisch, regional und individuell mit individuellen Zutaten. Das fördert Qualität und Geschmack und fordert unsere Kreativität.

E's, Glutamat oder sonstige künstliche Geschmacksverstärker fanden noch nie den Weg in unsere Küche.

Es wird das zusammen gekocht, was im Jahresrhythmus zusammenwächst und gedeiht. Es kann sein das sich die Zutaten und Zubereitungsarten täglich oder öfter ändern. Demnach können in unseren Speisen auch alle kennzeichnungspflichtigen Allergene vorkommen.

Wir bitten Sie deshalb, bereits bei Ihrer Reservierung mögliche Allergien bekanntzugeben. Wir haben uns entschieden mündlich Auskunft zu geben. Aufgrund der Gegebenheiten in unserer Küche können Spuren von Allergenen immer vorkommen, eine Garantie können wir nicht abgeben!

Generell möchten wir unsere heimischen Produkte, Wein wie Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen. Diese im optimalen Reifezustand sowie in optimaler Zubereitung zu präsentieren ist unser oberstes Ziel.

Die Wirtshaustradition kennt auch kein Vegan oder Vegetarisch, hier kochen wir klassisch mit Butter, Knoblauch und Mehl... Daher bitten wir Sie um Nachsicht das wir spezielle „Allergiker“ ins Restaurant bitten.

Zum Thema Leitungswasser...

Wir möchten eine der wichtigsten Ressourcen nicht wertlos betrachten und erlauben uns ab Jänner 2018 pro servierter Karaffe mit Leitungswasser einen Euro zu verrechnen. Diese Einnahmen, spenden wir zu 100% dem Projekt www.brunnenprojekt.at So können wir unserem Wasser mehr Wertigkeit zukommen lassen.

Die Weinbank „**Das Wirtshaus**“ steht Ihnen täglich ab 11.00 Uhr offen!

Gerhard Fuchs und sein Team kochen von 11.30 – 21.00 Uhr!

Gerne möchten wir Ihnen auch unsere „**Vinothek**“, täglich geöffnet von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr, sowie das Fine Dine Restaurant ans Herz legen.

„**Das Restaurant**“ hat täglich (nur mit Reservierung) geöffnet.

Ausgenommen **Montag & Dienstag**, da machen wir Pause!

Für unser hausgemachtes Brot/Gedeck verrechnen wir Euro 2,80

Gerhard Fuchs & Christian Zach sowie das gesamte Weinbank – Team

Wir bitten um Verständnis, das pro Tisch nur eine Rechnung ausgestellt werden kann!

GAULTMILLAU

Weinkarte des Jahres 2016

Die Weinbank
Wirtshaus



Getränke **Nicht Tagesaktuell**

Der Winzersekt als Klassiker zum Start...

LV.14 Brut Blanc Nature WG Tement	0,1l	9,20
2018 Rosé Brut Natur WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	7,50
2020 PET NAT Muskateller & Welschriesling WG Kögl	0,1l	6,50

ALFRED Wermut Weiss

Wermut serviert mit Eis, Soda & Zitrone 5,80

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils vom Leutschacher Hopfen	0,2l	3,20
	0,3l	3,70

...ein Glas'l Wein trink ma immer

Welschriesling

2020 Sand & Schotterböden, WG Jaunegg 1/8l 5,50

Muskateller

2018 Spätfüllung, WG Rebenhof, H. Aubell „Bio-Dyn“ 1/8l 6,00

2021 Opok WG Sternat-Lenz 1/8l 7,00

Sauvignon Blanc

2019 „Vergiss Wein Nicht“ WG Tement 1/8l 6,80

2019 „Der Profi“ WG Schnabel „Bio-Dyn“ 1/8l 9,20

2017 Sauvignon Blanc „Freundschaft“ <47°, H. Aubell „Bio-Dyn“ 1/8l 8,00

2019 Ried Sernau König „Plateau“ **Weinbankwein #7** WG Tement 1/8l 13,50

2019 Ried Flamberg WG Lackner-Tinnacher 1/8l 12,50

Weissburgunder

2018 Vom Opok, WG Tauss „Bio-Dyn“ 1/8l 6,50

Furmint

2018 Furmint vom Sandstein WG Herrenhof Lamprecht 1/8l 6,50

Morillon / Chardonnay

2018 Ried Moarfeitl WG Neumeister 1/8l 14,50

aus der *Magnum* 2009 Ried Zieregg WG Tement 1/8l 15,00

Riesling

2018 Ried Rossberg Alte Reben **Weinbankwein #6** WG Tement 1/8l 7,50

Grauburgunder

2015 „96 Hours“ **Weinbankwein #4** WG Tement 1/8l 7,50

Der Weinbank-Wein „Zum Dotterraviolo“

2019 Morillon „Graf“ WG Muster 1/8l 8,50

Rotweine servieren wir Individuell, wir Beraten Sie gerne!

Gerne können Sie auch aus der Weinkarte wählen!

Weinkarte des Jahres 2016 der Redaktion

GAULTMILLAU

Die Weinbank
Wirtshaus



Heute in der Weinbank

Nicht Tagesaktuell

Vorweg...

Frühlingssalat, Speck & Erdäpfel 8,90

Fühlingsalate mit Speck, Käferbohnen & Erdäpfel

Tatar vom Pöllauer Ochsenfilet klein 50g 16,50

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei groß 80g 25,50

mit Perigord Trüffeljus & Sommerrüffel klein 50g 26,50

groß 80g 35,50

Suppentopf...

paprizierte Fischsuppe mit Fischnockerl & Erbsen 7,90

Hendleinmachsuppe mit Schwammerl 7,90

Hendleinmachsuppe mit Schwammerl & Perigord Trüffel 17,90

und Zwischendurch

Beuschel vom Kitz von der Remmschnigg

Beuschel vom Kitz mit Serviettenknödel Hauptspeise 18,90

Vorspeise 14,90

Mangalitzza Grammeln & Kimchi 9,90

Gebackene Grammelknödeln mit Kimchi und Sauerrahmsaftl

Hauptspeisen

Das Woazschwein 19,90

Bratl vom Woazschwein mit Kraut und Knödl

Ossu Bucco vom Milchkalb 19,90

in Rotwein **geschmorte Ossu Bucco** vom Püree & Spargel vom Reicher

Das Kalbskotelett ab 2 Personen pro Person 43,00

Kotelett vom Sausaler Milchkalb, Rosmarinerdäpfel und Pilze,
Rotwein-Schalottenjus

Nach dem Motto „Gegessen wird was auf den Tisch kommt“
kochen Gerhard Fuchs & sein Team gerne für Sie eine Wirtshausrally!
Wirtshausgerichte in kleineren Portionen als Überraschung serviert.
Bei der Wirtshausrally kennen wir kein vegetarisch oder vegan!

Die Wirtshausrally können Sie ab 5 Gängen zu 45,-- Euro bekommen
& wird tischweise serviert. Jeder weitere Gang Euro 9,--.
Gerne servieren wir Ihnen auch die passende Weinbegleitung!

Die Weinbank
Wirtshaus



Das Menü **Nicht Tagesaktuell**
Frühling in der Weinbank

Bio – Gänseleber & Rhabarber

Zerlei von der Gänseleber, eingelegter Rhabarber und Rhabarberessenz,
Brioche

Euro 19,90

2020 Sauvignon Blanc Sand & Schotterböden Weingut Jaunegg, Leutschach

Der Waller vom Schlein & Spargel

Filet vom Waller, in Butter gebraten, Frühlingskräuter – Rollgerstlrisotto
und Safransauce, Spargel

Euro 18,00 Vorspeise, Euro 32,00 Hauptspeise

*2019 Sauvignon Blanc Ried Sernau-König "Parzelle Plateau" Weinbankwein #7
Weingut Familie Tement, Berghausen*

Der Pöllauer Ochse, Morchel & Spargel

Doppeltes Filet vom Ochsen mit Kasnudel und Morcheljus, grüner
Spargel

ab 2 Personen

Euro 43,00 pro Person

aus dem "Weinbankdoppler" 2016 Blaufränkisch vom Opok Weingut Tauss, Leutschach

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 16,00

*2019 Sauvignon Blanc -maische- "Der Profi - Weinbanksektion"
Weingut Familie Schnabel, Gleinstätten*

oder

Topfenknöderl

Topfenknöderl mit Beerenröster und Vanillesauce, Holunderblütensorbet
8,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fossilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska

Menü in 4-Gängen

Euro 69,00

Menü in 5-Gängen

Euro 81,00

Weinbegleitung 4-Gänge

Euro 38,00

Weinbegleitung 5-Gänge

Euro 45,00

Gedeck

Euro 3,50

In der Weinbank

Das Frühlings-Menü **Nicht Tagesaktuell**

Bio - Gänseleber & Rhabarber

Zerlei von der Gänseleber, eingelegter Rhabarber und Rhabarberessenz,
Brioche

Euro 19,90

2020 Sauvignon Blanc Sand & Schotterböden Weingut Jaunegg, Leutschach

Der Waller vom Schlein & Spargel

Filet vom Waller, in Butter gebraten, Frühlingskräuter – Rollgerstlrisotto
und Safransauce, Spargel

Euro 18,00 Vorspeise, Euro 32,00 Hauptspeise

*2019 Sauvignon Blanc Ried Sernau-König "Parzelle Plateau" Weinbankwein #7
Weingut Familie Tement, Berghausen*

Der Pöllauer Ochse, Morchel & Spargel

Doppeltes Filet vom Ochsen mit Kasnudel und Morcheljus, grüner
Spargel

ab 2 Personen

Euro 43,00 pro Person

aus dem "Weinbankdoppler" 2016 Blaufränkisch vom Opok Weingut Tauss, Leutschach

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 16,00

*2019 Sauvignon Blanc -maische- "Der Profi - Weinbanksektion"
Weingut Familie Schnabel, Gleinstätten*

oder

Topfenknöderl

Topfenknöderl mit Beerenröster und Vanillesauce, Holunderblütensorbet
8,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fossilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska

Menü in 4-Gängen

Euro 69,00

Menü in 5-Gängen

Euro 81,00

Weinbegleitung 4-Gänge

Euro 38,00

Weinbegleitung 5-Gänge

Euro 45,00

Gedeck

Euro 3,50