

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 11.30 Uhr offen! MI & Do ab 18.00 Uhr. Gerhard Fuchs und sein Team kochen von 12.00 – 13.30 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr! Sonntag den ganzen Tag von 12.00 – 21.00 Uhr.

Gerne möchten wir Ihnen auch unsere „**Vinothek**“, ans Herz legen, diese ist zu den Wirtshaus Öffnungszeiten geöffnet.

„**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	11,50
2020 Rosé Brut Natur WG Tauss „Bio-Dyn“	0,1l	10,80
N.V. Champagne Extra Brut Champagne Lombard, Épernay	0,1l	18,00

Hausgemachter Wermut

Wermut serviert auf Eis mit Soda, Minze & Zitrone		8,50
Wermut serviert auf Eis mit Tonic, Minze & Zitrone		10,50

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils vom Leutschacher Hopfen	0,2l	4,20
	0,3l	4,80

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

Muskateller

2023 „Sand & Schiefer“ WG Tement	1/8l	7,20
2017 Ried Steinbach WG Tement	1/8l	9,20

Sauvignon Blanc

2021 Sand & Schotter Friends Wine WG Jaunegg	1/8	7,50
2019 Ried Sernau König „Plateau“ Weinbankwein #7 WG Tement	1/8l	13,50
2015 Steirische Klassik WG Tement	1/8l	6,80

Weissburgunder

2019 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	8,50
2017 Ried Kittenberg WG Gross	1/8l	9,50

Morillon / Chardonnay

2018 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	8,50
2014 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 Dotteraviolo“

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



Nicht Tagesaktuell **Heute in der Weinbank**

Im Wirtshaus der Weinbank

Heute servieren wir Ihnen ein wunderbares

“Wirtshaus - Menü”

in 4- oder 5- Gängen.

Wählen Sie aus dem Angebot und erstellen Sie sich das Menü.

Dazu haben wir Ihnen eine Weinbegleitung vorbereitet.

Der Saibling vom Schlein, Spargel vom Reicher

marinierter Saibling mit Spargelvichyssoise & Spargel

Euro 19,90

2021 Sauvignon Blanc “Sommelier-Friends-Wine” Weingut KOGLMURI Daniel Jaunegg, Eichberg-Trautenburg

oder

Das Perlhuhn

Sulz vom Perlhuhn mit Apfelkren & Linsen, Verjus - Apfelsud & Gartenkräuter

Euro 19,90

2019 Weissburgunder vom Opok Weingut Roland Tauss, Leutschach

Der Dotterraviolo & Trüffel

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Cremespinat und Trüffeljus, Sommertrüffel

Euro 33,00

2021 Morillon “Der Wein zum Dotterraviolo” Weingut WERLITSCH Brigitte & Ewald Tschepp, Glanz

oder

Die Lachsforelle vom Schlein & Spargel

Filet von der Lachsforelle mit Spargel & Rahmpolenta, Weißweinsauce

Euro 22,00

2014 Morillon Ried Sulz Weingut Tement, Berghausen

Nicht Tagesaktuell

Das Woazschwein

knuspriges Brüstl vom Woazschwein mit Eierschwammerl & Kräuter-Gnocchi, Bratljus

Euro 24,50

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

oder

Der Pöllauer Ochs

ab 2 Personen

doppeltes Filet vom Pöllauer Ochsen, Rotwein – Schalottenjus, Erdäpfel-Kräutertascherl & geröstete Steinpilze

pro Person Euro 46,00

2018 Crozes - Hermitage Domaine Belle, Larnage / Rhône

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

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

Euro 18,90

Die Marille

Zubereitungsdauer 30 min.

Marillenknoedel mit Butterbrösel & Vanillesauce & gesalzenes Kokoseis

Euro 11,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Domaine Ciringa, Stajerska

oder

Veilchen & Rahm

Veilchenblüten Panna Cotta, Sauerrahmeis & Schwarzbeeren

Euro 11,90

2017 Sauvignon Blanc Desertno Vino Domaine Ciringa, Stajerska

oder

Erdbeeren & Sekt

Erdbeersorbet mit Winzersekt Brut Nature Blanc de Blancs Weingut Tement

Euro 12,90

<i>Menü in 4-Gängen</i>	Euro 82,00
<i>Menü in 5-Gängen</i>	Euro 94,00
<i>Weinbegleitung 4-Gänge</i>	Euro 44,00
<i>Weinbegleitung 5-Gänge</i>	Euro 52,00
<i>Gedeck</i>	Euro 3,90

Die Wirtshausrally

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 10,--.

Die Weinbank
Wirtshaus

