



# 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

Obertrummer Zwickel vom Fass

0,3l € 3,80

Riesling Winzersekt 0,1l

€6,80

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 | 0,75l € 34

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



## Für einen guten Start

### Gedeck

Aufstriche und hausgebackenes Brot

€ 4

(am Abend servieren wir das Gedeck obligatorisch)

## Vorspeisen & Salate

### Mariniertes Spargel

Schalotten-Radieschen-Vinaigrette | luftgetrockneter Schinkenspeck

€ 17

### Tafelspitzsulz

eingelegter Kürbis | roter Zwiebel | Kernölmarinade

€ 17

### Vogerl-Löwenzahn-Salat

Erdäpfel | knuspriger Speck | Ei

€ 8

### Gemischter Salat

Kürbiskernöl

€ 6



## Suppen

### Rindsuppe

Fritatten oder Kaspressknödel

€ 6

### Bärlauchrahmsuppe

Kornspitzknusperwürfel

€ 7

### Spargelrahmsuppe

Weißbrotknusperwürfel

€ 7



## Hauptspeisen

### Halbes südsteirisches Backhendl

€ 16

+ Petersilerdäpfel oder Erdäpfelsalat € 4,5

### Zwiebelrostbraten vom Styria Beef

Butterspätzle | Röstzwiebel

€ 29

### Weißer Solospargel aus dem Marchfeld

Sauce Hollandaise | Petersilerdäpfel

€ 24

mit gebratenem Beiried vom Styria Beef

€ 39

### Tagliatelle

Bärlauchrahmsauce

€ 18

### Gebratenes Bachsaiblingsfilet

Erdäpfel-Kohlrabi-Rahmgemüse | Lauch

€ 27

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



## Für einen guten Abschluss

### Topfenknödel

Zwetschkenröster | Butterbrösel

€ 13

### Schokoauflauf

Vanilleschaum | Erdbeersorbet

€ 13

### Vanilleeis

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

1 Kugel € 3

2 Kugeln € 5

### Regionale Käseauswahl

hausgemachtes Chutney

€ 16

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

Styria Beef: Familie Smolana

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

Bauernspezialitäten Reiter, Taucher's Hofladen

Hendl: Familie Posch

Milch und Milchprodukte, Käse aus Österreich:

Hofkäserei Deutschmann, Stainzer Milch, Käserei Fischer

Spezialöle und Kürbiskernöl: Familie Hartlieb, Heimschuh

Schafkäse: Schäferei Draxler

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

Fruchtsäfte: Familie Treichler, Weingut Jöbstl, Weingut Schneeberger

Allergeninformationen erfragen Sie bitte bei unseren Gäste-Sommeliers

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