Seit 1920

Unser „Ausgezeichneter Buschenschank“ im 360 Jahre alten Winzerhaus wartet mit Besonderem für Sie auf: Die Jause im Buschenschank wird überwiegend selbst von uns am Hof produziert, d.h. beste Rohfleischqualität wird nach traditioneller Rezeptur gebeizt und anschließend langsam mit Buchenholz geräuchert. Der Hausschinken wird dann gekocht. Speck und Kübelfleisch werden wochenlang luftgetrocknet. Das Kübelfleisch wird danach dick mit Verhackert umschlossen und reift noch einige Wochen weiter, um so seinen einzigartigen milden Geschmack zu entfalten. Eine Rarität ist die Leberwurst, die nach einem alten Hausrezept der Familie Hack aus dem Stuttgarter Raum hergestellt wird.

Unsere 11 Gästezimmer im Winzerhaus und Gästehaus laden zum Ausschlafen in völliger Ruhe ein. Ihr Ausgangspunkt für viele Wanderungen und Ausflugsziele rund um die Südsteirische Weinstraße!

Das Weingut Hack-Gebell hat eine Rebfläche von ca. 15 Hektar auf den Rieden in Sulztal, Eckberg und Kitzeck-Sausal. Je nach Bodenbeschaffenheit reifen hier feinfruchtig abgerundete Weine, extraktreiche, würzige, leichte Weine mit anregender Säure bis hin zu unseren großen kräftigen Riedenweinen. Diese hohe Qualität verlangt nach Handarbeit am Stock übers ganze Jahr, Handlese und einer schonenden Verarbeitung der Trauben im Keller, dessen Verantwortung Philipp Hack trägt.

Ausgezeichneter Buschenschank Steiermark

Im Jahr 2002 haben wir unser Winzerhaus und den Weinkeller liebevoll renoviert. Diese beiden Gebäude bergen historische Gemäuer und stammen aus der Mitte des 17. Jhdts. Das Winzerhaus ruht auf einem etwa 500 Jahre alten Steingewölbekeller. Das stilvolle Ambiente der Buschenschankräume ist original! Im Weinkeller ist ein wunderschönes Gürtelgewölbe freigelegt worden. Es befindet sich in bestem Zustand und ist daher eine Rarität der Gegend.

Seit 1920 ist das Weingut nun im Familienbesitz. Hans Millner, der Ur-Urgroßvater von Philipp Hack, erwarb den Besitz von Franz und Maria Barta und teilte ihn auf seine beiden Töchter Herta und Hermine auf. Herta heiratete Emil Gebell. Urgroßvater Emil Gebell war 25 Jahre Bürgermeister von Gamlitz, hatte fünf Töchter im Hause und Adolfine, die Älteste, heiratete 1954 Wilhelm Hack. Sohn Wilfried führte mit Annemarie über Jahrzehnte den Betrieb und sie genießen nun ihren wohlverdienten Ruhestand. Bereits seit dem Abschluss der Weinbauschule Silberberg 1999 vinifiziert Philipp die Weine vom Weingut Hack-Gebell, 2022 haben Philipp und Brigitte die Geschäftsführung von Buschenschank & Gästezimmer gemeinsam übernommen.

Verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns!
Philipp & Brigitte Hack

GEBIETSWEINE

Welschriesling Fl. **15,50** 1/8 **3,10**
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2023. Idealer Jausenbegleiter, prägnant und animierend nach Golden Delicious; Noten von Stachelbeeren, harmonisch unterlegt von fein-pikanter Würze, ebnet den Weg.

Weißburgunder Fl. **18,00** 1/8 **3,60**
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2023. Perfekter Allrounder, im Duft herrlich-nussige Aromen wie Haselnuss, am Gaumen bezwingende fruchtige Exotik, Passionsfrucht, kompakt und lebendig, hochelegant, im Finale ein großartiges Säurespiel.

Gelber Muskateller Fl. **20,00** 1/8 **3,90**
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2023. Prägnanter Einstieg mit wilden Kräuteraromen, traubig, am Gaumen vielfältige, elegante Fruchtnoten nach Physallis, Gewürznelken, Hauch von Muskat, zarte, jugendlich-schlanke Statur, sehr gut gegliedert, animiert zum Weitertrinken.

Sauvignon blanc Fl. **21,00** 1/8 **4,10**
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2023. Klassisches, fruchtiges Bukett geprägt von innerer Balance, reife, schwarze Ribisel, Quitte, Limone, Wiesenkräuter, toll strukturiert, aromatisch mit feiner Säure und elegantem, sinnlichem Spiel, garantiert entspannten, fruchtigen Genuss und lässt gleich mehrere Gläser zu.

DAC bedeutet „Districtus Austriae Controllatus“, das Kürzel garantiert kontrollierte und geschützte Herkunftsgebiete.

ORTSWEINE

Morillon Fl. **25,00** 1/8 **4,80**
Gamlitz Südsteiermark DAC

Ausbau im großen Holz ca. 6 Monate. Geprägt von reichhaltigem Aroma, Kräuter, exotische Früchte wie reife Kaki, Touch nach weißem Pfeffer, extraktreich mit fülligem Fruchtcharme, alles perfekt verwoben, legt im Glas immer mehr zu, im Finish strukturfördernde feine Pikanz.

Sauvignon blanc Fl. **25,00** 1/8 **4,80**
Kitzeck-Sausal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2022, später 2023. Ausbau im Stahltank. Karge Böden, 85% aus Schiefer und 15% Muschelkalk, deshalb langsames Wachstum der Reben und geringere Erträge der Reben, prägen den Charakter der Weine. Längerer Ausbau auf der Feinhefe.

RIEDENWEINE

Sauvignon blanc Fl. **29,50** 1/8 **5,50**
Ried Sulztal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2021. Ausbau ca. 2,5 Jahre im großen Holz. Reife, rauchige Noten mit ausdrucksstarken, tiefgehenden Aromen, Spuren von Feuerstein, weißer Pfeffer, Touch von Butterscotch, im Hintergrund auch Cassis, mächtig aber nicht dominant, Unmengen von Mineralik, extraktreich, bleibt ewig am Gaumen hängen, große Zukunft.

Morillon Fl. **29,50** 1/8 **5,50**
Ried Sulztal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2020. Ausbau ca. 2,5 Jahre im großen Holz. Rauchig-dichte Nase mit wunderbarer Fülle, Eicheln und Toast, am Gaumen substanzreich mit geschmeidiger Frucht wie vollreife Bananen, auch Feigen, Harmonie von Schmelz und Power, ausgezeichnete Anlagen, braucht viel Zeit, langanhaltendes Finale!

Sauvignon blanc Fl. **45,00** 1/8 **8,50**
Ried Eckberg Südsteiermark DAC

Jahrgang 2019. Ausbau ca. 4 Jahre in 500 Liter Fässern, mächtige, massive Frucht überströmt mit Cassis, Wermut & Kardamon, röstig-rauchig, hochkonzentriert und spektakulär, bilderbuchartige Mineralik, Luftzufuhr zaubert immer mehr neue Nuancen hervor, ein Marathonläufer mit Potential für Jahrzehnte.

ROTWEINE

Rosé Fl. **18,00** 1/8 **3,60**

Jahrgang 2022. Schöne Balance aus Frucht, Körper und Frische, animierende Farbe, schöner Aperitif.

Zweigelt Fl. **19,00** 1/8 **3,80**

Jahrgang 2020. Rubinfärbiger, violettschimmernder Rotwein mit Weichsel-Aromen,fruchtig-würziges Bukett, zart herbe Note und von schöner Fruchtstruktur.

FRIZZANTE

Frizzante Cuvée weiß Fl. **19,00** 0,10l **3,50**

Frizzante Rosé Fl. **21,50** 0,10l **3,70**

MISCHUNG

Muskateller-Mischung 1/4 **4,30**

Mischung 1/4 **2,70**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Steirer Quell prickelnd	0,33l	**2,40**
Steirer Quell prickelnd / still	0,75l	**4,40**
Säfte pur	¼ l	**2,70**
Säfte pur	½ l	**5,40**
Säfte mit Leitungswasser oder gespritzt	¼ l	**2,20**
Säfte mit Leitungswasser oder gespritzt	½ l	**4,40**

Unsere Saftauswahl:
Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeersirup, Holunderblütensirup, Pfirsichnektar

VERKAUFSPREISE AB HOF

// GEBIETSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Welschriesling	0,75l	**8,00**
Weißburgunder	0,75l	**9,50**
Gelber Muskateller	0,75l	**10,50**
Sauvignon blanc	0,75l	**10,90**

// ORTSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Sauvignon blanc Kitzeck-Sausal	0,75l	**14,50**
Morillon Gamlitz	0,75l	**13,50**

// RIEDENWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Sauvignon blanc Ried Sulztal	0,75l	**19,90**
Morillon Ried Sulztal	0,75l	**19,50**
Sauvignon blanc Ried Eckberg	0,75l	**35,00**

// ROTWEINE

Rosé	0,75l	**9,30**
Zweigelt	0,75l	**9,00**

// FRIZZANTE

Frizzante Cuvée weiß	0,75l	**11,00**
Frizzante Rosé	0,75l	**12,00**

Weine teilweise auch in Großflaschen erhältlich.

UNSERE LIEFERANTEN

Die Auswahl unserer Lieferanten, die hohe Qualität der Produkte, das Tierwohl, die regionale Verbundenheit und die kurzen Transportwege sind unsere Herzensangelegenheiten!

Alle Weine, Traubensaft, Rotweinessig & Muskateller Tresterbrand aus Eigenerzeugung!

Rohes Schweinefleisch:
Vom Tierwohl Kräuterschwein Fam. Josef & Christina Neuhold, "JAGA's Steirerei", St. Nikolai ob Draßling.
Die Veredelung (beizen, selchen, lufttrocknen, kochen, braten) machen wir nach alter Tradition zu 100% selbst am Hof!

Schafkäse:
Weizer Schafbauern

Topfen (für Aufstriche und Nachspeisen):
Bäuerin Helga Schautzer in Gamlitz

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A:
Familie Rosmann in Lebring

Hauswürstl:
Galloway Hof Oberseit´n in Wagrain (Salzburg)

Bio-Käsesorten:
BioHofkäserei Deutschmann in Frauental

Frisches Gemüse und Käferbohnen:
Gemüsebauer Friedrich Predl in Allerheiligen

Tofu & vegane Aufstriche:
Tofurei Peter Draxler in Gamlitz

Freilandeier:
Bauernhof Gamser in Glanz

Buschenschankbrot:
Brothof Atschko in Glanz &
Bäckerei Altenburger in St. Veit

Kürbiskerne:
Samenkönig in Gamlitz

Edelbrände & Schnäpse:
Fruchtbrennerei Tinnauer in Gamlitz

Säfte:
TOSO in Leutschach
& Rennhof Probst in Gamlitz

KLAPOTETZ-RADL

Gemischte Platte — **13,00** pro Person
ab 2 Personen. Verschiedene Fleisch- und Käsesorten mit Aufstrichen.

TIPP von der Wirtin:
Für eine Runde, da ist für jeden was dabei!
Fragen Sie nach marinierten Vorspeisen & gemischten Platten für Ihre Personenanzahl!

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Steirische Brettljause — **12,00**
Selbstgemachte Fleischsorten, Aufstriche

Schinkenplatte — **10,40**
Gekochter Hausschinken, Aufstriche

Kübelfleisch — **13,20**
Luftgetrockneter, zarter Rohschinken, Aufstriche

Winzerplatte — **13,20**
Kübelfleisch, Käsesorten, Aufstriche

Gebratenes Brüst'l — **9,90**
Gebratenes Bauchfleisch zum Selberschneiden

Hauswürstl vom Galloway Rind — **9,50**
Luftgetrocknetes Selchwürstl

Aufstrichteller — **9,20**
Topfen-, Kürbiskern-, Käferbohnenaufstrich, Leberwurst, Bratlfett, Verhackert

BROTE

Belegtes Brot — **6,40**
Hausschinken, Brüst'l, Käse

Brüst'l Brot — **6,40**
Gebratenes Bauchfleisch

Gusto-Brot — **8,40**
Rohschinken, Käsesorten

Leberwurstbrot — **5,50**
Nach altem Hausrezept, nicht dem Kodex entsprechend

Verhackertbrot — **4,00**
mit Zwiebel

Grammelschmalzbrot — **4,00**
mit Zwiebel

Fragen Sie uns nach feinen Edelbränden oder Schnäpsen.

KÄSE , VEGETARISCH, VEGAN

Käseplatte 13,00
Verschiedene Käsesorten, Aufstriche

BIO-Käse-Brett 10,50
Von der BioHofkäserei Deutschmann in Frauental

Käse-Gustobrot 8,40
Butterbrot mit verschiedenen Käsesorten

Käsebrot 5,00
Butterbrot mit Schnittkäse

Topfenaufstrichbrot 4,50
Mit Bauerntopfen

Kürbiskernaufstrichbrot 4,50
Mit Bauerntopfen

Hoftofu-Teller VEGAN 11,00
Hoftofu geräuchert, 3erlei Hoftofu-Aufstriche

Käferbohnenaufstrichbrot VEGAN 4,50

ÖL & ESSIG

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. & eigener Rotweinessig

Naturparkjause 12,90
Schinken- und Kübelfleischrollen mit Wildkräutertopfen gefüllt, dazu ein kleiner Käferbohnensalat mit Schafkäse

Steirischer Schafkäse VEGETARISCH 11,30
mit Gemüse

Saures Rindfleisch 10,20
Mit Ei und Zwiebel

Saures Rindfleischsulzerl 10,20
Auf buntem Salat und Käferbohnen

Vitalteller 9,20
Hüttenkäse, viel frisches Gemüse,
Hausschinken oder Schnittkäse (vegetarisch)

Lumpensalat 9,40
Bunte Salatschüssel mit Hausschinken,
Käse, Käferbohnen

Bunt & G'sund VEGAN 9,40
Bunte Salatschüssel mit viel Gemüse, Käferbohnen,
Tofu, Nüssen, Kürbiskernen, saisonalem Obst

Käferbohnensalat groß VEGAN 7,90
Rettich, Kren, Zwiebel

Käferbohnensalat klein VEGAN 4,20
Rettich, Kren, Zwiebel

1 Scheibe Brot zusätzlich 1,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hans-Wurst-Brot **4,20**
Kleines Butterbrot mit Hauswürstl

Peppa-Wutz-Brot **4,20**
Kleines Butterbrot mit Schinken

Pumuckl-Brot **3,50**
Kleines Topfenaufstrichbrot

7-Zwergerl-Salat **4,00**
Kleiner bunter Salat

Butterbrot **2,50**

KÖSTLICHE NACHSPEISEN
...ein bisserl geht immer noch

Topfencreme **5,50**
Leichte Creme aus Bauerntopfen & Naturjoghurt mit Fruchtsauce und Schlag

Steirercreme **5,50**
Leichte Creme aus Bauerntopfen & Naturjoghurt mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen sowie Zimt, darüber Schlag und ein Weintraubengelee

Eckberger Genuss **5,50**
Tiramisu mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Kürbiskernkonfekt **4,50**
Geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernmehl und Cornflakes in weißer und dunkler Kuvertüre

Spagatkrapfen **4,00**
Mürbteig mit Wein gemacht, in Fett gebacken, dazu Schlag und Preiselbeeren

Dessertvariation **6,50**
Kürbiskernkonfekt, Spagatkrapfen, kleine Creme

...und vielleicht gibt es auch noch etwas anderes...

Liebe Gäste!
Jede Jause wird frisch aufgeschnitten und zubereitet. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie die Südsteiermark!

Fragen Sie uns bei Bedarf nach den Allergenen der Gerichte!