

# 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!

Ihre Gastgeber

Angelika & Michael Jöbstl

mit Ihren Gäste-Sommeliers

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



## Aperitif

Trumer Pils vom Fass

0,3l € 4,20

Riesling Winzersekt 0,1l

€ 6

Welschriesling Südsteiermark DAC 2023

Weingut Das Kappel

1/8l € 5

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 € 6

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2023

Weingut Das Kappel

1/8l € 5,20 / 0,75l € 29

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

### Beef Tatar

Eierspeis | Trüffelmayonnaise | eingelegte Steinpilze

90g € 18

160g € 25

### Gänseleber Terrine

Butterbrioche | Kriecherlchutney | Butter

€ 18

### Endiviensalat

Erdäpfel | knuspriger Speck | Ei

€ 7

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



## Suppen

### Rindsuppe

Fritatten oder Kaspressknödel

€ 6

### Steinpilz-Erdäpfel Suppe

Knusper-Grammeln | Heidensterz

€ 7

### Gansl-Einmach-Suppe

Bröselknödel

€ 7



## Hauptspeisen

Halbes südsteirisches Backhendl

€ 16

+ Petersilerdäpfel oder Erdäpfelsalat € 4,5

Gulasch vom Styria Beef

Topfenspätzle

€ 25

Gebratene Beiriedschnitte

Tagliatelle | Trüffelrahmsauce

€ 38

Steirisches Weidegansl

Rotkraut | Brioche-Serviettenknödel | Quittenmus

€ 38

Tagliatelle

Trüffelrahmsauce

€ 26

Gebratenes Steirer Branzino Filet

Kohlrabigemüse | Röstzwiebel

€ 27

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



## Für einen guten Abschluss

### Schokobrownie

gebrannte Mandeln Parfait | eingelegte Sauerkirschen

€ 14

### Crème Brûlée

Bratapfelragout | Quittensorbet

€ 14

### Vanilleeis

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

1 Kugel € 4

2 Kugeln € 7

### Regionale Käseauswahl

hausgemachtes Chutney

€ 16



## 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, Kitzreck

Spezialöle und Kürbiskernöl: Familie Hartlieb, Heimschuh

Schafkäse: Schäferei Draxler, Gamlitz

Biogemüse: Familie Pfeifer, Oberjähning

Saisonales Obst und Gemüse: Landwirte aus der Region, Oma's Gemüsegarten, Oswald Pistorf

Allergeninformationen erfragen Sie bitte bei unseren Gäste-Sommeliers