

WILLKOMMEN IN / WELCOME TO

WINZERHAUS WEINGUT WUTTE



ÖFFNUNGSZEITEN:

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

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr geöffnet / Sonn- & Feiertag bis 20:00 Uhr

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

OPENING HOURS:

Wednesday – Sunday: 2 p.m. to 11 p.m.

The kitchen is open up to 9 p.m. / Sundays & holidays to 8 p.m.

During the months of November to February the kitchen is open to 8 p.m.



SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND!

Wir dürfen Sie recht herzlich bei uns begrüßen.

Das Familienweingut Wutte liegt am Fuße von Kitzreck, 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.

WE ARE GLAD YOU HAVE CHOSEN OUR ESTATE!

So let us welcome you heartily at our house.

The Wutte family estate is situated at the bottom of Kitzreck, the so called highest wine-growing site in Europe.

We grow our quality wines at the sun-kissed slopes in Altenberg / Brudersegg. We aim to treat our typically Styrian wines according to nature. And, of course, you can purchase all of our wines directly at our farm. With our newly built house we tried to find a synergy between tradition and present time.

We wish you pleasant hours at our house!

DIE WUTTES

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

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



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.



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

KAFFEE UND TEE / COFFEE AND TEA

- Espresso
- Verlängerter / Americano with milk (G)
- Cappuccino (G)
- Tasse Tee / Cup of tea
- verschiedene Sorten – Fragen Sie uns / assorted choice

WASSER / MINERAL WATER / SODA

- Peterquelle / mineral water bottle 1 l
- Gasteiner / mineral water bottle 1 l
- Soda 1/4 l
- 1 l

HAUSGEMACHTE SÄFTE / HOME-MADE JUICES

- Apfelsaft / Apple juice 1/4 l gespritzt / with mineral water
- 1/4 l pure juice
- 1 l pure juice
- Pfirsichnektar / Peaches juice 1/4 l gespritzt / with mineral water
- 1/4 l pure juice
- 1 l pure juice
- Traubensaft / Grape juice 1/4 l gespritzt / with mineral water
- 1/4 l pure juice
- 1 l pure juice
- Holunderkracherl / Elder flower juice 1/4 l gespritzt / with mineral water
- 1 l gespritzt / with mineral water



Alkoholische Getränke / Alcoholic drinks

A' MISCHUNG / SPRITZ VINE (0)

Weißer Mischung / Spritz with white wine

White dry wine with soda / mineral water

Schilcher-Spritzer / Spritz with local red wine

mit Qualitätswein / with soda – mineral water

Dreier-Mischung / Special spritz wine

White wine, grape juice and soda / mineral water

Muskateller-Spritzer / Spritz with Muscatel vine

Muscatel wine with soda / mineral water

Rosé-Spritzer / Spritz with Zweigelt vine and berries

Zweigelt mit Soda, Holundersirup und Beeren / Zweigelt with soda, elder flower syrup and berries

„Hugo“

Frizzante mit Soda und Holundersirup / frizzante with soda and elder flower syrup

„Bärli“

Frizzante mit Pfirsichnektar und Soda / frizzante with peach nectar and soda

BIER / BEER

Pfiff / Small glass

0,2 l

Kleines Bier / Medium glass

0,3 l

Großes Bier / Large glass

0,5 l

STEIRISCHER GIN / STYRIAN GIN

mehrfach ausgezeichnet / numerously awarded

GIN

2 cl

GIN Tonic

2 cl

Pink Gin Tonic Wildberry

5 cl

FÜR'N GEIST / SPIRITS & SCHNAPPS

Williams / Williams schnapps

2 cl

Marille / Apricot schnapps

2 cl

Kronprinz Rudolf / apple brandy

2 cl

Kriecherl / domestic plum sort schnapps

2 cl

Bohnapfel / old sort of apple brandy

2 cl

Zwetschke / Plum schnapps

2 cl

Pfirsich / Peaches schnapps

2 cl

Quittenbrand / Quince brandy

2 cl

Weichsel / Morello cherry schnapps

2 cl

Zirben / Pine liquor

2 cl

Junger Wutte

2 cl

9 Jahre im Eichenfass gereift / brandy matured for 8 years in oak



Weine, Frizzante & Sekt ⁽⁰⁾

Welschriesling	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Weißburgunder (Pinot Blanc)	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Chardonnay Altenberg	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Sämling 88	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Sauvignon Blanc Alte Rebe 2023	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Sauvignon Blanc Klassik 2023	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Gelber Muskateller Klassik (Muscatel Classic)	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Schilcher Klassik (local sort)	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Zweigelt Rosè	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Zweigelt Klassik	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Cabernet Sauvignon Barrique	1/8 Liter / per glass Flasche / per bottle
Muskateller Frizzante (Sparkling)	1 Glas / per glass Flasche / per bottle
Weißburgunder Frizzante (Sparkling)	1 Glas / per glass Flasche / per bottle
Frizzante Red Russian (Sparkling)	1 Glas / per glass Flasche / per bottle

Ab Hof ... / take away ⁽⁰⁾

Welschriesling

Weißburgunder (Pinot Blanc)

Chardonnay Altenberg

Sämling 88

Sauvignon Alte Rebe

Sauvignon Blanc Klassik

Gelber Muskateller Klassik (Muscatel Classic)

Schilcher Klassik (local sort)

Zweigelt Rosé

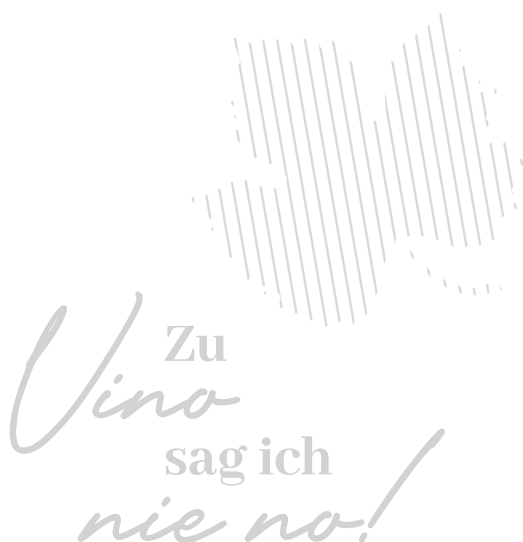
Zweigelt Klassik

Cabernet Sauvignon Barrique

Muskateller Frizzante (Sparkling)

Frizzante Red Russian (Sparkling)

Weißburgunder Frizzante (Sparkling)



Unsere Weine können
Sie auch zuhause genießen!

All our wines can be purchased
at "Take away prices" directly at
the farm!





Aufstrichbrote und belegte Brote

Spreads and Open Sandwiches

Liptauerbrot / Bread with Liptauer Cheese (A/C/G)

Curd cheese (quark), red bell pepper, paprika, hard-boiled eggs, crème fraiche, onions, pickle, topping

Kürbiskernaufstrichbrot / Bread with pumpkin seed spread (A/G)

Curd cheese (quark), crème fraiche, pumpkin seed oil, shredded pumpkin seeds, garlic, topping

Leberstreichwurstbrot / Bread with liver paté (A)

brown bread, liver paté, topping

Aufstrichbrot „Allerlei“ / Variety of spreads (A/C/D/G)

ground bacon spread, liver paté, Liptauer cheese, pumpkin seed spread, topping

Wuglbutterbrot / Bread with lard (A)

Brown bread, home-made lard, salt, pepper

Belegtes Brot / Bread with cold cuts (A/C/G)

brown bread, ham, cheese, horseradish, topping

Original Brüstlbrot / Bread with grilled belly pork (A/C/G/M)

brown bread, thinly sliced pork belly, cold pork dripping, horseradish, topping

Käsebrot / Bread with cheese (A/C/G)

mit Gauda / brown bread, butter, Gouda cheese, fruit, topping

Wutte's Spezialbrot / Wutte's Delicacy Bread (A/C/G/L)

mit Rindfleisch / brown bread, mustard, thinly sliced boiled beef, cheese, horseradish, topping

Spezialkäsebrot / Bread with assorted cheese (A/G)

4 verschiedene Sorten / brown bread, butter, 4 different kinds of cheese, fruit, topping

Gorgonzolabrot / Bread with Gorgonzola cheese (A/G)

brown bread, Gorgonzola Cheese, thinly sliced apple wedges



Brettl'n und Teller

Platters with Cold Cuts

Chefteller / Chef's Platter (A/C/G)

Osso Collo, Schweine- & Hirschrohschinken / Osso Collo, ham, cured venison ham, horseradish, fruit, topping

Bauernjause / Peasant's platter (A/C/G)

Slice of ham, slice of smoked loin, slice of bacon, cured pork sausage, ground bacon spread, liver paté, cheese, horse radish, topping

Brüstl im Ganzen / Slices of grilled pork belly (A/C/G)

Slices of grilled belly pork, cold pork dripping, horseradish, cheese, topping

Wutte's Spezialbrettl / Peasant's platter with spreads (A/C/G)

mit Brotaufstrichen / The same as Bauernjause but the meat is thinly sliced and quark/curds cheese spread

Wildteller / Venison platter (A/C/G)

Hard cured venison sausage, cured ham of venison, venison salami, butter, cranberry jelly, horseradish, fruit, topping

Rohschinkenteller / Plate of hard cured ham (A/C/G)

Thinly sliced hard cured ham, butter, horseradish, fruit, topping

Käseteller / Assorted cheese platter (A/C/G)

mind. 4 verschiedene Sorten / Four sorts of cheese, butter, fruit, topping

Kernöltunker / Pumpkin seed oil dipping (A/L)

Kernöl und Schwarzbrot zum tunken / A bowl of pumpkin seed oil, bread for dipping, hard-boiled egg

Osso Collo Teller / Plate of Osso Collo (A/C/G)

luftgetrockneter Schopf / Air-dried cured pork neck, butter, horseradish, fruit, topping

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

All sausages and plates are served with 2 slices of brown bread

Ein Stück Brot / 1 slice of bread extra (A)

Jedes weitere Gedeck



Würstl / Sausages

Hirschtrockenwürstel / Venison sausage (A/M)

Hard cured deer sausage, butter, topping

Verhackertwürstel / Home-made sausage (A/C)

Hard cured pork sausage, ground bacon spread, horseradish, topping

Was Warmes / Warm Dishes

Warmes Selchwürstel / Boiled pork sausage (A)

hausgemacht – ca. 1/4-Std. / Boiled pork sausage, mustard, pickle, horseradish

Käsebrod a la Wutte / Bread with cheese à la Wutte (A/G)

mit feiner Gewürzmischung und mit Butter > Käse überbacken /

Brown bread, Gouda cheese, butter, seasoning, au gratin

Bauerntoast / Farmer's Toast (A/G)

Schwarzbrot mit Butter, Geselchtem und Käse /

Brown bread, butter, ham, cheese, seasoning, toasted

Wutte's Geheimnis / Wutte's Secret (A/G)

Ei im Speckschüssel auf Salat (nach Saison) /

Gratinated bacon and egg bowl with lettuce

Warme Ripperln oder Brüstl /

Spare ribs or grilled warm belly pork (A/G)

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

Apple-horseradish dip, mustard, pre-ordered 1 day in advance

Haustoast / Chef's Toasted Sandwich (A/C/G)

mit Spiegelei und Salatgarnitur / 2 slices of brown bread, ham, cheese,

butter, lettuce, fried egg



Salate und Saures / Salads

Fitness-Salat / Fitness Salad (A/C/G)

grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Schafkäse, Mozzarella, Zwiebel / Lettuce, cucumber, tomatoes, onions, feta cheese, mozzarella cheese, vinegar, pumpkin seed oil

Käferbohnenalat / Scarlet Runner Beans Salad (A/C/H)

Old Styrian sort of beans, onions, dressed with vinegar and pumpkin seed oil

Bauernsalat / Farmer's Salad (A/C/G/H)

mit Presswurst & Geselchtem / Pork jelly, ham, cheese, tomatoes, cucumber, green bell pepper, dressed with pumpkin seed oil and vinegar

Bauernsalat / Farmer's Salad (A/C/G/H)

mit Rindfleisch / Thinly sliced boiled beef, cheese, tomatoes, cucumber, green bell pepper, dressed with pumpkin seed oil and vinegar

Portion Schafkäse / Styrian Feta Cheese (A/C/G)

mit Olivenöl / Feta cheese, vinaigrette, olive oil

Saures Rindfleisch / Boiled Beef Salad (A/C/L)

weiß-Scherzerl / Thinly sliced boiled beef, scarlet runner beans, onions, cheese, tomatoes, cucumber, green bell pepper, dressed with pumpkin seed oil and vinegar

Saure Extrawurst oder Presswurst /

"Extrawurst" Salad or Pork Jelly Salad (A/C/H/O)

Sliced "Extrawurst" (pork sausage) or pork jelly, onions, dressed with pumpkin seed oil and vinegar, topping

Tomaten & Mozzarella / Mozzarella Styrian Style (A/C/G/O)

an Balsamico / Mozzarella cheese, tomatoes, basil, dressed with pumpkin seed oil and Balsamico vinegar

Steirerteller / "Steirer" salad (A/C/G/L/H)

mit Presswurst, Rindfleisch, Essig & Öl / Pork jelly, boiled beef, scarlet runner beans, onions, dressed with pumpkin seed oil and vinegar, topping

Saures Dreierlei (A/C/G/L/H)

Rindfleisch, Press- & Extrawurst / Sliced "Extrawurst", pork jelly, boiled beef, scarlet runner beans, onions, dressed with pumpkin seed oil and vinegar, topping

Eiersalat / Egg Salad (C)

Lettuce, hard boiled eggs, pumpkin seed oil, vinegar



Wos Siaßes / Desserts

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 € 2,50 Küche verrechnen.

We look forward to serving you home-made, traditional desserts and newly created treats and delicacies.
So let you get pampered – feel free to ask the staff.



Verpackungskosten bei Abholung / Packaging Costs for Takeaway

Alutasse oder Plastik klein /
small aluminum or plastic container
Alutasse oder Plastik groß /
large aluminum or plastic container