

weinrefugium

HERZLICH WILLKOMMEN IM

WIRTSHAUS BROLLI

Schön, dass Sie gekommen sind!

Wir möchten Ihnen unsere heimischen & regionalen Produkte, sowie Wein in den Vordergrund stellen.

Unser Wirtshaus steht Ihnen von Donnerstag bis Montag ab 11.00 Uhr offen!

Unser Küchenteam kocht für Sie von 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Ruhetage Dienstag & Mittwoch!

Tausenzeit

Schmankerl

mit verschiedenen Aufstrichen

6.50 Euro

Winzerteller

mit Selchfleischprodukten & Rohmilchkäse

9.50 Euro

Vorspeisen

Carpaccio

vom steirischen Jungstier, gepickelter Kürbis & Salat

16.50 Euro

Forelle

geflämmt, Orangen Fenchel Salat & Oliven Tapenade

14.50 Euro

Schafskäse

gratiniert, Mangold, Schwarze Nüsse & Rote Rübe

12.80 Euro

Herbstlicher Salat

mit Kartoffel, Speck

Kürbiskernöl Vinaigrette & Nüsse

8.80 Euro

Gemischter Brotkorb

2.50 Euro

Aus dem Suppentopf

Klare Hühnersuppe

mit Leberknödel

5.70 Euro

mit Hühnernerl

5.80 Euro

mit Fritatten

5.50 Euro

Kürbiscremesuppe

mit Schafskäsenockerl

6.90 Euro

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz souffliert, mit Preiselbeermarmelade

21.00 Euro

Backhendl

(Wartezeit ca. 25 Minuten)

ohne Haut, mit Preiselbeermarmelade

14.80 Euro

Cordon Bleu von der Pute

in Kürbiskernpanade, mit Preiselbeermarmelade

14.60 Euro

Beilagen

Pommes Frites

5.80 Euro

Petersilienkartoffel

5.50 Euro

Gemischter Salat

5.60 Euro

Hendlbrust

gefüllt mit Schafskäse, Brotknödel & Trüffeljus

17.90 Euro

Seesaibling

mit Zitronen Polenta & Chilli Gin Gurken

19.80 Euro

Kürbisrisotto

mit Radicchio, Gegrillte Birne & Walnüsse

15.20 EUR

Desserts

Maronimousse

mit Zweierlei Sauer Kirsche

9.50 Euro

Bratapfel Tiramisu

mit Amarena Sorbet

7.10 Euro

Traditionelles

Buchtel

mit Zwetschkenröster Schaum & Sauerrahmeis

8.50 Euro

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

6.20 Euro

Steirereis

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

5.70 Euro

Affogato

Espresso mit Vanilleeis & Schlagobers

5.80 Euro

Käse

Käsevariation aus dem Hause Nuart, Almenland Stollenkäse & Käserei Fischer

mit Chutney

15.60 Euro

Regionalität

Da wir sehr hohen Wert auf regionale Produkte legen möchten wir Ihnen unsere Lieferanten bekanntgeben.

Eier aus Freilandhaltung

Familie Pongratz aus Leitring

Milchprodukte

Familie Maier aus Leutschach

Kürbiskernöl

Familie Teichtmeister aus Vogau

Gemüse

Familie Predl aus Wildon

Schafskäse

Familie Draxler aus Kranachberg

Käse

Almenland Stollenkäse, Nuart, Käserei Fischer

Südsteirische Hühner

Familie Posch aus Heimschuh

Fleischwaren

Familie Prenner aus Wildon

Fisch

Familie Schlein aus Deutsch Goritz

Obst

Familie Breg aus Gamlitz

Legende

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergene geben wir Ihnen gerne eine mündliche Auskunft.
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

weinrefugium

WEIN.

Aufladen lassen sich die Batterien bei uns also ganz hervorragend, denn getreu unseres Namens Weinrefugium der ideale Rückzugsort für Genießerinnen und Genießer.

Ein ruhiges Platzerl, ein gutes Glas Wein und das Gefühl von Freiheit und Harmonie, gepaart mit den kulinarischen Genüssen, die uns die Natur hier bietet.

Schaumwein

Winzersekt Gelber Muskateller

Holunder, Zitrus & sanfte Fruchtsäure

Glas 5.80 | 0.75L 31.50 Euro

Frizzabella Isabella Schaumwein

Walderdbeere, Himbeere & Zartes Extrakt

Glas 5.60 | 0.75L 28.00 Euro

Südsteiermark DAC 2021

Welschriesling 2021

Granny Smith, Mandarinenzesten & Zitronenmelisse

Glas 4.00 | 0.75L 20.50 Euro

Weissburgunder 2021

Honigmelone, Weiße Blüten & Weingartenpfirsich

Glas 4.80 | 0.75L 24.50 Euro

Sauvignon Blanc 2021

Stachelbeere, Zitrus abrieb & Minze

Glas 5.20 | 0.75L 28.50 Euro

Gelber Muskateller 2021

Muskat, kühl/saftig & animierende Säure

Glas 5.00 | 0.75L 27.00 Euro

Morillon 2021

Gelber ledriger Apfel, Schwarzbrotkruste & fruchtextrakt

Glas 4.90 | 0.75L 26.50 Euro

Pinot Gris 2021 Hausweingarten

Waldbeeren, cremiger Körper & getrocknete Kräuter

Glas 6.20 | 0.75L 35.00 Euro

Sämling 2021

Floral, würzig & knackige Säure

Glas 4.60 | 0.75L 26.00 Euro

Welschriesling

Welschriesling 2020

Granny Smith, Zitronenzesten & leicht floral duftig

Glas 3.80 | 0.75L 19.50 Euro

Welschriesling 2019

Granny Smith, Birne & Zitruszesten

Glas 3.60 | 0.75L 18.50 Euro

Weissburgunder

Weissburgunder 2020

Weingartenpfirsich, Wiesenkräuter & weißer Pfeffer

Glas 4.60 | 0.75L 23.50 Euro

Morillon

Morillon 2020

Intensiver Apfel, cremige Struktur & harmonisches Säurespiel

Glas 4.70 | 0.75L 26.00 Euro

Morillon 2019

Mandarinenzesten, Haselnuss & Kräuterwürze

Glas 4.50 | 0.75L 25.00 Euro

Morillon 2018

Gelber Apfel, Grapefruit & cremig

Glas 4.50 | 0.75L 25.00 Euro

Morillon 2017

Brioche, Quitte & präzise

Glas 4.50 | 0.75L 25.00 Euro

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc 2020

Stachelbeere, Brennessel & Holunderblüte

Glas 5.10 | 0.75L 28.00 Euro

Sauvignon Blanc 2020 Ried Kogberg

Holunderblüten, kühle Exotik & elegante Säure

Glas 6.20 | 0.75L 36.00 Euro

Sauvignon Blanc 2019 Ried Kogberg

Schwarze Ribisel, grasig, Brennessel & leichte Exotik

Glas 6.20 | 0.75L 36.00 Euro

Sauvignon Blanc 2017 Ried Kogberg

Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere & kompakt

Glas 6.50 | 0.75L 38.00 Euro

Gelber Muskateller

Gelber Muskateller 2020

Zitronenzesten, Muskatnuss & Zitronenmelisse

Glas 4.80 | 0.75L 26.50 Euro

Gelber Muskateller 2019

Muskat, Rosenholz & saftig

Glas 4.60 | 0.75L 25.50 Euro

Gelber Muskateller 2017 Ried Kogberg

Mandarine, Holunder, Muskatnuss & mineralisch

Glas 6.00 | 0.75L 34.00 Euro

Pinot Gris

Pinot Gris 2020 Hausweingarten

Cassis, rote Ribisel, leichte Exotik & Briochenoten

Glas 6.00 | 0.75L 35.00 Euro

Pinot Gris 2019 Hausweingarten

Dunkelbeerig, Zwetschke, komplex & vollmundig

Glas 6.00 | 0.75L 35.00 Euro

Sämling

Sämling 2020

Weißer Pfirsich, Mandarinenzesten & florale Noten

Glas 4.50 | 0.75L 25.00 Euro

Sämling 2019

Marille, Hagebutte & schmeichelnd

Glas 4.30 | 0.75 L 25.00 Euro

Sämling 2017

Honigmelone, Weingartenpfirsich & fruchtig

Glas 4.30 | 0.75 L 25.00 Euro

Rosé

Schilcher 2020

Erdbeere, Johannisbeere & säurebetont

Glas 4.00 | 0.75L 20.50 Euro

Schilcher 2019

Waldbeeren, Zitronengras & säurebetont

Glas 4.00 | 0.75L 20.50 Euro

Zweigelt Rosé 2020

Rote Beeren, Vogelkirsche & florale Noten

Glas 4.30 | 0.75L 24.00 Euro

Zweigelt Rosé 2021

Rote Beeren, Weichsel & duftig

Glas 4.30 | 0.75L 24.00 Euro

Süßwein

Trockenbeerenauslese

Reife Mango, feine Kräuterwürze & belebende Säure
Glas 6.50 | 0.50L 35.00 Euro

Rotwein

Blauer Zweigelt 2019

Weichselkirsche, schwarze Cassis & schwarzer Pfeffer
Glas 5.20 | 0.75L 28.50 Euro

Blauer Zweigelt 2017

Intensive Kirsche, Vanillebukett & samtiges Tannin
Glas 5.40 | 0.75L 29.00 Euro

Blauer Zweigelt Barrique 2020

Rotbeerig, Wechsel & Tabakanklänge
Glas 6.60 | 0.75L 37.00 Euro

Blauer Zweigelt Barrique 2018

Johannisbeere, Kirscharomen & kräftig
Glas 6.50 | 0.75L 36.50 Euro

Qualitätsbrände

Muskateller

2cl 4.10 Euro

Williams

2cl 4.10 Euro

Marille

2cl 4.20 Euro

Maschansker

2cl 4.40 Euro

Kriecherl

2cl 4.40 Euro

Anis

2cl 4.00 Euro

Kümmel

2cl 4.00 Euro

Quitte

2cl 4.70 Euro

Angesetzte Weichsel

2cl 4.20 Euro

Angesetzte Schwarzbeere

2cl 4.20 Euro

Angesetzte Walnuss

2cl 4.30 Euro

Angesetzte Kräuter

2cl 4.30 Euro

Steirisches Bier

Puntigamer

0.33L 4,50 Euro

Gösser Radler

0.33L 4,70 Euro

Gösser Alkoholfrei

0.33L 4.70 Euro

Spritzer

Welschriesling

3.20 Euro

Muskateller

5.60 Euro

Hugo

5.70 Euro

Alkoholfrei

Hausgemacht Traubensaft weiss / rot

pur 0.25L 3.90 | 0.50L 5.80 Euro

gespritzt 0.25L 3.40 | 0.50L 5.50 Euro

Holunder & Zitrone

gespritzt 0.25L 3.00 | 0.50L 5.50 Euro

Pfirsichnektar von Obsthof Zuegg

Pur 0.25L 4.10 | 0.50L 5.50 Euro

Gespritzt 0.25L 3.60 | 0.50L 4.10 Euro

Römerquelle

0.33L 3.90 Euro

0.75L 5.40 Euro

Coca Cola / Zero

0,33L 4.40 Euro

Almdudler

0.33L 4.40 Euro

Kaffee

Espresso

2.80 Euro

Doppelter Espresso

4.50 Euro

Verlängerter

3.10 Euro

Cappuccino

4.10 Euro

Latte Macchiato

4.50 Euro

Tee

Bio Früchte

4.00 Euro

Bio Grüntee

4.00 Euro

Bio Kamille

4.00 Euro

Bio Kräuter

4.00 Euro

Bio Pfefferminze

4.00 Euro

Bio Schwarztee

4.00 Euro