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, hier kochen wir klassisch mit Butter, Knoblauch und neuerdings auch vegetarisch.

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 bestehend aus **„Wirtshaus“ „Vinothek“** & **„Fine-Dine Restaurant“** hat **Montag & Dienstag**, Ruhetag.

Alle anderen Tage sind wir gerne für Sie da.

Für unser hausgemachtes Brot/Gedeck verrechnen wir Euro 5,50

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

Awarded by HENRIS Grand Selection Award WINE LIST 2026
Weinkarte des Jahres 2026

Star Wine List of the Year Austria 2022 Grand Prix GOLD STAR DIE WEINBANK Ehrenhausen
Weinkarte des Jahres 2020 & 2026

Die Weinbank
Wirtshaus

Getränke Nicht Tagesaktuell

Der Winzersekt/Champagner als Klassiker zum Start...

2022	**Crémant de Herrenhof** WG Herrenhof **„Bio-Dyn“**	0,1l	15,00
2020	**Blanc de Blancs** WG Tement	0,1l	16,20
2020	**Rosé Brut Natur** WG Tauss **„Bio-Dyn“**	0,1l	13,50
N.V.	**Champagne Laurent-Perrier „La Cuvée“** Tour-sur-Marne	0,1l	22,00

Hausgemachter Wermut

Wermut serviert auf Eis mit Soda, Minze & Zitrone		9,50
Wermut serviert auf Eis mit Tonic, Minze & Zitrone		11,50

...lieber ein Bier?

Reininghaus Jahrgangspils vom Leutschacher Hopfen	0,2l	4,40
	0,3l	5,00
The PADAWAN Pale Ale Bierol, Schwoich / Tirol	0,33l	6,80
OHA Pale Ale Non Alcoholic Bier Bierol, Schwoich / Tirol	0,33l	5,70

...ein Glas`l Wein trink ma immer

Welschriesling

2017 Alte Reben WG Trummer	1/8l	10,50

Muskateller

2025 „Sand & Schiefer“ WG Tement	1/8l	7,40

Sauvignon Blanc

2024 „Rebenpoesie“ WG Tement	1/8	7,40
2017 Ehrenhausener Fassreserve **Weinbankwein #8** WG Tement	1/8l	13,00
2022 Sand & Schotterboden WG Jaunegg	1/8l	11,20

Weissburgunder

2020 Grassnitzberg Sprung **Weinbankwein #11** WG Tement	1/8l	12,50
2025 Weinbank Teamwork WG Tement	1/8l	7,80
2020 vom Opok WG Tauss **„Bio-Dyn“**	1/8l	8,50

Morillon / Chardonnay

2022 Ortswein St. Anna, WG Fischer	1/8l	10,40
2019 Ried Sulz WG Tement	1/8l	13,80
2011 Ried Sulz WG Tement	1/8l	15,20
2024 Bourgogne Blanc Domaine Marc Colin	1/8l	10,30

Riesling

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

Der Wein „Zum Dotterraviolo“

2023 Chardonnay **„Weinbank-Dotterwein“** WG Sternat-Lenz	1/8l	9,50

Rotweine servieren wir Individuell, wir Beraten Sie gerne!
Gerne können Sie auch aus der Weißwein- bzw. Rotweinkarte wählen!

WEINKARTE DES JAHRES 2026 – STAR WINE LIST
HENRIS Grand Selection Award 2026

Die Weinbank
Wirtshaus

Die Weinbank
Wirtshaus

Nicht Tagesaktuell

Heute im Wirtshaus der Weinbank

Vorweg

Herbstsalat, Speck & Erdäpfel
Herbstsalate mit Speck, Käferbohnen & Erdäpfel **13,90**

Terrine von der Gänseleber aus dem Perigord **25,00**
Terrine von der Gänseleber mit Apfelcreme & eingelegtem Kürbis, Brioche

Zwischengänge

Räucherfisch & Parika **9,90**
paprizierte Räucherfischsuppe mit Fischnockerl & Fenchel

Pfirsich & White Panther Garnele aus Rottenmann **23,00**
geeiste Garnelen-Pfirsichsuppe mit Verjus & Minze, geflämmte Gebirgsgarnele

Der Amur vom Schlein aus Weixelbaum
Filet vom Amur in Butter gebraten, Topfen - Zitronentascherl & Kürbisgemüse
Vorspeise **22,00**
Hauptspeise **35,00**

Das Ile de France Lamm vom Chianinahof **19,90**
Sugo vom Weidelamm mit Kräutergnocchi & Eierschwammerl

Steinpilze von der Soboth
geröstete Steinpilze mit Püree **19,90**
geröstete Steinpilze
mit Püree & gehobelter Gänseleber aus dem Perigord **32,00**

Hauptspeisen

Das Woazschwein **29,00**
knuspriges Brüstl vom Woazschwein, Paprikakraut & Knödel

Das sausaler Milchkalb **32,00**
geröstete Leber vom Milchkalb mit Artischocken & Püree, Majoranjus

Das Lamm Ile de France vom Chianinahof aus Dobl **38,00**
Ragout vom Lamm mit Pimientos de Padron & Bröselknödel, Kürbis

Die Weinbank
Wirtshaus

Nicht Tagesaktuell

Das Menü im Wirtshaus der Weinbank

Saibling, Kürbis & Sanddorn

gebeiztes Filet vom Rottenmanner Gebirgssaibling, 2-erlei Kürbis & Sanddornoximel

Euro 19,90

2024 Bourgogne Chardonnay Domaine Marc Colin, Saint-Aubin/Côte d`Or

Der Dotterraviolo & Trüffel

Dotterraviolo mit Parmesanemulsion, Cremespinat und Trüffeljus, Herbsttrüffel aus Istrien

Euro 34,00

2023 "Der Wein zum Dotterraviolo" Weingut Familie Sattler "Sattlerhof", Gamlitz

Der Pöllauer Ochse & Waldpilze

ab 2 Personen pro Person Euro 49,00

Entrecôte vom Pöllauer Ochsen mit Rotwein-Schalottenjus, Kasnudeln, Steinpilze & Eierschwammerl von der Soboth

2021 Blaufränkisch Burgenland Weingut MORIC Roland Velich, Grosshöflein

Gereifte Rohmilchkäse von Mâitre Antony Bernard

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 19,90

2014 Roter Traminer Ried Steintal Weingut Christoph Neumeister, Straden

Zotter Schokolade, Kaffee & Erdbeeren

geeiste Andrassy-Torte & geeister Capuccino, Mara de Bois Erdbeeren

Euro 14,90

N.V. Grüner Veltliner V S N Domäne Wachau, Dürnstein

Menü in 4-Gängen	***Euro***	***85,00***
Menü in 5-Gängen	***Euro***	***99,00***
Weinbegleitung 4-Gänge	***Euro***	***48,00***
Weinbegleitung 5-Gänge	***Euro***	***60,00***
Gedeck	***Euro***	***5,50***

Die Wirtshausrallye

Nach dem Motto **„Gegessen wird, was auf den Tisch kommt"** kochen Gerhard Fuchs & sein Team gerne für Sie eine Wirtshausrallye!

Wirtshausgerichte in kleineren Portionen als Überraschung serviert.

Bei der Wirtshausrallye kennen wir kein vegetarisch oder vegan, keine Allergien!

Die Wirtshausrallye können Sie ab

5 - Gängen zu 65,00 Euro bekommen & wird tischweise serviert. Jeder weitere Gang Euro 11,00

Die Weinbank

Wirtshaus

Nicht Tagesaktuell

Das vegetarische Menü im Wirtshaus der Weinbank

Paradeiser & Basilikum

weißes Paradeisermousse & Paradeisergele mit Basilikumvinaigrette

Euro 19,90

mit geflämmter White – Panther Gebirgsgarnelee aus Rottenmann

Euro 38,90 (nicht vegetarisch)

2022 Sauvignon Blanc Sand & Schotter Weingut Jasmin & Daniel Jaunegg, Eichberg-Trautenburg

Kürbis & Kren

mit Kren gefüllte Kürbis -Gnocchi geschmorter Kürbis & Karottenbutter

Euro 19,90

2018 Riesling Alte Reben Ried Rossberg Weinbankselektion #6

Weingut Familie Tement, Berghausen

falsches Filet Wellington

Tropea Süßzwiebel mit Pilzen im Blätterteig,
Portwein-Trüffeljus & Herbsttrüffel

Hauptspeise Euro 39,00

2021 Pinot Noir vom Opok Weingut Herrenhof Lamprecht, Markt-Hartmannsdorf

Gereifte Rohmilchkäse von Mâitre Antony Bernard

mit Apfel- & Nussbrot, Salzbutter

Euro 19,90

2014 Roter Traminer Ried Steintal Weingut Christoph Neumeister, Straden

Zwetschken & Sauerrahm

Zubereitungsdauer 25 min.

Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster, Butterbrösel & Vanillesauce,
Sauerrahmeis

Euro 14,90

2023 Sauvignon Blanc Beerenauslese Weingut ANGERHOF Familie Tschida, Illmitz

Menü in 4-Gängen	***Euro***	***85,00***
Weinbegleitung 4-Gänge	***Euro***	***48,00***
Menü in 5-Gängen	***Euro***	***99,00***
Weinbegleitung 5-Gänge	***Euro***	***60,00***
Gedeck	***Euro***	***5,50***

Die Weinbank
Wirtshaus

Nicht Tagesaktuell Heute in der Weinbank

Käse von Mâitre Antony Bernard

Gereifte Käse von Antony Bernard
aus dem Sundgauer Käskeller, gesalzene Rohmilchbutter, Apfelbrot und Nussbrot **19,90**
2014 Roter Traminer Ried Steintal Weingut Christoph Neumeister, Straden

Desserts

Zwetschken & Sauerrahm **Zubereitungsdauer 25 min.**
Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster, Butterbrösel & Vanillesauce, Sauerrahmeis **14,90**

Frische Palatschinken
mit Marillenmarmelade & Karamellschlag **14,90**

Zotter Schokolade, Kaffee & Erdbeeren **14,90**
geeiste Andrassy-Torte & geeister Capuccino, Mara de Bois Erdbeeren

Zuckermelone, Sekt
Zuckermelonensorbet mit Winzersekt Blanc de Blancs **15,90**

Café

JAVA Temparamenta 100% Arabica

Espresso	**3,70**
Espresso Macchiato	**4,20**
großer Espresso	**7,00**
Verlängerter Schwarz	**4,20**
Verlängerter Schwarz mit Milch extra	**5,00**
Melange bzw. Cappuccino	**5,00**

Schnapserl

hausgemachter angesetzter Zirbenschnaps Zirben vom Zirbitzkogel	2cl 40,5 % vol	**4,50**
Kriecherl 2002 „Exklusiv in der Weinbank“ Weingut Rebenhof H. Aubell, Ratsch	2cl 45,0 % vol	**5,50**
Saubirne 2017 Brennerei Gölles, Riegersburg	2cl 43,0 % vol	**8,50**

Die Weinbank
Wirtshaus