

Herzlich Willkommen und Guten Appetit...



Unsere Philosophie

**Als Ihre Gastgeberfamilie liegt uns Ihr
Genuss besonders am Herzen.**

Öffnungszeiten:

Wirtshaus: Donnerstag bis Montag,
11:00 - 23:30 Uhr.

Küche: 12:00 bis 20:00 Uhr.

In enger Zusammenarbeit zwischen unserem Küchenteam und ausgewählten Produzenten schaffen wir die Grundlage für genussvolle Stunden. Für uns entsteht wahre Gastfreundschaft im harmonischen Zusammenspiel von Service, Küche und Lieferanten.

Tradition und Regionalität liegt uns am Herzen, ebenso wie eine weltoffene Haltung. Daher servieren wir Ihnen mit Leidenschaft sowohl spannende neue Kreationen als auch Wirtshaus-Klassiker.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive 20% MwSt.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich mit unserem geschulten Personal abzusprechen.

Am besten schmeckt's, wenn man weiß, wo es herkommt...

Unsere Fleischproduzenten...

Familie Prenner aus Wildon
Fleischhauerei Pinnitsch aus Leutschach
Familie Posch aus Heimschuh
Lokale Jäger für Wild in der Saison

Unsere Milchproduzenten...

Familie Maier aus Leutschach

Eier aus Freilandhaltung...

Familie Pongratz aus Leitring

Unsere Milch & Käseproduzenten...

Familie Nuart aus Völkermarkt
Almenland Stollenkäse aus dem Arzberger
Stollengebirge

Unsere Fischproduzenten...

Familie Schlein aus Deutsch Goritz
Michi's frische Fische vom Mürzer Oberland

Unsere Produzenten von pflanzlichen Produkten...

Tofu – Familie Draxler aus Gamlitz

Gemüse – Familie Predl aus Wildon

Pilze– Erzberg Stollenpilze aus Floing

Kürbiskernöl – Familie Teichtmeister aus
Vogau

Olivenöl – Monterosso aus Istrien

Demeter Sauerteigbrot – Meinklang vom
Seewinkl

Wir bitten um Ihr Verständnis...

Wir legen großen Wert darauf, ausschließlich frische und nachhaltige Produkte von bester Qualität zu verwenden. Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir keine weiteren Speisen anbieten können, die nicht auf unserer Speisekarte stehen.

Sollten bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, informieren Sie uns bitte so früh wie möglich. Wir werden unser Bestes tun, um Ihre Bedürfnisse zu berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir aufgrund der Gegebenheiten in unserer Küche eine vollständige Freiheit von Allergenspuren nicht garantieren können.

Auch bei vegetarischer oder veganer Ernährung sind wir bemüht, Ihren Wünschen im Rahmen unserer Möglichkeiten nachzukommen und Ihnen entsprechende Alternativen anzubieten.

Aperitif...

Prickelndes zum Starten...

Glas Gelber Muskateller Winzersekt 6.50

Glas Frizzabella 6.20
von Isabella Trauben – rose

Mal was anderes...

Hausgemachter Wermut Weiß/Rosé 6.50
6cl hausgemachter Wermut, Zitronenzesten & Minze
aus dem Garten

Hausgemachter Wermut mit Tonic 8.60
6cl hausgemachter Wermut, Zitronenzesten, Minze
aus dem Garten & Fever-Tree Indian Tonic Water

Alkoholfreier Spice Stin Gin mit Tonic 9.20
4cl Alkoholfreier Spice Stin Gin, Zitronenzeste &
Fever-Tree Indian Tonic Water

Alkoholische Getränke...

0.33l Flasche Puntigamer Panther 4.90

0.25l Welschriesling Spritzer 3.80

Aperol Veneziano 6.50
0.1l Winzersekt, 0.25l Sodawasser, Aperol,
Eis & Orange

Hugo 6.50
0.1l Winzersekt, 0.25l Sodawasser,
Holundersirup, Eis & Minze

Campari Orange 5.90
6cl Campari mit Orangensaft aufgegossen

Campari Soda 5.70
6cl Campari mit Sodawasser aufgegossen

Alkoholfreie Speisebegleiter...

Manufaktur Jörg Geiger von schwäbischen
Streuobstwiesen, Schlat – Deutschland

Glas PriSecco Rose 5.80
von Boskoop Apfel, Rose & Himbeere

Gegen den Durst...

Vöslauer Mineralwasser

0.33l prickelnd/still 3.90

0.75l prickelnd/still 5.90

Fruchtsäfte...

Hausgemachter Weißer/Roter Traubensaft

0.25l pur 4.20

0.25l mit Sodawasser gespritzt 3.80

0.5l pur 6.20

0.5l mit Sodawasser gespritzt 5.70

Pfirsichnektar von Obsthof Zuegg, aus
Gamlitz

0.25l pur 4.60

0.5l pur 8.90

0.25l mit Sodawasser gespritzt 4.40

0.5l mit Sodawasser gespritzt 5.90

Hollunder Saft mit frisch gepressten Zitronensaft

0.25l mit Leitungswasser/Sodawasser 3.90

0.5l mit Leitungswasser/Sodawasser 5.20



Glasweise im Wirtshaus

Natürlich versteht sich das wir Glasweise immer „a guades steirisches Achterl“ ausschenken...

Welschriesling

Welschriesling Gebietswein

2024 Welschriesling DAC	4.90
-------------------------	------

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Gebietswein

2023 Südsteiermark DAC	5.90
2021 Südsteiermark DAC	5.90

Sauvignon Blanc Ortswein

2024 Gamlitz Südsteiermark DAC	6.40
2023 Gamlitz Südsteiermark DAC	6.40
2022 Gamlitz Südsteiermark DAC	6.40

Sauvignon Blanc Ried Koglberg

2024	6.90
2022	6.90
2020	6.90
2019	7.20
2017	7.20

Morillon (Chardonnay)

Morillon Gebietsweine

2021 Südsteiermark DAC	5.40
2020 Südsteiermark DAC	5.40
2018 Südsteiermark DAC	5.80

Gelber Muskateller

Gelber Muskateller Ortswein

2024 Gamlitz Südsteiermark DAC	6.20
2023 Gamlitz Südsteiermark DAC	6.20

Gelber Muskateller Ried Koglberg

2022	6.60
2017	6.90

Pinot Gris (Grauburgunder)

Pinot Gris Hausweingarten

2021 Südsteiermark DAC	6.80
------------------------	------

Sämling (Scheurebe)

Sämling Gebietsweine

2021 Südsteiermark DAC	4.90
------------------------	------

Rotweine

2019 Zweigelt Klassik	6.40
-----------------------	------

2020 Zweigelt Barrique	7.20
2018 Zweigelt Barrique	7.50



Vor dem Start...

Gedeck	pro Person	6.40
Geselchtes, Sauerteigbrot und gesalzene & geschlagene Butter		

Zum Start...

Geschmorter Kürbis	16.80
mit Honig-Miso, eingelegtem Kürbis & geräuchertem Käse im Speckbirnenholz gereift	
dazu empfehlen wir: 2021 Sämling Südsteiermark DAC	

Carpaccio vom Rinderfilet	23.80
mit eingelegten Kräuterseitlingen, gerösteten Pinienkernen & Tomaten-Parmesan Mayonnaise	
dazu empfehlen wir: 2020 Morillon Südsteiermark DAC	

Lachsforellen Tartar	19.20
auf angebratenen Sauerteigbrot, Senf-Dill Vinaigrette & Istrisches Chili-Oliven Öl	
dazu empfehlen wir: 2023 Gelber Muskateller Gamlitz Südsteiermark DAC	

Gansersulz	17.60
mit Miso-Schaum, Radicchio & Croutons	
dazu empfehlen wir: 2023 Sauvignon Blanc Gamlitz Südsteiermark DAC	

Brot & Butter	5.30
Sauerteigbrot mit gesalzener & geschlagener Butter	

Aus dem Suppentopf...

Klare Hühnersuppe mit...

Frittaten	7.20
Leberknödel	7.40

Ganserl-Einmachsuppe	10.50
mit Bröselknödel & Ganserlfleisch	



Zwischendurch...

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

als Vorspeise	19.20
als Hauptspeise	23.80

dazu empfehlen wir: 2020 Pinot Gris (Grauburgunder) Südsteiermark DAC

Winterlicher Hühnereintopf

mit Curry-Couscous Puffer

als Vorspeise	21.40
als Hauptspeise	25.90

dazu empfehlen wir: 2018 Morillon Südsteiermark DAC

Hauptspeisen...

Reh Ragout

26.80

mit hausgemachten Spätzlen, Preiselbeere & Rotkraut

dazu empfehlen wir: 2021 Pinot Gris (Grauburgunder) Südsteiermark DAC

Dry Aged - Rückensteak vom Vulkanlandschwein

27.90

mit Ofenkartoffel, Rahmspinat & Pfefferrahmsauce

dazu empfehlen wir: 2020 Sauvignon Blanc Ried Koglberg Südsteiermark DAC

Gebratenes Forellenfilet

28.90

mit Linsenragout & frittierte Kohl

dazu empfehlen wir: 2021 Morillon Südsteiermark DAC

Rote Beete Gnocchi

24.60

mit Kren, Kürbiskernen & Parmesan

dazu empfehlen wir: 2022 Gelber Muskateller Ried Koglberg Südsteiermark DAC

Wirtshaus Klassiker

Halbes steirisches Backhendl (ca. 25 Minuten Wartezeit)

17.20

mit Preiselbeeren & Zitrone

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

23.90

mit Preiselbeeren & Zitrone

Beilagen zu den Wirtshaus Klassikern...

Petersilienkartoffeln	5.90
-----------------------	------

Erbsenreis	5.60
------------	------

Beilagensalat	5.60
---------------	------



Wirtshaus Menü

Wir bitten um **Verständnis**, das wir **nur Tischweise** das Menü servieren!

Gedeck

Sauerteigbrot, Geselchtes & geschlagene Butter

Geschmorter Kürbis

mit Honig-Miso, eingelegtem Kürbis & geräuchertem Käse im Speckbirnenholz gereift

dazu empfehlen wir: 2021 Sämling Südsteiermark DAC

Winterlicher Hühnereintopf

mit Curry-Couscous Puffer

dazu empfehlen wir: 2018 Morillon Südsteiermark DAC

Rehragout

mit hausgemachten Spätzlen, Preiselbeere & Rotkraut

dazu empfehlen wir: 2021 Pinot Gris (Grauburgunder) Südsteiermark DAC

Gries Schmarren

mit marinierten Kirschen & Sauerrahmeis

3 Gang Wirtshaus Menü pro Person 69.00

4 Gang Wirtshaus Menü pro Person 79.00

3 Gang Menü Weinbegleitung pro Person 24.00

4 Gang Menü Weinbegleitung pro Person 30.00



Für zuhause...

Gerne können Sie auch verschiedene Weine im 6er Karton mischen.		6 Flaschen	12 Flaschen
2023	Sauvignon Blanc Gebietswein Südsteiermark DAC	79.20€	158.40€
2022	Sauvignon Blanc Ortswein Südsteiermark DAC	89.40€	178.80€
2022	Sauvignon Blanc Ried Koglberg	107.40€	214.80€
2023	Gelber Muskateller Ortswein Südsteiermark DAC	83.40€	166.80€
2022	Gelber Muskateller Ried Koglberg	100.20€	200.40€
2021	Morillon (Chardonnay) Südsteiermark DAC	64.20€	128.40€
2021	Pinot Gris Hausweingarten Südsteiermark DAC	101.40€	202.80€

Unsere Empfehlungen mit perfekter Trinkreife...

2021	Sauvignon Blanc Gebietswein Südsteiermark DAC	76.20€	152.40€
2019	Sauvignon Blanc Ried Koglberg	113.40€	226.80€
2017	Sauvignon Blanc Ried Koglberg	117.00€	234.00€
2021	Gelber Muskateller Gebietswein Südsteiermark DAC	70.20€	140.40€
2017	Gelber Muskateller Ried Koglberg	103.20€	206.40€
2019	Morillon Gebietswein Südsteiermark DAC	67.20€	134.40€
2018	Morillon Gebietswein Südsteiermark DAC	70.20€	140.40€
2020	Pinot Gris Hausweingarten Südsteiermark DAC	101.40€	202.80€
2021	Sämling Südsteiermark DAC	58.80€	117.60€

Etwas Gutes tun für unsere Liebsten...

Suchen Sie nach dem perfekten Geburtstagsgeschenk oder möchten Sie Ihren Liebsten einfach Freude bereiten? Mit einem Gutschein für das Weinrefugium Brolli schenken Sie unvergessliche Erlebnisse.

Unsere Gutscheine sind vielseitig einlösbar: im hauseigenen Shop und gemütlichen Wirtshaus oder für einen Aufenthalt in unserem Hotel.

Ihre Familie und Freunde können selbst entscheiden, ob sie einen genussvollen Abend bei uns oder ein entspannendes Wellness-Wochenende genießen möchten.

