

speisekarte

im Wirtshaus am Weinberg





Schön, dass Sie heute hier speisen!

Bei einem guten Essen kommen die Leute zusammen.

Das ist ganz nach unserem Geschmack.

Wir kochen mit regionalen Zutaten,
vor allem aber mit Liebe, Leidenschaft und viel Freude.

Außerdem haben wir im kappel
alle was mit Wein am Hut.

Wir beraten Sie daher gerne,
welcher Wein zu Ihrem Essen
und zu Ihrer Persönlichkeit passt.

Doch jetzt wünschen wir Ihnen
einen guten Appetit
und eine genussvolle Zeit bei uns!

wir setzen auf genuss
wir setzen auf **das kappel**



Aperitif

Urgesteins Wermut 0,1l

€ 6,50

Trumer Pils vom Fass

0,3l € 4,20

Riesling Winzersekt 0,1l

€ 6

Welschriesling Südsteiermark DAC 2022

Weingut Das Kappel

1/8l € 4,70

Fabio

Wermut mit Tonic

€ 9,80

Nektar vom Bauernhof Treichler

diverse Sorten 0,25l

€ 4,20

Rosé vom Blauen Zweigelt 2022

Weingut Das Kappel

1/8l € 4,20

Gelber Muskateller Kitzack-Sausal 2022

Weingut Das Kappel

1/8l € 5,20 / 0,75l € 30

Tonic Water

Organics by Red Bull 0,25l

€ 4,50

wir setzen auf genuss
wir setzen auf **das kappel**



Für einen guten Start

Gedeck

Aufstriche und hausgebackenes Brot

€ 4

(am Abend servieren wir das Gedeck obligatorisch)

Vorspeisen & Salate

Gebeizter Gebirgssaibling

Apfelkren | Bärlauchmayonnaise | Frühlingskräuter

€ 17

Carpaccio vom Styria Beef

Senfmarinade | Asmonte | Senfkaviar

€ 19

Spargelsalat

Radieschen | Marillenkernöl | Himbeeressig

€ 15

Gemischter Salat

Kürbiskernöl

€ 6

wir setzen auf genuss
wir setzen auf **das kappel**



Suppen

Rindsuppe

Fritatten oder Grießnockerl

€ 6

Bärlauchrahmsuppe

Schwarzbrotknusperwürfel

€ 7



Hauptspeisen

Halbes südsteirisches Backhendl

€ 16

+ Petersilerdäpfel oder Erdäpfelsalat € 4,5

Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

Erdäpfelsalat oder Petersilerdäpfel

€ 27

Gulasch vom Styria Beef

Butterspätzle

€ 24

Kalbsrahmbeuschel

Semmelknödel

Vorspeise: € 18

Hauptspeise: € 26

Gebratenes Steirer Branzino Filet

Linsencreme | Zitronen-Thymiansauce

€ 27

Weißer Solospargel

Sauce Hollandaise | Petersilerdäpfel

€ 24

mit gebratenem Beiried vom Styria Beef

€ 39

wir setzen auf genuss
wir setzen auf **das kappel**



Für einen guten Abschluss

Schokolade weiß & braun

Walnuss | Sauerrahm | Salzkaramell

€ 14

Topfennockerl (Mousse)

Sauerkirsche | Pistazie

€ 12

Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis

€ 5,50

Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

1 Kugel € 4,50

2 Kugeln € 8

Regionale Käseauswahl

hausgemachtes Chutney

€ 16

wir setzen auf genuss
wir setzen auf **das kappel**



Überraschungsmenü

ab 2 Personen

Gerne bieten wir einen Auszug aus unserer Speisekarte als Menü an,

zu folgenden Preisen pro Person:

3 Gänge

€ 39,00

4 Gänge

€ 49,00

5 Gänge

€ 59,00

wir setzen auf **genuss**
wir setzen auf **das kappel**



Wir setzen auf regionale Lieferanten

Freilandeier: Familie Klampfer, Nestelberg

Erdäpfel und Feldkraut: Reinhold Adam, Wundschuh

Biofische: Michi's Biofische, Mürztal, Decleva's Alpenfische

Styria Beef: Familie Smolana, Trahütten

Rind, Kalb & Schwein: Fleischerei Brand, Gleinstätten & Fleischerei Prenner, Wildon

Hendl: Posch, Heimschuh

Vogersalat, Tomaten und Paprika: Johanna vom Feld, Graz-Umgebung

Milch und Milchprodukte, Käse aus Österreich: z. B. Käserei Fischer, Kitzeck

Spezialöle und Kürbiskernöl: Familie Hartlieb, Heimschuh

Schafkäse: Schäferei Draxler, Gamlitz

Biogemüse: Familie Pfeifer, Oberjahring

Saisonales Obst und Gemüse: Johanna vom Feld, Graz-Umgebung, Oswald Pistorf

Allergeninformationen erfragen Sie bitte bei unseren Gäste-Sommeliers

wir setzen auf genuss
wir setzen auf **das kappel**