

WEINGUT
BUSCHENSCHANK



ALTENBACHER

VULKANLAND STEIERMARK

Das Weingut

Altes bewahren, Neues zulassen und mit der Natur leben.
So bewirtschaften wir unsere 7 ha Rebflächen.

All unsere Weingärten befinden sich auf vulkanischen Böden, die unsere Weine so unverwechselbar machen. Der Basalt prägt unsere Weine und gibt ihnen Kraft und Fülle. Die Einflüsse aus illyrischem und pannonischem Klima bieten perfekte Bedingungen für charakteristische Weine.

Bei uns stehen die Weingärten, der Keller und der Winzer perfekt im Einklang. Nur so gelingt es, das größtmögliche Potenzial aus unseren Trauben herauszuholen.

Weitere Infos und einen Wein-Onlineshop finden Sie im Internet unter

www.weingut-altenbacher.at

Der Buschenschank

Eingebettet in unsere Weingärten, in ruhiger und idyllischer Lage, befindet sich unser Buschenschank.

Unser Angebot reicht von der klassischen steirischen "Bretteljause", bis hin zu extravaganen Platten.

Für unsere Naschkatzen gibt es eine große Auswahl an selbstgemachten Mehlspeisen.

Freundlichkeit, gute Qualität und Bodenständigkeit sind unsere größten Prioritäten, die wir bis heute beibehalten haben. Unsere Produkte stammen alle aus der Region und werden von uns veredelt.

Vergessen Sie den Alltag und lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot verwöhnen!



weingut.altenbacher



Getränke

I/4l Mischung (weiß od. rot) (o)	2,00€
II Wein (o)	10,50€
Edelspritzer (o)	4,00€
Holunderspritzer (o)	2,00€

Alkoholfreie Getränke

I/4l Traubensaft (weiß o. rot) pur/gespritzt	1,70€
II Traubensaft (weiß o. rot)	8,50€
I/4l Apfelsaft pur/gespritzt	1,60€
II Apfelsaft	6,50€
I/4l Pfirsichnektar pur	1,80€
I/4l Pfirsichnektar gespritzt	1,70€
II Pfirsichnektar	8,50€
II Mineral (Peter Quelle)	3,00€
I/4l Mineral (Peter Quelle)	1,00€

Schnäpse

Klare Destillate:

Zigarrenbrand (Weinbrand im Holzfass gereift)

Traubenbrand

Tresterbrand 3,00€

Angesetztes:

Rotweinlikör, Weichsel und Heidelbeere 2,50€

PRICKELNDES

Muskateller Frizzante

Zartduftende Muskat-Aromen, fruchtig frisch am Gaumen, sehr trinkanimierend, ein prickelndes Erlebnis.

0,1 l	3,50€
0,75 l	20,00€

Brut Rosé Sekt - traditionelle Flaschengärung

Helles Lachsrosa, feines anhaltendes Mousseux, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren, mit eleganter Säure und harmonische Struktur, Brut

0,1 l	4,00€
0,75 l	24,00€

GEBIETSWEINE – Vulkanland Steiermark DAC

Welschriesling

Der steirische Klassiker, im Duft grüner Apfel und Zitrusnoten, fruchtig, frisch und knackig am Gaumen, trocken.

1/8 l	2,80€
0,75 l	15,00€

Sämling 88

Im Duft an Marille und weißer Pfirsich, frisch und leicht, am Gaumen sehr aromatisch, trocken.

1/8 l	2,80€
0,75 l	15,00€

Weissburgunder

In der Nase reife Birne, leicht nussig, feine Würze, dicht am Gaumen, schöner, ausgeprägter Körper, trocken.

1/8 l	3,00€
0,75 l	16,00€

Gelber Muskateller

Holunderblüten, feine Muskat-Aromatik, Zitrus und etwas Melisse am Gaumen, feine Kräuter, trocken.

1/8 l	3,20€
0,75 l	17,00€

Sauvignon Blanc

Brennnessel, Stachelbeere, am Gaumen schwarze Johannisbeere, saftig und würzig, trocken.

1/8 l	3,20€
0,75 l	17,00€

Grauburgunder

Schimmerndes Kupfer im Glas, in der Nase einladend saftig, feine Nuance von reifer Melone und Honig, feine Röstaromen, körperreich, trocken.

1/8 l	3,70€
0,75 l	20,00€

Gelber Traminer

Exotische Noten im Duft, Rosenblüten, am Gaumen Zitrusfrüchte, würzig, elegant, viel Ausstrahlung, trocken.

1/8 l	3,70€
0,75 l	20,00€

ORTSWEINE – Tieschen

Sauvignon Blanc Tieschen (ab Mai 2023)

Stachelbeere, feinwürzig, elegante Struktur, Druck am Gaumen, sehr straff, tiefgründig, trocken.

1/8 l	3,70€
0,75 l	20,00€

Burgunder Tieschen TAU (Chardonnay/Weissburgunder)

Reife Steinobstnoten im Duft, am Gaumen dezente Röstaromen, harmonische Säurestruktur mit einem mineralischen Finish, trocken.

1/8 l	3,70€
0,75 l	20,00€

RIEDENWEINE – Ried Hochstrand, Ried Patzenberg

Sauvignon Blanc Ried Patzenberg

Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, würzig, Cassis im Nachhall, Druck am Gaumen, sehr straff, trocken.

1/8 l	4,20€
0,75 l	24,00€

Weissburgunder Ried Patzenberg

Röstaromatik, mit feinen Frucht-Nuance, am Gaumen mineralisch und straff, komplexe Struktur, trocken.

1/8 l	4,20€
0,75 l	24,00€

Chardonnay Ried Hochstrandl

In der Nase weißer Pfirsich, feine Röstaromen, reife Früchte, am Gaumen kräftig, mineralisch, mit einem straffen Kern und komplexe Aromatik, trocken

1/8 l	4,20€
0,75 l	24,00€

Grauburgunder Ried Hochstrandl

Im Duft Karamell und Zwetschke am Gaumen vollmundig und komplex mit einem mineralischen Finish, trocken

1/8 l	4,50€
0,75 l	26,00€

Gelber Traminer Ried Hochstrandl Lilly

Blütenhonig, Litschi, Wildrosenbukett, ausgeprägte Mineralik, feiner Röstaromatik, kraftvoll, trocken.

1/8 l	4,70€
0,75 l	27,00€

ROTWEIN

Blauer Zweigelt

Kräftiges Robinrot, ein Bukett nach feinen Kirschnoten und Schokolade, sehr trinkfreudig, trocken

1/8 l	3,00€
0,75 l	16,00€

enthalten Sulfite

Alle Weine sind auch „ab Hof“ erhältlich.

Steirische Spezialitäten

Steirische Brettljause (A, C, G)	8,50€
Geselchtes, Schweinsbraten, Moastabratl, Presswurst, Selchwürstel, Käse, Leberstreichwurst, Verhackert, Garnierung	
Bauernjause (A, C, G)	8,50€
Geselchtes, Schweinsbraten, Presswurst, Selchwürstel und Käse jeweils im Ganzen, Bratlfett, Verhackert, Garnierung	
Zunge gekocht (A, C)	6,00€
Geselchte gekochte Zunge im Ganzen, Verhackert, Garnierung	
Hauswürstel (A, C)	5,50€
Selchwürstel roh mit Verhackert und Garnierung	

Sauer macht lustig

Bauernsalat (A, C, G)	7,00€
Geselchtes, Presswurst, Zunge, Käferbohnen und Käse fein geschnitten, und auf Blattsalat garniert	
Saure Zunge (A, C)	6,50€
Dünn geschnittene Zunge, in Essig und Öl, Garnierung	
Saure Presswurst (A, C)	6,00€
Dünn geschnittene Presswurst, in Essig und Öl, mit reichlicher Garnierung	
Saures Rindfleisch (A, C)	9,00€
Dünn geschnittenes Rindfleisch, in Essig und Öl, Käferbohnen, Garnierung	
Schafskäse auf Blattsalat (A, C, G)	7,00€
Mit einer Handvoll Salat nach Saison verfeinert und garniert	
Käferbohnen Salat (A, C)	4,50€
Mit oder ohne Rettich	
Saure Eier (A, C)	4,00€
Eier mit Sauerrahm, Zwiebel und Kernöl	
Vital Schüsserl (A, C)	4,00€
Blattsalat, Gemüse nach Saison, Käse, in Essig und Öl	

Für unsere kleinen Gäste

Pumuckl (A, C, G)	4,00€
Schinken- Leberstreichbrot mit einer kleinen Überraschung	
Peppa Wutz (C, G)	4,00€
Saure Extrawurt mit Garnierung	

Schmankerln des Hauses

„Alti Jause“ (A, C, G) Hausgemachtes Bauernbrot belegt mit Moastabratl und Schweinsbraten, Weinkäse, Kürbiskernaufstrich, Garnierung	6,50€
Rohschinkenteller (A, C, G) Magerer, roher und gereifter Schinken, mit Butter, Weinkäse, Garnierung	10,50€
Brüstl im Ganzen (A, C) Mit Aufstrich und Garnierung	8,50€
Käseplatte (A, C, E, G) 5 verschiedene Sorten Käse, mit Butter und Isabellagelee, reichlich garniert	11,00€
Platte pro Person (ab 2 Personen)	9,50€

Brote Ihrer Wahl

Belegtes Brot (A, C, G) Verhackert, Geselchtes, Käse und Garnierung	5,50€
Brüstl Brot (A, C, G) Gebratenes Bauchfleisch, Käse und Garnierung	5,50€
Gemischtes Brot (A, C, G) Geselchtes, Schweinsbraten, Käse und Garnierung	5,50€
Moastabratlbrot (A, C, G) Butter, Karree geselcht roh, Käse und Garnierung	6,00€
Käsebrod (A, C, G) Butter, Schnittkäse und Garnierung	5,50€
Fitnessbrod (A, C, G) Kräuteraufstrich, magerer Schinken mit Salat und viel Gemüse	5,50€

Aufstrichbrode

Leberstreich-, Grammelschmalz-, Liptaueraufstrich-, Verhackert- u. Kürbiskernaufstrichbrod (A, C)	3,50€
Butterbrod (A, C, G)	2,50€
Portion Aufstrich	1,50€
Extra Brod (pro Stück)	0,70€

Bei jeder Jause sind 2 Stück hausgemachtes Brod
inbegriffen!

Süßes

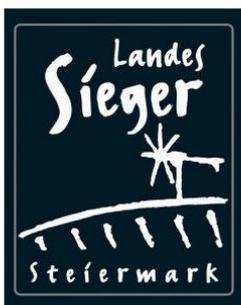
Für Naschkatzen gibt's hausgemachte
Mehlspeisen nach Tagesempfehlung

Gerne bieten wir unsere Räumlichkeiten auch für Ihre
persönliche Feier an.

Ob ein großzügiges Buffet nach Ihrem Wunsch oder
eine A la carte Bestellung.

Gerne richten wir auch ein Buffet nach Ihrem Wunsch
bei Ihnen zuhause an.

Unsere Weine wurden:



Landessieger

Weintrophysieger

Kleine Zeitung Sieger

Woche Weinchallenge Sieger

Salon Wein

Vinaria Sieger

AWC Vienna Gold

AWC Trophy Sieger

Steirische
Weintrophy 2015



Ab-Hof Preisliste

Gebietsweine – Vulkanland Steiermark DAC

Welschriesling 2022	6,70€
Sämling 88 2022	7,00€
Weissburgunder 2022	7,90€
Gelber Muskateller 2022	8,50€
Sauvignon Blanc 2022	8,90€
Grauburgunder 2021	10,50€
Gelber Traminer 2022	10,90€

Ortsweine

Sauvignon Blanc Tieschen 2022 (ab Mai)	10,90€
Burgunder Tieschen TAU(CH/WB) 2021	10,50€
Chardonnay Tieschen TAU 2020	10,50€

Riedenweine

Sauvignon Blanc Ried Hochstrandl 2021	17,00€
Chardonnay Ried Hochstrandl 2020	17,00€
Weissburgunder Ried Patzenberg 2020	16,50€
Grauburgunder Ried Hochstrandl 2021	18,50€
Gelber Traminer Ried Hochstrandl „Lilly“ 2021	20,00€

Rotwein:

Blauer Zweigelt 2020	7,90€
----------------------	-------

Prickelndes:

Muskateller Frizzante	10,50 €
Brut Rosé Sekt	16,00 €



ALTENBACHER

*Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt!!*

Donnerstag bis Samstag ab 16.00 Uhr geöffnet
Küche: bis 22 Uhr

Alle Weine gibt es auch Ab Hof zum Mitnehmen.

Weinverkauf außerhalb der Buschenschank-

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 10.00 – 12.00 Uhr und
13.00 – 18.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung.

TAU

