

WILLKOMMEN IM WINZERHAUS WEINGUT WUTTE

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Sonntag – 14:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr geöffnet / Sonntag bis 20:00 Uhr.

In den Monaten November bis Februar schließt die Küche um 20:00 Uhr.

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND!

Wir dürfen Sie recht herzlich bei uns begrüßen.

Das Familienweingut Wutte liegt am Fuße von Kitzeck, dem höchstgelegenen Weinbauort Europas.

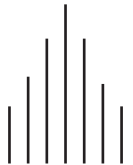
Unsere Qualitätsweine wachsen in unserem Weingut in Altenberg Brudersegg.

Wir sind bemüht unsere typisch steirischen Weine im Einklang mit der Natur zu bearbeiten, und Sie können natürlich alle Weine auch ab Hof bei uns mitnehmen. Mit unserem Neubau haben wir einen Brückenschlag aus den Anfängen unseres Weingutes in die Jetztzeit gewagt und wünschen Ihnen ein paar oder mehrere schöne Stunden bei uns.

WUTTE

Winzerhaus Weingut Wutte | T: +43 664 1822027 oder +43 664 4567904

E. winzerhaus@weingut-wutte.at | www.weingut-wutte.at



ETWAS ZUM SCHMUNZELN ...

Unsere Preise verstehen sich in Euro ohne Trinkgeld, inklusive 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Kirchensteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer, Sozial- und Krankenversicherung, Lebensversicherung und Altersvorsorge, Wasch- und Putzmittel, AKM, Wartungsverträge, Müllabfuhr, Diebstahl- und Glasbruchversicherung, Feuerschutzabgabe, Prämien Gebühren für Schank-Erlaubnis, Kammerbeiträge, Heizkosten, Abwasserkosten, Stromkosten, Leasingverträge, Dieselkosten, Benzinkosten, Darlehenszinsen, Telefonkosten, Grundgebühren, Grunderwerbssteuer, Wasserkosten, ...

Für Ihren Besuch bedanken sich das Finanzamt, die Gemeinde und der Wirt!

Mundart-Sprüche

jetzt heißt es denken ...

Bevoar i mi aufreg.. is ma liaba wuascht.

Bevor ich mich aufrege, ist mir das lieber egal.

Du bist need nur da Hamma, sondern s`ganze Werkzeugistl.

Du bist nicht nur der Hammer, sondern eine ganze Werkzeugkiste.

I mog need miassn, i mog meng.

Ich mag nicht müssen, ich möchte mögen.

Wenn d`Hianna sou bleidan, doun wird`s gleich amol wejtan.

Wenn die Hühner so rennen, dann wird es gleich wettern.

I sog jo nix, i man ja nur!

Steirisch/Österreichisch für: Hoffentlich hat das niemand gehört, aber jeder mitbekommen!

Die 10 Gebote des Wirtes

- 1.** Du sollst dem Wirt glauben.
- 2.** Du sollst deinen Wirt loben und preisen.
- 3.** Du sollst an Sonn- und Feiertagen deinen Wirt besuchen.
- 4.** Du sollst deinen Wirt ehren und schätzen und nicht ärgern, damit er lange lebe.
- 5.** Du sollst nicht begehren Speis und Trank wenn du nicht bezahlen kannst.
- 6.** Du sollst, wenn du einen Rausch hast, nicht lärmern sondern denselben stolz und schweigsam heimtragen.
- 7.** Du sollst im Gasthaus nicht allzu viel lügen.
- 8.** Du sollst nach Möglichkeit deine Zeche auch im Kopf haben.
- 9.** Du sollst nicht begehren deines Wirtes Frau, Köchin oder Kellnerin, denn Sie gehören deinem Wirt ganz allein.
- 10.** Du sollst alle Gebote einhalten, damit Du nicht in die Hölle kommst und Durst leiden musst bis an der Welt Ende.

Aufstrichbrote und belegte Brote

Liptauerbrot (A/C/G)

Kürbiskernaufstrichbrot (A/G)

Leberstreichwurstbrot (A)

Aufstrichbrot „Allerlei“ (A/C/D/G)

Wugglbuttermilchbrot (A)

Belegtes Brot (A/C/G)

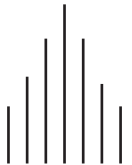
Original Brüstlbrot (A/C/G/M)

Käsebroten mit Gauda (A/C/G)

Wutte's Spezialbrot mit Rindfleisch (A/C/G/L)

Spezialkäsebroten 4 verschiedene Sorten (A/G)

Gorgonzolabrot (A/G)



Brettl'n und Teller

Chefteller Osso Collo, Schweine- & Hirschrohschinken (A/C/G)

Bauernjause (A/C/G)

Brüstl im Ganzen (A/C/G)

Wutte's Spezialbrettl mit Brotaufstrichen (A/C/G)

Wildteller (A/C/G)

Rohschinkenteller (A/C/G)

Käseteller mind. 4 verschiedene Sorten (A/C/G)

Kernöldunker Kernöl und Schwarzbrot zum dunken (A/L)

Osso Collo Teller luftgetrockneter Schopf (A/C/G)

Würstl

Hirschtrockenwürstel (A/M)

Verhackertwürstel (A/C)

Was Warmes

Warmes Selchwürstel (A)

hausgemacht / ca. 1/4-Stunde

Käsebrod a la Wutte (A/G)

mit feiner Gewürzmischung und mit Butter / Käse überbacken

Bauerntoast (A/G)

Schwarzbrot mit Butter, Geselchtem und Käse

Wutte's Geheimnis (A/G)

Ei im Speckschüsslerl auf Salat (nach Saison)

Warme Ripperln oder Brüstl (A/G)

mit Apfeln und Senf / auf Vorbestellung – mind. 1 Tag vorher

Haustoast mit Spiegelei und Salatgarnitur (A/C/G)

Bei allen Würsteln, Brettl'n & Teller sind 2 Stück Brot dabei.

Ein Stück Brot (A)

Salate und Saures

Fitness-Salat (A/C/G)

grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Schafkäse, Mozzarella, Zwiebel

Käferbohnsalat (A/C/H)

Bauernsalat mit Presswurst & Geselchtem (A/C/G/H)

Bauernsalat mit Rindfleisch (A/C/G/H)

Portion Schafkäse (A/C/G)

Saures Rindfleisch weiß-Scherzerl (A/C/L)

Saure Extrawurst oder Presswurst (A/C/H/O)

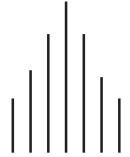
Tomaten & Mozzarella an Balsamico (A/C/G/O)

Steirerteller mit Presswurst, Rindfleisch, Essig & Öl (A/C/G/L/H)

Saures Dreierlei Rindfleisch, Press- & Extrawurst (A/C/G/L/H)

Eiersalat (C)

Wos Siaßes

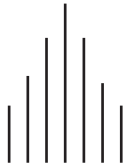


Wir haben immer für unsere süßen Gäste hausgemachte Spezialitäten nach alten und überlieferten Rezepten und manch interessante Eigenkreation – Fragen SIE einfach unser Team danach!

Für besondere Anlässe (Geburtstag, Taufen, Erstkommunion usw.) machen wir gerne für Sie auf Bestellung verschiedene Mehlspeisen und Torten.

Gerne können Sie bei Anlässen eigene Mehlspeisen mitbringen, jedoch müssen wir pro Gedeck € 1,80 Küche verrechnen.

Ab Hof ...



Welschriesling

Weißburgunder

Chardonnay Altenberg

Sämling 88

Sauvignon Blanc Klassik

Gelber Muskateller Klassik

Schilcher Klassik

Blaufränkisch

Zweigelt Klassik

Syrah

Muskateller Frizzante

Frizzante Red Russian

Sauvignon Blanc Sekt (Brut)

Alkoholfreie Getränke

KAFFEE UND TEE

Espresso

Verlängerter

Cappuccino

Tasse Tee (verschiedene Sorten – Fragen Sie uns!)

WASSER

Mineral – Gasteiner 0,33 Liter

Peterquelle 1 Liter

Gasteiner 1 Liter

Soda 1/4 Liter

1 Liter

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Apfelsaft 1/4 Liter gespritzt

1/4 Liter

1 Liter

Pfirsichnektar 1/4 Liter gespritzt

1/4 Liter pur

1 Liter

Traubensaft 1/4 Liter gespritzt

1/4 Liter pur

1 Liter

Holunderkracherl 1/4 Liter gespritzt

1 Liter

Alkoholische Getränke

A' MISCHUNG (0)

Weißer Mischung

Schilchermischung

Dreier-Mischung

Muskateller-Spritzer

„Bärli“ Frizzante mit Pfirsichnektar

BIER

Pfiff 0,2 l

Kleines Bier 0,3 l

Großes Bier 0,5 l

FÜR'N GEIST

Williams 2 cl

Kriecherl 2 cl

Bohnapfel 2 cl

Zwetschke 2 cl

Pfirsich 2 cl

Weichsel 2 cl

Alter Wutte (16 Jahre im Eichenfass gereift!) 2 cl

Junger Wutte (4 Jahre im Eichenfass gereift!) 2 cl

STEIRISCHER GIN - mehrfach ausgezeichnet

GIN 2 cl

GIN Tonic (Fever-Tree, Premium Indian, Fentimans)

Weine, Frizzante & Sekt ⁽⁰⁾

All unsere Weine sind zu „Ab-Hof“-Preisen erhältlich.

Welschriesling	1/8 Liter Flasche
Weißburgunder	1/8 Liter Flasche
Chardonnay Altenberg	1/8 Liter Flasche
Sämling 88	1/8 Liter Flasche
Sauvignon Blanc Klassik	1/8 Liter Flasche

Gelber Muskateller Klassik	1/8 Liter Flasche
Schilcher Klassik	1/8 Liter Flasche
Blaufränkisch	1/8 Liter Flasche
Zweigelt Klassik	1/8 Liter Flasche
Syrah	1/8 Liter Flasche
Muskateller Frizzante	1 Glas Flasche
Frizzante Red Russian	1 Glas Flasche
Sauvignon Blanc Sekt (Brut) Original traditionelle Flaschengärung	1 Glas Flasche

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Küche bis 21:00 Uhr geöffnet / Sonntag bis 20:00 Uhr.
All unsere Weine sind zu „Ab-Hof“-Preisen erhältlich.**

Wir wünschen einen Guten Appetit!

