

# 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](http://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...

<b>LV.14 Brut Blanc Nature</b> WG Tement	0,1l	10,20
<b>2019 Rosé Brut Natur</b> WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	8,30
<b>2021 PET NAT Muskateller &amp; Welschriesling</b> WG Kögl	0,1l	8,30

## Hausgemachter Wermut

Wermut serviert mit Eis, Soda & Zitrone 6,50

## ...lieber ein Bier?

<b>Reininghaus Jahrgangspils</b> vom Leutschacher Hopfen	0,2l	3,80
	0,3l	4,30

## ...ein Glas'l Wein trink ma immer

### Welschriesling

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

### Muskateller

2021 Sand & Schiefer WG Tement 1/8l 6,50

### Sauvignon Blanc

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

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

2015 Sauvage WG „Oberer Guess“ Christian Krampfl 1/8l 13,50

2015 Sauvignon Blanc Junge Reben, WG Kaarriegel „Bio-Dyn“ 1/8l 8,00

2013 Ried Knily WG Jaunegg 1/8l 9,00

### Weissburgunder

2019 Vom Opok, WG Tauss „Bio-Dyn“ 1/8l 7,50

2016 Sand & Kalk WG Lamprecht „Bio-Dyn“ 1/8l 8,00

### Morillon / Chardonnay

2018 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“ 1/8l 9,50

2016 aus der Magnum Ried Pössnitzberg 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...

**Wintersalat, Speck & Erdäpfel** 10,90

Wintersalate mit Speck, Käferbohnen & Erdäpfel

**Tatar vom Pöllauer Ochsenfilet** klein 50g 17,50

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

mit Trüffeljus & Perigord Trüffel klein 50g 29,50

groß 80g 39,50

## Suppentopf...

**Hendleinmachsuppe** mit Schwammerl 8,90

**Hendleinmachsuppe** mit Schwammerl & Perigord-Trüffel 20,90

**paprizierte Fischrahmsuppe** mit Fischnockerkel & Erbsen 8,90

## und Zwischendurch

**Mangalitza Grammeln & Kimchi** 15,50

Gebackene **Grammelknödel** mit Kimchi und Sauerrahmsaftl

## Die Ente aus Riegersburg

**Ententascherl** mit Pak Choi & Shiitake Pilzen, Entenjus 19,90

## Hauptspeisen

**Das Woazschwein** 19,90

knuspriges **Bratl** vom Woazschwein mit Kraut & Knödel

**Das Sausaler Milchkalb** 19,90

**Ofenleber** vom Milchkalb mit Püree & geschmorte Wurzeln

**Das Chianinarind aus Dobl** 25,00

geschmortes **Züngerl** vom Chianinarind mit Kräutergnocchi & Topinambur

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 50,-- Euro bekommen  
& wird tischweise serviert. Jeder weitere Gang Euro 9,--.  
Gerne servieren wir Ihnen auch die passende Weinbegleitung!

Die  **Weinbank**  
Wirtshaus



**Nicht Tagesaktuell**

## **Menü im Wirtshaus der Weinbank...**

### **Der Saibling vom Schlein, Kürbis & Pilze**

gebeiztes Saiblingsfilet mit Kürbis & eingelegten Waldpilzen, Frühlingskräuter

**Euro 17,90**

*aus der Magnum 2021 Sauvignon Blanc "Vergiss Wein Nicht!"  
Weingut Familie Tement, Berghausen*

### **Der Dotterraviolo & Trüffel**

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Cremespinat und Trüffeljus,  
Perigord-Trüffel

**Euro 33,00**

*2015 Sauvignon Blanc/Morillon "Der Wein zum Dotterraviolo"  
Weingut Rebenhof Hartmut Aubell, Ratsch an der Weinstraße*

### **Das Milchkalb**

Kotelett vom Milchkalb, Kochsalat mit Erbsen und Minze,  
Kasnudel & Schmorjus  
ab 2 Personen

**Euro 43,00 pro Person**

*2028 Blaufränkisch Burgenland Weingut "MORIC" Roland Velich, Grosshöflein*

### **Gereifte Rohmilchkäse**

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutterm

**Euro 18,90**

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

oder

### **Beeren & Rahm**

Veilchenblüten - Panna Cotta & Sauerrahmeis mit Hollerkoch

**Euro 11,90**

*2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fossilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska*

<i>Menü in 4-Gängen</i>	<i>Euro 75,00</i>
<i>Menü in 5-Gängen</i>	<i>Euro 87,00</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 Wintermenü im Wirtshaus der Weinbank**

### **Die Bio-Gänseleber**

2-erlei von der Gänseleber mit Rhabarber & Orangenmarmelade, Brioche

*Euro 19,90*

*2019 Riesling Süsses Werk Weingut Grabenwerkstatt, Trandorf / Wachau*

### **Der Waller vom Schlein**

Filet vom Waller in Butter gebraten, junge Karotten & Weißweinsauce

*Euro 18,00 Vorspeise, Euro 35,00 Hauptspeise*

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

### **Der Pöllauer Ochse & Pilze**

doppeltes Filet vom OX, Rosmarinerdäpfel und Pilze,

Rotwein-Schalottenjus

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*

### **Quitten & Mandarinen**

Quittentascherl mit Butterbrösel & Mandarinenjus, gesalzenes Kokoseis

*Euro 11,90*

*2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Fosilni Breg Domaine Ciringa, Stajerska*

**Menü in 4-Gängen**

**Euro 75,00**

**Menü in 5-Gängen**

**Euro 87,00**

**Weinbegleitung 4-Gänge**

**Euro 42,00**

**Weinbegleitung 5-Gänge**

**Euro 50,00**

**Gedeck**

**Euro 3,90**

**Die Weinbank**  
Wirtshaus



**Die Weinbank**  
Wirtshaus

