

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!

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/Champagner als Klassiker zum Start...

2014 Brut Blanc de Blancs WG Tement	0,1l	11,20
2019 Rosé Brut Natur WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	8,30
NV. Extra Brut WG Lombard	0,1l	18,00

Hausgemachter Wermut

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

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils vom Leutschacher Hopfen	0,2l	4,00
	0,3l	4,50

unser Weinbank Bier

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

...ein Glas`l Wein trink ma immer

Welschriesling

2021 Ottenberg Veitlhansl **Weinbankwein #9** WG Tement 1/8l 7,50

Muskateller

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

Sauvignon Blanc

2022 „Kopfkino“ „Weinbank-Exklusivfüllung“ WG Tement 1/8l 6,80

2019 BLOW WG KTCN 1/8l 8,50

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

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

Weissburgunder

2020 Ried Wielitschberg **aus dem Weinbankfass** WG Tement 1/8l 9,50

2018 Ried Klausen WG Neumeister 1/8l 8,00

Morillon / Chardonnay

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

2016 Ried Sulz WG Tement 1/8l 9,50

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 Wein „Zum Dotterraviolo“

2021 Morillon vom Opok „Weinbank-Exklusivfüllung“ WG Werlitsch 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...

Herbstsalat, Speck & Erdäpfel 10,90

Herbstsalate mit Speck, Käferbohnen & Erdäpfel

Tatar vom Pöllauer Ochsenfilet klein 50g 17,50

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

mit Trüffeljus & weißer Trüffel aus Istrien klein 50g 29,50

groß 80g 39,50

Suppentopf...

vom Gansl

Einmachsuppe mit Schwammerl 8,90

Einmachsuppe mit Schwammerl & weißer Trüffel aus Istrien 20,90

Krebsrahmsuppe mit Fischnockerl & Erbsen 8,90

und Zwischendurch...

Das Lamm Ile de France vom Chianinahof & Waldpilze

Sugo vom Lamm mit Kräutergnocchi & Schwammerl 18,90

Die Grammelknödel

gebackene Grammelknödel, mit Kürbiskraut und Bratlsauce 15,50

Hauptspeisen...

Der Pöllauer Ochse 32,00

geschmortes **Schulterscherzl** vom Ochsen mit Flower Sprouts & Kärntner Kasnudel

Das Kalbsrahmbeuscherl klein 15,90

Beuscherl vom Milchkalb mit Serviettenknödel groß 23,50

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 60,-- Euro bekommen & wird tischweise serviert. Jeder weitere Gang Euro 9,--.

Die Weinbank
Wirtshaus



Nicht Tagesaktuell

Das Herbstmenü im Wirtshaus der Weinbank

Das Weidegansl

Sulz vom Weidegansl mit Apfel, Verjus & Linsen

Euro 22,50

2017 Weissburgunder vom Opok Weingut Roland Tauss, Leutschach

Der Waller vom Schlein

Filet vom Waller in Butter gebraten,
geröstete Pilze & Polenta, Weißweinsauce

Euro 18,00 Vorspeise, Euro 35,00 Hauptspeise

*aus dem Weinbankfass 2020 Weissburgunder Ried Wielitschberg
Weingut Familie Tement, Berghausen*

Das Lamm vom Chianina Hof aus Dobl

geschmorte Keule vom Ile de France Lamm mit 2-erlei Topinampur

Euro 27,00

2022 Dolcetto d'Alba Fratelli Alessandria, Verduno

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 18,90

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

Vanille, Rahm & Beeren

Vanille-Panna-Cotta & Sauerrahmeis mit Beerenröster

Euro 11,90

2021 Welschriesling Beerenauslese Weingut ANGERHOF Tschida, Illmitz

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

Die Weinbank
Wirtshaus



Nicht Tagesaktuell

Das Menü im Wirtshaus der Weinbank...

Der Saibling vom Schlein, Herbstaromen

marinierter Saibling mit 2-erlei Kürbis & Sanddorn

Euro 19,90

*2021 Sauvignon Blanc "Sand & Schotter" Weingut KOGLMURI Daniel Jaunegg, Eichberg-
Trautenburg*

Der Dotterraviolo & Trüffel

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Cremespinat und Trüffeljus,
Weisser Trüffel aus Istrien

Euro 33,00

*2021 Morillon vom Opok "Der Wein zum Dotterraviolo" Weingut WERLITSCH Brigitte &
Ewald Tscheppe, Glanz*

Der Pöllauer Ochse

Filet vom OX, Rotwein - Schalottenjus, Pilze & Rosmarinerdäpfel
ab 2 Personen

*2020 Blaufränkisch Ried Weinberg "Exklusivfüllung für die Weinbank"
Weingut Wachter Wiesler, Deutsch-Schützen*

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 18,90

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

oder

Quitte & Zitrus

Quittentascherl mit Mandarinen-Grapefruitsalat & gesalzenes Kokoseis

Euro 11,90

2021 Welschriesling Beerenauslese Weingut ANGERHOF Tschida, Illmitz

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

