



---

BUSCHENSCHANK  
GRABNER

WEINHOF & BUSCHENSCHANK GRABNER

G WIE GAUMENFREUDE

G WIE GRABNER

Weißwein	1/8 l	0,75 l	ab Hof 0,75 l
----------	-------	--------	------------------

---

**Weißburgunder Klassik** Elegant, zart, schmalziges Pfirsicharoma

**Weißburgunder Brunnriegel** Saftige Mango bis Honigmelone, leichte Kräuterwurzelstruktur

**Welschriesling** Grabner's Tischwein, sympathische Frucht, charmant, natürlich-trocken

**Sauvignon Blanc** Elegant, fruchtig, zartes Brennesselaroma

**Morillon** Vollenleibig, kompakt, Duft nach exotischen Früchten

**Gelber Muskateller** Konzentrierte Traube, intensives Fruchtspiel, ausgeprägte Aromendichte

**Scheurebe** Strohgelb, feinblumig, traubiges Muskatbukett, mild

**Romulus** Prägnantes, vielfältiges Bukett, reif, kompakt, dicht und fordernd

Rotwein	1/8 l	0,75 l	ab Hof 0,75 l
---------	-------	--------	------------------

---

**Schilcher** Zuckerlos, rassig, extravagant. Leicht und trocken

**Juhudler** Urtümlich, intensiver Sortencharakter. Süß-trockenes Bukett

**Zweigelt Rosé** Fruchtig, traubig, schlanker Körper. Jugendlich süffig

**Zweigelt** Aufregend, kirschtig, interessante Frucht. Trocken

**Blauburger** Grabner's Paradewein. Herrliche Frucht, vollmundig

**Blauburger Barrique** Tiefe, feste, kirschige Nase. Viel Charme, ordentlich Schmalz

**Roesler** Tiefdunkler Rotwein, fruchtiger Beerencharakter. Langer Abgang

**Frizzante Juhudler** Leichter, fruchtig-frischer Perlwein



## SPEISEN

Küche bis 22 Uhr geöffnet

*Geselchtes*

Ripperl geselcht  
Selchwürste  
Stelze klein/groß  
Moastabratlbrot  
Schinkenbrot  
Schinkenkäsebrot  
Brot der Vielfalt  
(Schinken, Schweinsbraten, Käse)  
Speckbrot

*Käse*

Käsebrot  
Käseteller  
Schlemmerteller  
(verschiedene Käsesorten, Aufstriche, Moastabratl)

*Im Essig & Öl*

Saure Bohnen  
Saure Eier  
Saurer Rettich  
Saure Zunge  
Saure Presswurst  
Bauernschüsslerl  
(grüner Salat, Bohnen, Tomaten, Presswurst,  
geschnitten im Schüsslerl) auf Wunsch auch vegetarisch  
Salat-Mix  
(grüner Salat, Bohnen, Ei)  
Gemischtes Saures  
(Presswurst, Zunge, Rindfleisch, auf dem Teller aufgelegt)  
Fitnessteller  
(Schinken, Käse, gemischter Salat)



## SPEISEN

Küche bis 22 Uhr geöffnet

*Braten*

Schweinsbraten  
Surbraten  
Schweinsbratenbrot  
Surbratenbrot

*Vom Brett*

Brettljause  
Kinderbrettljause  
Moastabratl  
Holzhackerjause  
Grabner's Platte

*Aufstrich*

Aufstrichbrot  
(Leber-, Verhackert-, Kürbiskern-, Bratfett-,  
Liptauer- oder Grammelaustrich)  
Aufstrichteller  
Portion Aufstrich  
Stück Bauernbrot

*Mehlweise*

Strauben  
Nusskipferl  
Marmeladekipferl  
Weinstraube  
Spagatkrapfen  
Schaumrolle

Extras: Brot, Gurkerl, Ei, Aufstrich, Senf, Butter



## GETRÄNKE

*Soft & Nektar*

Soft & Nektar (alkoholfrei)

1/4 l

1/2 l

1 l

Apfelsaft pur

Apfelsaft gespr.

Traubensaft pur

Traubensaft gespr.

Pfirsichnektar pur

Pfirsichnektar gespr.

Mineral

*Wein & Most*

Wein & Most (alkoholisch)

1/4 l

1/2 l

1 l

Wein pur

Wein gespr.

Schilchermischung

3er Mischung

Apfelmost

Apfelmost gespr.

*Schnaps*

Schnaps

2 cl

Weichsel

Edelbrand

(Pfirsich, Marille, Birne, Zwetschke)

Grabner's Grappa



Weinhof & Buschenschank Grabner  
Reith 16  
8311 Markt Hartmannsdorf

T 03114/ 2190  
E grabner@weinhof-grabner.at

[www.weinhof-grabner.at](http://www.weinhof-grabner.at)



---

Öffnungszeiten:  
(Ende Februar bis Anfang Dezember)

Fr.: 17 bis 24 Uhr  
Sa., So. und Feiertag: 15 bis 24 Uhr  
Mo. bis Do. geschlossen

Küche bis 22 Uhr  
Sperrstunde ab 24 Uhr

---

Weinverkauf ab Hof,  
täglich von 8 bis 18 Uhr

Sortenweine  
Traubensaft 1l  
Apfelsaft 1l  
Kernöl 1l

---

**WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH!**

WEINHOF & BUSCHENSCHANK GRABNER