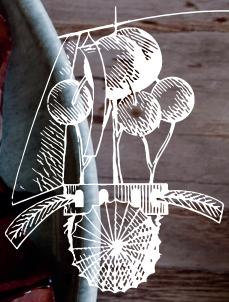
TSCHERMONEGG



Wir fliegen auf Nachhaltigkeit

UNNORMAL REGIONAL

HOCH HINAUS BEIM TSCHERMONEGG
WIR REISEN DURCH DIE MONATE

März & April
Wer den Bärlauch nicht ehrt, ist beim Fleisch dann verkehrt.

Mai
Wer dem Sport den Rücken kehrt, ist ein Spargel wohlgemerkt.

Juni
Die Tomate klopft an, ich werd´ schon ganz rot.

Juli
Fischer Gerhard fischt frische Fische.

August
Wenn die Sonnenstrahlen tanzen, sollte man die Feige mampfen.

September
Der Wald ist voller Köstlichkeiten, die wir zu kleinen Genüssen bereiten.

Oktober
Hat der Jäger auch nicht geschossen - so hat er doch die frische Luft genossen.

November
Im November wird gedeckt, was den Tschermoneggs so schmeckt.

Wein ist Poesie in Flaschen

SEKT/FRIZZANTE/APERITIV *prickelnd*

	1/10 l	Flasche
Rosé-Frizzante	3,90	23,00
Blütenmuskateller-Frizzante	4,20	26,00
Gelber Muskateller Sekt Austria	5,50	35,00
Sieme Brut Blanc De Blancs Austria Reserve	6,00	38,00
Muskatellerspritzer ¼ l	5,10	-
	1/4 l	1 l
G´spritzter Weiß	3,10	12,00

REGIONSWEINE *ursprünglich*
Steiermark

	1/8 l	Flasche
Steirerbua 2024	3,90	19,50
Sämling 88/Scheurebe 2024	3,90	19,50
Roter Muskateller 2024	5,10	25,50
Cabernet Blanc 2024 Piwi	4,30	21,50
Lorenz/Zweigelt-St. Laurent 2022	4,30	21,50

GEBIETSWEINE *authentisch*
Südsteiermark DAC

	1/8 l	Flasche
Welschriesling 2024	3,90	19,50
Weißburgunder 2024	4,30	21,50
Gelber Muskateller 2024	4,70	23,50
Sauvignon Blanc 2024	5,00	25,50

Jetzt unseren
Newsletter abonnieren! ->

Jg. 2024 ab MAI 2025

ORTSWEINE *charmant*
Südsteiermark DAC

	1/8 l	Flasche
Morillon Leutschach 2024	5,10	25,50
Gelber Muskateller Gamlitz 2024	5,30	26,50
Sauvignon Blanc Sieme Gamlitz 2024	5,70	28,50
Grauburgunder Leutschach 2024	5,70	28,50
Traminer Trio Leutschach 2024	5,70	28,50

RIEDENWEINE *tiefgründig*
Südsteiermark DAC

	1/8 l	Flasche
Sauvignon Blanc Ried Lubekogel 2023	7,50	36,00
Morillon Ried Oberglanzberg 2022	7,50	36,00
Sauvignon Blanc Ried Oberglanzberg 2022	8,00	40,00

RARITÄTEN *Herzensangelegenheit*
Südsteiermark DAC

	1/8 l	Flasche
Sauvignon Blanc Ried Lubekogel 2020 / 2021 / 2023		38,00
Morillon Ried Oberglanzberg 2020 / 2021		38,00
Sauvignon Blanc Ried Oberglanzberg 2019 / 2020 / 2021		42,00
Raritäten aus dem Privatkeller Ältere Jahrgänge aus unserem Sortiment: aus der Bouteille oder Magnum	9,00	45,00 0,75 l

SÜSSWEINE *schmeichelnd*

	1/8 l	Flasche
Ruländer Auslese 0,5 l, 2021	6,60	25,50

EDELBRÄNDE *klares Handwerk*

	2 cl	4 cl
Altsteirische Winterbirne	3,80	6,00
Kriecherlbrand	3,80	6,00
Muskateller Traubenbrand	4,80	7,50
Kümmelbrand	3,80	6,00
Himbeerlikör	3,80	6,00

SÄFTE ALKOHOLFREI *kein Saftladen*

	pur 1/4 l	1/4 l g'spritzt	1/2 l g'spritzt	Flasche
Traubensaft weiß Müller Thurgau 0,75 l Landessieger 2025	3,80	3,30	5,50	11,00
Traubensaft rot Zweigelt 0,75 l	3,80	3,30	5,50	11,00
Apfelsaft naturtrüb Streuobstwiese 1 l	3,00	2,70	4,80	11,00
Pfirsichnektar 1 l	3,50	3,00	5,50	13,00

mit Soda oder Leitungswasser

WASSER *das Wasser reichen*

Römerquelle prickelnd 0,75 l	4,50
Römerquelle prickelnd 0,33 l	2,80
Römerquelle still 0,75 l	4,50
Römerquelle still 0,33 l	2,80
Soda 1 l	3,20
Soda 0,5 l	2,20

FLASCHENWEINE ZUM MITNEHMEN

Preise entnehmen Sie bitte unserer Ab Hof Liste. ->

Unnormal regional

STREICH(EL)EINHEITEN *im Schüsserl*

Verhackert mit Steirererd'n Verhackert, Steirisches Bergkernsalz, Kürbiskerne, Thymian, Majoran	5,50
Bratenfett Schmalz, Bratrückstand, Zwiebelringe	5,50
Leberaufstrich Leber, Kren, Essiggurkerl	5,50
Liptaueraufstrich Topfen, gemahlener Paprika, Zwiebel, saisonales Gemüse	5,50
Kürbiskernaufstrich Topfen, Kürbiskerne, Kürbiskernöl	5,50
Zwiebelschmalzaufstrich Vegan	5,50
Schmierage Hoch 3 3 Aufstriche nach Wahl mit saisonalem Gemüse	14,00

KLASSISCH *traditionell*

Belegtes Brot Verhackert, Geselchtes, Kren, Gemüse, Käse	7,50
Brüstl Brot Bratenfett, Schweinsbrüstl, Kren, Gemüse	7,50
Schweinsbrüstl Brüstl fein aufgeschnitten, Bratenfett, Senf, Sauergemüse, Kren	10,50
Brettljause Geselchtes, Brüstl, Hauswürstl, Speck, Käse, Leberaufstrich, Liptauer, Verhackert, Kren	12,80

BEI JEDER JAUSE – AUSSER BEI DEN BROTEN – SIND 2 SCHEIBEN BROT DABEI

RAFFINIERTER HOCHGENUSS IM FOKUS *immer weiter „hoch hinaus"*

Marinierter Rinderrohschinken Art Carpaccio auf Steirisch, Rind, Asmonte, Kernöl, Rotweinbalsamessig	18,00
Der steirische Prosciutto Feiner Schinken vom Woazschwein, Gemüse, Kren, Chutney, Obst, Asmonte	18,00
Sausaler Rohschinken Schweinskarree, Obst, Gemüse, Kren, Kürbisaufstrich	13,50
Tischlein deck dich klassisch, ab 4 Personen Kulinarische Reise durch Fleischiges, Käsiges und Saures	22,00 pro Person
Tischlein deck dich raffiniert, ab 4 Personen Kulinarische Reise durch Fleischiges, Käsiges, Saures und Saisonales	27,00 pro Person

KÄSE *ist alles was ich will*

Käsebrot „Hoch Hinaus" Brot, Butter, Weinkäse, Bergkäse, Schnittkäse, Obst	9,00
Käseauslese Sauvignonkäse, Camembert, Sausaler, Roter Brie, Hartkäse, Weinkäse, Sulmtaler, Blauschimmel	18,00
Leutschacher Sauvignonkäse Aromatischer Hartkäse aus Heumilch, 8 Monate im Franz-Leopold Stollen im Silberbergwerk Arzberg gereift und mit dem Leutschacher Ortsweincuvée Sauvignon Blanc von 72 Betrieben affiniert – ein gemeinsames kulinarisches Projekt	14,50

BEI JEDER JAUSE – AUSSER BEI DEN BROTEN – SIND 2 SCHEIBEN BROT DABEI

UNKOMPLIZIERT MARINIERT *Saures mit Steirischem Kürbiskernöl*

Käferbohnensalat Vegan Käferbohnen, Zwiebeln, Kernöl, Rotweinbalsamessig	7,00
Bauernsalat Blattsalat, Paradeis, Paprika, Gurken, Käferbohnen	
mit Draxlers Hoftofu Vegan	10,50
mit Geselchtem	10,00
mit Schafskäse	10,50
Haussulz Sulz, Zwiebeln, Kernöl-Balsamico Marinade	9,50
Schafskäse Südsteirischer milder Schafskäse, Gemüse, Kernöl, Rotweinbalsamessig	12,00
Saure Genuss-Reise Haussulz, Käferbohnen, Rindfleischsulz, gekochtes Rindfleisch, Schafskäse, Blattsalat, Gemüse, Zwiebel, Kernöl-Rotweinbalsamessig	19,50

REGIONAL UND ZUKUNFTSORIENTIERT *Kinder*

mit Überraschung!

Kleine Reblaus (Kinderbrettljause) Geselchtes, Käse, Leberaufstrich, Liptauer, Hauswürstl	8,00
Süße Reblaus Brot, Butter, Marillenmarmelade	5,50
Käse Reblaus Brot, Butter, Käse	7,50

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen

DER „AUSGEZEICHNETE BUSCHENSCHANK“ IN DER STEIERMARK

Wenn landschaftliche Schönheit, edler Wein, kulinarische Köstlichkeiten und freundliche Menschen irgendwo in einer perfekten Symbiose zusammenfinden, dann kann es sich dabei nur um einen glücklichen Zufall handeln – oder um einen „Ausgezeichneten Buschenschank“ in der Steiermark.

Im Weinland Steiermark gibt es über 800 Weinbaubetriebe, die einen Buschenschank führen. 65 davon dürfen das Prädikat „Ausgezeichnet“ verwenden.

Warum „Ausgezeichneter Buschenschank“?
Genuss im „Steirischen Weinland“ bedeutet im Zentrum des Weines zu sein. Der „Ausgezeichnete Buschenschank“ liefert exemplarisch ein Motto: „Man genießt am besten vor Ort, denn nur im Zusammenspiel von Essen, Menschen, Kultur und Landschaft zeigt das Weinland sein ganzes Potential.“

Buschenschank-Küche
Das Ziel eines ausgezeichneten Buschenschanks ist es, seinen Gästen erstklassige Qualität sowie eine vielfältige Auswahl an regionalen Weinen und Spezialitäten zu bieten. Besonders Wert gelegt wird auf Glaskultur, das Ambiente, die Qualität und Herkunft der Produkte.

Im ausgezeichneten Buschenschank können Sie sicher sein, Weine aus eigener Erzeugung und Jausenspezialitäten vom eigenen Betrieb oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft, kredenzt zu bekommen. Neben den traditionellen Jausenspezialitäten, hat die neue, leichte Küche im ausgezeichneten steirischen Buschenschank Einzug gehalten.
Käferbohnen und Sulzerl werden Sie ebenso auf den Speisekarten finden wie Variationen von Aufstrichen, Salate aus eigenen Gärten, Schinkenspezialitäten vom Schwein, Rind und heimischem Wild. Das „Körberl“ bestückt mit verschiedenen Brotsorten und eine feine Auswahl an „Mehlspeisen“, ergänzen den kulinarischen Genuss.

Wir können nicht alles selbst machen, deshalb haben wir einige ausgewählte Betriebe, die uns mit ihren ausgezeichneten Produkten unterstützen. Eier Familie Gamser aus Glanz, Brot Familie Altenburger, Schafskäse Familie Draxler aus Gamlitz, Gemüse und Salate Familie Käfer aus Mureck, Kürbiskernöl Kürbishof Kochschneider aus Sulztal, zusätzliche Säfte Familie Zuegg aus Gamlitz, Wollschweinspezialitäten vom Kogelberg bei Leibnitz, Frischkäse Familie Fischer aus Kitzeck, Topfen und Joghurt Familie Schautzer aus Gamlitz, Fleisch und Selchspezialitäten Familie Posch aus Heimschuh, Fisch Familie Marzi von der Koralm.


TSCHERMONEGG

tschermonegg.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf
9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur vormittags

Buschenschank
12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr
Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag
Feiertags geöffnet