

# 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 & saisonalen Zutaten,  
vor allem aber mit Freude, Leidenschaft und viel Liebe.

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.

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

Ihre Gastgeber  
Angelika & Michael Jöbstl  
mit ihren Gäste-Sommeliers

Und wenn es Ihnen bei uns gefällt,  
erzählen Sie es ruhig weiter,  
wir freuen uns über Ihre Empfehlung!

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



## Aperitif

Obertrumer Zwickel vom Fass

0,3l € 3,80

Riesling Winzersekt 0,1l

€6,80

Welschriesling Südsteiermark DAC 2024

Weingut Das Kappel

1/8l € 5 | 0,75l € 29,50

Fabio

Wermut mit Tonic

€ 9,80

Nektar vom Bauernhof Treichler

diverse Sorten 0,25l

€ 4,20

Rosé vom Blauen Zweigelt 2024

Weingut Gutjahr, Neurath

1/8l € 6 | 0,75l € 34

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2024

Weingut Das Kappel

1/8l € 5,90 | 0,75l € 32,50

Tonic Water

Organics by Red Bull 0,25l

€ 4,50

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



## Für einen guten Start

### Gedeck

Aufstrich und hausgebackenes Brot

pro Person € 4

(am Abend servieren wir das Gedeck obligatorisch)

Wir servieren das Gedeck tischweise.

## Vorspeisen & Salate

### Tafelspitzsulz

ingelegter Kürbis | roter Zwiebel | Kernölmarinade

€ 16

### Gebeizte Lachsforelle

Orange | Fenchel

€ 19

### Beef Tatar

Schnittlauchmayonnaise | getoastetes Schwarzbrot

120g Vorspeise € 20

200g Hauptspeise € 28

### Vogerl-Löwenzahn-Erdäpfel-Salat

knuspriger Speck | Ei

€ 9

### Gemischter Salat

Kürbiskernöl

€ 7

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



## Suppen

### Klare Rindsuppe

Fritatten oder Grießnockerl

€ 6

### Bärlauchrahmsuppe

Weißbrotnusperwürfel

€ 7



## Hauptspeisen

**1/2 südsteirisches Backhendl**

€ 18

mit Petersilerdäpfel + € 4,5

mit Erdäpfelsalat + € 6

**Tagliatelle | Bärlauchrahmsauce**

€ 21

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilerdäpfel

€ 28

**Kalbsrahmbeuschel | Semmelknöderl**

€ 25

**Gebrautes Beiried**

Tagliatelle | Trüffelrahmsauce

€ 39

**Gebrautes Bachsaiblingfilet**

Schnittlauchrisotto | Rieslingrahmsauce

€ 28

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



## Für einen guten Abschluss

### Schokobrownie

weißer Schokoschaum | Pfirsichsorbet

€ 14

### Topfenknödel

Butterbrösel | Zwetschkenröster

€ 14

### Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

1 Kugel € 3

2 Kugeln € 5

### Zitronensorbet & Frizzante

€ 9

### Affogato al caffè

€ 5,50

### Regionaler Käseteller

Chutney

€ 17

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



## Wir setzen auf regionale Lieferanten

Freilandeier: Familie Klampfer

Erdäpfel und Feldkraut: Reinhold Adam

Biofische: Michi's Biofische, Decleva's Alpenfische, Kärnten Fisch

Styria Beef: Familie Smolana

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

Bauernspezialitäten Reiter

Hendl: Familie Posch

Milch und Milchprodukte, Käse aus Österreich:

Hofkäserei Deutschmann, Stainzer Milch

Spezialöle und Kürbiskernöl: Familie Hartlieb, Heimschuh

Schafkäse: Schäferei Draxler

Saisonales Obst und Gemüse: Landwirte aus der Region, Omas Gemüsegarten, Oswald Pistorf

Fruchtsäfte: Familie Treichler, Weingut Jöbstl, Weingut Schneeberger

Allergeninformationen erfragen Sie bitte bei unserem Serviceteam

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