

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!

GAULT & MILLAU
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	14,00
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 Sauvign 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

2017 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	8,50
2021 Ton & Mergel WG Tement	1/8l	7,00

Morillon / Chardonnay

2018 vom Opok WG Tauss „Bio-Dyn“	1/8l	8,50
2015 Ried Sulz WG Tement	1/8l	10,50

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!

GAULT & MILLAU

Weinkarte des Jahres 2016



Weinkarte des Jahres 2022

Die Weinbank
Wirtshaus



Nicht Tagesaktuell Heute in der Weinbank

Vorweg

Herbstsalat, Speck & Erdäpfel 13,90

herbstliche Salate mit Speck, Käferbohnen & Erdäpfel

Das Perlhuhn 19,90

Sulz vom Perlhuhn mit Apfel & Kren, eingelegte Schwammerl

Tatar vom Pöllauer Ochsenfilet

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei, Pfefferonisenf

klein 50g 17,50 groß 80g 27,50

Tatar vom Ochsenfilet mit Püree & Rührei, Trüffeljus & Herbsttrüffel

klein 50g 29,50 groß 80g 39,50

Zwischengänge

Krebsrahmsuppe mit Fischnockerl & Erbsen 8,90

Der Saibling vom Schlein & Herbstgemüse

Filet vom Saibling mit Melanzani-Kürbiscurry,

Kichererbsen & Ingwer-Paradeiserbutter klein 22,00

groß 35,00

Parasol & Grammeln 19,90

Parasol aus den Murauen mit Rahmpolenta, Sauerrahm & Grammeln

Waldpilze & Lardo 19,90

geröstete Waldpilze aus den Murauen mit Püree & Lardo

Hauptspeisen

Das Leutschacher Pata Negra Schwein 32,50

knuspriges Brüstl vom Pata Negra mit Eierschwammerl & Kräuter-Gnocchi, Bratl

Das sausaler Milchkalb ab 2 Personen pro Person 46,00

Kotelett vom sausaler Milchkalb, mit Madeira-Rosmarinjus, Artischocken & Rosmarin-Erdäpfel

Das Kalbsrahmbeuschel klein 15,90

Beuschel vom sausaler Milchkalb mit Serviettenknödel groß 26,00

Nicht Tagesaktuell

Das Menü im Wirtshaus der Weinbank

Die Lachsforelle vom Schlein & herbstliche Aromen

gebeiztes Lachsforellenfilet mit Kürbis & Sanddorn, rote Rüben

Euro 19,90

2021 Sauvignon Blanc "Sommelier-Friends-Wine" Weingut Daniel Jaunegg, Eichberg-Trautenberg

Der Dotterraviolo & Trüffel

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Cremespinat und Trüffeljus, Herbsttrüffel

Euro 33,00

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

Der Pöllauer Ochse

doppeltes Filet vom Ochsen, Rotwein-Schalottenjus mit Waldpilzen
und Erdäpfel-Kräutertaschewrl

ab 2 Personen **Euro 46,00** pro Person

2020 Blaufränkisch Ried Weinberg "Weinbankselektion" Weingut Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen

Gereifte Rohmilchkäse

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 18,90

2018 Roter Traminer -H- Weingut Roland Tauss, Leutschach

Die steirische Zwetschke

(Zubereitungsdauer ca. 30 min.)

Zwetschkenknödel mit Butterbrösel & Vanillesauce,
gesalzenes Kokoseis

Euro 11,90

2023 Blaufränkisch Eiswein Weingut "Angerhof" Tschida, Illmitz

<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
Gedeck	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



Heute in der Weinbank

Nicht Tagesaktuell

Käse von Mâite Antony Bernard

Gereifte Käse von Antony Bernard aus dem Sundgauer Käskeller,
gesalzene Rohmilchbutter, Apfelbrot und Nussbrot 18,90
2018 Roter Traminer -H- Weingut Roland Tauss, Leutschach

Desserts

Frische Palatschinken 11,90
mit Marillenmarmelade & Karamellschlag

Vanille & Rahm 11,90
Vanille Panna Cotta, Sauerrahmeis & Hollunderröster

Die Steirische Zwetschke 11,90
(Zubereitungsdauer ca. 30 min.)
Zwetschkenknödel mit Butterbrösel & Vanillesauce, gesalzenes Kokoseis

Marille & Sekt 12,90
Marillen mit Winzersekt Brut Nature Blanc de Blancs Weingut Tement

Café

JAVA Temperamenta 100% Arabica

Espresso		3,50
großer Espresso		7,00
Verlängerter Schwarz		4,00
Verlängerter Schwarz mit Milch extra		5,00
Melange bzw. Cappuccino		5,00

Schnapslerl

hausgemachter angesetzter Walnusslikör	2cl	4,50
Walnüsse vom Wurzingerhof bei Wildon	40,5 % vol.	
hausgemachter angesetzter Zirbenschnaps	2cl	4,50
Zirben vom Zirbitzkogel	40,5 % vol.	

Die Weinbank
Wirtshaus

