

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

Gänseleberterrine

Weingelee | Rosmarinbrioche | Vogelbeeren | saure Zwiebel

€ 18

Gebackener Gamlitzer Schafkäse

Kriecherlchutney

€ 16

Erdäpfel-Vogersalat

knuspriger Speck | Ei

€ 8

Gemischter Salat

Kürbiskernöl

€ 7

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



Suppen

Klare Rindsuppe

Fritatten oder Kaspressknödel

€ 6

Rahmsuppe von Sausaler Edelkastanien

€ 7

Fasanenessenz

Nudeln | Gemüseperlen

€ 7



Hauptspeisen

1/2 südsteirisches Backhendl für eine Person

€ 16

mit Petersilerdäpfel + € 4,5

mit Erdäpfelsalat + € 6

Gebratene Weidegans

Brioche-Serviettenknödel | Rotkraut | Quittenmus

€ 38

Tagliatelle | Wildschweinsugo | Asmonte

€ 23

Steinpilzravioli | braune Butter

€ 24

Hirschragout | gebackene Maroni-Grießknödel | Preiselbeeren

€ 26

Gebackenes Wildschweinschnitzerl | Erdäpfelsalat

€ 27

Wildschweingulasch | Spätzle

€ 25

Geschmorte Kalbsbackerl | Selleriepüree

€ 28

Gebratenes Bachsaiblingsfilet

steirisches Kürbisgemüse

€ 27

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



Für einen guten Abschluss

Kastanienmousse

Hippen | Holunderbeerenröster | Pfirsichsorbet

€ 14

Topfenknödel

Butterbrösel | Zwetschenröster | Zwetschkensorbet

€ 14

Vanilleeis

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

1 Kugel € 3

2 Kugeln € 5

Zitronensorbet & Frizzante

€ 9

Affogato al caffè

€ 5,50

Regionaler Käseteller

Chutney

€ 16



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, Käserei Fischer

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 unseren Gäste-Sommeliers

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