

| <i>Sekte/Aperitif</i> | <i>0,1l</i> | <i>Flasche</i> |
|---|--------------------|-----------------------|
| Sauvignon blanc brut , Mousseaux de Luxe | € 3,80 | € 25,50 |
| Obegg Sauvignon brut , Mousseaux de Luxe | | € 31,50 |
| Muskateller brut , Mousseaux de Luxe | € 3,80 | € 25,50 |
| <i>Skoff Original Klassik Weissweine</i> | <i>1/8l</i> | <i>Flasche</i> |
| Welschriesling Südsteiermark 2016 Frisch fruchtig; Golden Delicious, Holunderblüte, Zitrus | € 2,90 | € 16,90 |
| Weissburgunder Klassik 2015/Südsteiermark 2016 Beeren- und Kernobstaromatik, Nuss- und Burgundernote | € 3,10 | € 18,20 |
| Morillon Klassik 2015 Kernobst-Nuss-Honiganklänge, dezente exotische Note, feine Mineralik | € 3,30 | € 19,30 |
| Gelber Muskateller Südsteiermark 2016 Primärfruchtig; Muskatnuss, Holunderblüten, Passionsfrucht | € 3,60 | € 21,90 |
| Sauvignon blanc Südsteiermark 2016 Feingliedrige Frucht nach Cassis, Paprika, Stachelbeeren | € 3,90 | € 22,50 |
| Riesling 2015 Feine besondere Mineralik, gelbe Steinobstnoten, exotische Noten von Ananas und Maracuja | € 4,50 | € 26,50 |
| <i>Skoff Original Ortsweine</i> | <i>1/8l</i> | <i>Flasche</i> |
| Eichberger Sauvignon Blanc 2016 Cassis , Paprika sowie einem feinen Exotischen Touch, delikate Säure | € 3,90 | € 22,50 |
| Spielfelder Sauvignon Blanc 2016 Grüne Paprika unterstützt von leichten Holunderblüten und Grapefruit | € 3,90 | € 22,50 |
| Gamlitzer Sauvignon Blanc 2016 kräftiger Paprika, Zitrus, leicht Stachelbeere ,schöne Säurestruktur | € 3,90 | € 22,50 |

Alle Preise inkl. aller Abgaben & Steuern

LAGEN WEISSWEINE SKOFF ORIGINAL 1/8 Flasche

Die Trauben für die Lagenweine werden separat verarbeitet. Unsere Lagenweine sind kräftig, reif und vollmundig. Grassnitzberg- und Kranachberg Sauvignon teilweise im großen Holzfass, Weissburgunder- und Morillon Grassnitzberg zur Gänze im Holzfass. Unsere edlen Royal-Weine werden im kleinen, französischen Barrique ausgebaut. Bei allen Lagenweinen gilt: **Außergewöhnliche Qualität!**

| | | |
|---|---------------|----------------|
| Sauvignon blanc Grassnitzberg 2015 Vielschichtige Frucht, Stachel- und Waldbeeren, Holunder, mineralisch | € 4,10 | € 23,90 |
| Sauvignon blanc Kranachberg 2015 Intensives, komplexes Aroma, würzig, elegant, mineralischer Abgang | € 4,50 | € 26,50 |
| Sauvignon blanc Hochsulz 2015 Brennnessel, Passionsfrucht, Paprika, eleganter Gaumen, langer Abgang | € 4,50 | € 26,50 |
| Sauvignon blanc Obegg 2014 Exotisch Mango, Kokos, Cassis, schön eingebundenes Holz, komplexer Abgang | € 5,10 | € 29,50 |
| Sauvignon blanc Royal 2014 Litschi, reife Stachelbeeren, schwarze Cassis, tropische Frucht, samtiger Gaumen | € 6,30 | € 36,90 |
| Gelber Muskateller Hohenegg 2015 Elegant, feinstrukturiert, mineralisch, Muskat- und Zitrusnoten | € 4,00 | € 23,50 |
| Weissburgunder Grassnitzberg 2013 Burgunderfrucht, Birnen, schöne Exotik, etwas Nuss- sowie Holzanklänge | € 4,10 | € 23,90 |
| Morillon Grassnitzberg 2013 Reife Exotik, gelbe Früchte, Dörrobst, Haselnuss, dezentes Holz | € 4,10 | € 23,90 |
| Chardonnay Royal 2013 Exotische Früchte, elegante Röstaromen, kräftiger Körper, langer Abgang | € 6,10 | € 36,00 |

Alle Preise inkl. aller Abgaben & Steuern

Rotweine ***1/8l*** ***Flasche***

Zweigelt 2013 € 3,10 € 18,20
Reife Kirsche, Wald-, Brom- und Erdbeere, Rosenblüten,
seidiges Tannin

Zweigelt Barrique 2014 € 4,10 € 23,50
Weichsel-Kirscharomen, Brombeeren, Bitterschokolade,
dezentem Holz

Süßwein ***1/16l*** ***Flasche***

Sauvignon blanc Trockenbeerenauslese 2015 € 6,10 € 35,00
Honig, Ananas, schöne Balance zwischen Süße und Säure

Alle Weine enthalten Sulfite

Edelbrände ***2 cl***

Zwetschkenbrand € 2,50

Golden Delicious € 2,90

Williams € 2,90

Kriecherl € 2,90

Tresterbrand Muskateller € 2,90

Likör Nuss oder Kirsch € 2,70

Weinbrand (15 Jahre im Eichenfass gereift) € 5,00

| | |
|--|---------------------|
| <u>Alkoholfreie Getränke</u> | <u>0,25l</u> |
| Apfelsaft | € 2,30 |
| Apfelsaft gespritzt | € 1,90 |
| Traubensaft | € 2,50 |
| Traubensaft gespritzt | € 2,10 |
| Soda-Holunder gespritzt | € 1,90 |
| <u>Mineralwasser</u> | <u>0,75l</u> |
| Steirerquelle prickelnd oder still 0,75l Flasche | € 3,90 |
| Steirerquelle prickelnd oder still 0,33l Flasche | € 2,30 |
| <u>Kaffee</u> | |
| Espresso | € 2,10 |
| Verlängerter | € 2,50 |
| Cappuccino | € 2,70 |
| <u>Süßer Abschluss</u> | |
| 2 Stück Palatschinken mit Nutella oder Marillenmarmelade (A, G, C) | € 3,80 |
| Schokokuchen (A, C, G) | € 3,50 |
| Apfelstrudel (A) | € 3,50 |
| Topfenstrudel (A, G, C) | € 3,50 |
| Vanilleeis mit Kernöl (G) | € 3,10 |

Alle Preise inkl. aller Abgaben & Steuern

...mehr als Buschenschank

| | |
|---|----------------|
| Hausgemachtes Rindfleischsuzl mit Kernölvinaigrette (A, L) | € 8,90 |
| Vulkanoschinken an Asmonte Hartkäse (A,G) | € 10,90 |
| Kohlrabi Carpaccio (A,G) | € 6,90 |
| Grillgemüse trifft Gamlitzer Schafskäse (A, G) | € 10,90 |
| Sterzschnitten mit Sauerrahm Dip und Grammeln (A, G) | € 7,90 |
| Saiblingfilet geräuchert mit Oberskren und Toast (A, G) | € 10,50 |

...Heiße Schmankerl

| | |
|---|----------------|
| Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L) | € 3,50 |
| Steirischer Suppentopf (A, C, L) | € 4,90 |
| ½ Steirisches Backhendl (ca. 20 min) (A, C) | € 9,90 |
| Ganzes steirisches Backhendl (ca. 20 min) (A,C) | € 19,80 |
| Saftige Schweinsripperl gegrillt mit Offenkartoffel und Sauerrahmsauce (A,G, M, R) | € 11,90 |
| 1 Stk. heißes Hauswürstel mit Senf und Kren (A, M) | € 6,90 |

Steirische Klassiker

Gusto Platte (ab 2 Personen)

reichhaltiges Sortiment steirischer Fleisch- und Wurstspezialitäten,
garniert mit Aufstrichen, Käse, Kren und eingelegtem Gemüse,

2 Stück Brot, **Preis pro Person** (A, C, G, M, L, O)

€ 9,90

Feinschmecker Platte (ab 2 Personen)

Sortiment vom Hirschschinken und Hirschsalami, Finesse- und Barriqueschinken,
garniert mit Käse, Aufstriche und Butter, 2 Stück Brot

Preis pro Person (A, C, G, M, O)

€ 14,90

Alle Preise inkl. aller Abgaben & Steuern

| | |
|--|---------------|
| Aufstrichteller mit Liptauer, Kernölauftrich, Verhackert und Topfen (A,G,M,O) | € 6,50 |
| Steirische Brettjause Aufstriche, Geselchtes, Brüstl, Haussalami, Speck, Käse und Kren (A,C,G,L,M,O) | € 8,40 |
| Brüstl im Ganzen mit Bratpfett (A, C, G,L,O) | € 6,90 |
| Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebel und Kernöl (A,C,G,L,O) | € 8,50 |
| Käseplatte mit 5 Käsesorten , Butter und Aufstrich (A,G,H,M) | € 9,90 |

Salate

| | |
|--|---------------|
| Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Blattsalaten (A) | € 8,90 |
| Käferbohnen mit Rettich und Kernöl (A, C, F) | € 4,90 |
| Gemischter Salat | € 3,90 |
| Kartoffelsalat mit Kernöl(M) | € 3,90 |
| Haussalat Käferbohnen, Paprika, Tomaten, Gurken, Blattsalat und Gelsechtes(A, O,G) | € 6,90 |
| Tomatensalat mit Zwiebel und Kernöl | € 4,50 |

Kinderkarte

| | |
|--|---------------|
| Kleiner Winzerbua - Leberaufstrichbrot mit Essiggurkerl (A, G, O) | € 2,50 |
| Pikanter Indianer - Liptauerbrot mit Soletti (A, G, M) | € 2,50 |
| Süßer Spatz - Butterbrot mit hausgemachter Marmelade (A, G) | € 1,90 |

A-Glutenhaltiges Getreide , B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, P-Lupinen, R-Weichtiere. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

Alle Preise inkl. aller Abgaben & Steuern