

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 Wirtshausstradition 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!

Mi & Do Nachmittag ist das Wirtshaus & Vinothek bis 18.00 Uhr geschlossen.

Für unser hausgemachtes Brot/Gedeck verrechnen wir Euro 3,90

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



Weinkarte des Jahres 2022

Die Weinbank
Wirtshaus



Getränke **Nicht Tagesaktuell**

Der Winzersekt als Klassiker zum Start...

LV.14 Brut Blanc Nature WG Tement	0,1l	10,20
2019 Rosé Brut Natur WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	8,30
2022 Pet Nat „Forever Young“ WG Kögl „Bio-Dyn“	0,1l	8,30

Hausgemachter Wermut

Wermut serviert auf Eis mit Soda, Minze & Zitrone 6,50

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils vom Leutschacher Hopfen	0,2l	3,80
	0,3l	4,30

unser Weinbank Bier

Brut IPA vom Nelson Sauvín Hopfen, Brauerei Lava Bräu aus Feldbach Flasche 0,33l 6,20

...ein Glas'l Wein trink ma immer

Welschriesling

2021 aus der „Austro Magnum“ WG Rebenhof „Bio-Dyn“ 1/8l 5,50

Muskateller

2022 Sand & Schiefer WG Tement 1/8l 6,80

2019 Krepskogel WG E. Sabathi 1/8l 8,50

Sauvignon Blanc

2022 „Kopfkino“ WG Tement 1/8l 6,80

2017 Fassreserve **Weinbankwein # 8** WG Tement 1/8l 10,50

2013 aus der D-Magnum Ried Kirchleiten WG Winkler-Hermaden 1/8l 13,50

2020 vom Opok WG Sternat-Lenz 1/8l 10,00

2020 Rabusella WG Rabusella Lukas Tscheppe 1/8l 9,50

Weissburgunder

2018 Vom Opok, WG Tauss „Bio-Dyn“ 1/8l 7,50

2019 Sand & Kalk WG Lamprecht „Bio-Dyn“ 1/8l 8,00

Morillon / Chardonnay

2013 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“ 1/8l 8,50

2017 Ried Moarfeitl WG Neumeister 1/8l 15,00

Riesling

2018 Ried Rossberg Alte Reben **Weinbankwein #6** WG Tement 1/8l 9,00

Grauburgunder

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

Der Weinbank-Wein „Zum Dotterraviolo“

2015 Sauvignon Blanc/ Morillon WG Rebenhof „Bio-Dyn“ 1/8l 9,50

Rotweine servieren wir Individuell, wir Beraten Sie gerne!

Gerne können Sie auch aus der Weinkarte wählen!

GAULTMILLAU

Weinkarte des Jahres 2016



Weinkarte des Jahres 2022

Die Weinbank
Wirtshaus



Heute in der Weinbank

Nicht Tagesaktuell

Vorweg...

Sommersalat, Speck & Erdäpfel 10,90

Sommersalate mit Speck, Käferbohnen & Erdäpfel

Tatar vom Pöllauer Ochsenfilet klein 50g 17,50

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei groß 80g 27,50

mit Trüffeljus & Sommertrüffel klein 50g 29,50

groß 80g 39,50

Suppentopf...

vom Perlhuhn

Einmachsuppe mit Schwammerl 8,90

Einmachsuppe mit Schwammerl & Sommertrüffel 20,90

Krebsrahmsuppe mit Fischnockerl & Erbsen 8,90

und Zwischendurch...

Das Leutschacher Reh

Sugo vom Reh mit Kräutergnocchi & Schwammerl 18,90

Woazschwein & Sterz

saure Grammeln vom Woazschwein mit Polenta & saurem Rahm 13,90

Hauptspeisen...

Vom Pata Negra Schwein aus Leutschach 22,00

geröstete Leber vom Pata Negra Schwein mit Rahmschwammerl & Spätzle

Das Ile de France Lamm vom Chianinahof 34,00

geschmorte **Lammschulter**, Rattatouille & Erdäpfel-Olivenstampf,
Rosmarinjus

Nicht Tagesaktuell

Das Menü im Wirtshaus der Weinbank...

Der Saibling vom Schlein, Sommergemüse

marinierter Saibling mit Gazpacho & Senfeis

Euro 17,90

2022 Sauvignon Blanc "Kopfkino"

Weingut Familie Tement, Berghausen

Der Dotterraviolo & Trüffel

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Cremespinat und Trüffeljus,
Sommertrüffel

Euro 33,00

2015 Sauvignon Blanc/Morillon "Der Wein zum Dotterraviolo"

Weingut Rebenhof Hartmut Aubell, Ratsch an der Weinstraße

Pöllauer Ochse

doppeltes Filet vom OX, Rotwein-Schalottenjus,
Pilze & Rosmarinerdäpfel

ab 2 Personen

Euro 44,00 pro Person

*2016 Blaufränkisch vom Opok "aus der Österreich-Magnum" Weingut Roland Tauss,
Leutschach*

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 18,90

*2017 Sauvignon Blanc "FREUNDSCHAFT" <47° Weingut Rebenhof Hartmut Aubell,
Ratsch an der Weinstraße*

oder

Die Marille

Zubereitungsdauer ca. 30 min.

Marillenknödel mit Butterbrösel, Vanillesauce & gesalzenes Kokoseis

Euro 11,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fossilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska

Menü in 4-Gängen	Euro 78,00
Menü in 5-Gängen	Euro 90,00
Weinbegleitung 4-Gänge	Euro 42,00
Weinbegleitung 5-Gänge	Euro 50,00
Gedeck	Euro 3,90

Die Weinbank
Wirtshaus



Nicht Tagesaktuell

Das Sommermenü im Wirtshaus der Weinbank

Das Steirerhendl & Sommergemüse

Sulz vom Hendl mit saurem Sommergemüse, Kren & Linsen

Euro 19,90

2022 Grüner Veltliner Weingut Julia Konstanzer, Leithaprodersdorf

Der Amur vom Schlein

Filet vom Amur in Butter gebraten, Eierschwammerl - Rollgerstlrisotto

Euro 18,00 Vorspeise, Euro 35,00 Hauptspeise

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

Das Pata Negra Schwein aus Leutschach vom Abl

Kotelett vom Pata Negra Schwein
mit Kärntner Kasnudel & eingemachtem Kochsalat
ab 2 Personen

Euro 44,00 pro Person

2011 Pinot Noir Weingut Georgium Markus Gruze, St. Georgen am Längsee / Kärnten **Der**

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 18,90

*2017 Sauvignon Blanc "FREUNDSCHAFT" <47° Weingut Rebenhof Hartmut Aubell,
Ratsch an der Weinstraße*

Kaffee & Schokolade

Der geeiste Cappuccino

Euro 11,90

*N.V. "fortified" Freundschaft² Weingut Rebenhof Hartmut Aubell,
Ratsch an der Weinstraße*

Menü in 4-Gängen

Euro 78,00

Menü in 5-Gängen

Euro 90,00

Weinbegleitung 4-Gänge

Euro 42,00

Weinbegleitung 5-Gänge

Euro 50,00

Gedeck

Euro 3,90

Die Weinbank
Wirtshaus

