

# W inzerstube Jank-Wieser



JW

# Willkommen im Weingut & Buschenschank Jauk-Wieser



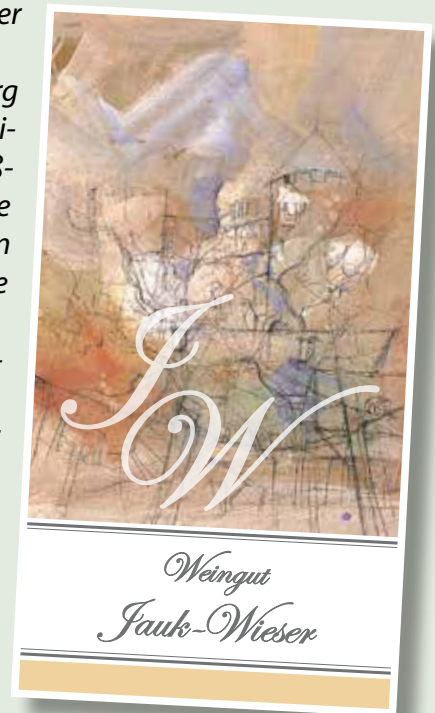
Das Weingut Jauk-Wieser wird seit Generation als gemischter landwirtschaftlicher, gastronomischer Familien Betrieb geführt.

Auf in Summe 4 ha Weingärten in Burgegg – direkt am Fuße der Burg Deutschlandsberg und in Wildbachberg werden neben der weststeirischen Hauptsorte Schilcher auch die Sorten Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller produziert. Durch die nach Süden ausgerichteten Hang- und Kessellagen der Weingärten und dem damit verbundenen ausgezeichneten Mikroklima, haben die Trauben die besten Voraussetzungen, ihr volles Aroma zu entwickeln.

Der Stil der daraus vinifizierten Weine ist typisch „steirisch“, trocken ausgebaut mit sortenbetonter Fruchtigkeit.

Die Weingärten bearbeitet Hausherrin Monika gemeinsam mit Tochter Lisa-Maria, ehemalige steirische Weinhoheit und Absolventin der Kaderschmiede des steirischen Weinbaus – der Weinbaufachschule Silberberg. Im Keller hat der Quereinsteiger und Autodidakt Norbert das Sagen.

In der Buschenschank-Küche sorgen Schwägerin Andrea und die gute Seele des Hauses – Seniorchefin Maria Jauk-Wieser – sowie Schwager Hansi für das leibliche Wohl der Gäste.





## Flaschen-Weine

	1/8l	0,75l- Flasche	ab Hof- Verkauf
<b>Schilcher</b> (O)			
<b>Klassik – Weststeiermark DAC</b>	<b>2,50</b>	<b>15,00</b>	7,30
12,0 %, 8,3 g/l Säure RZ 2,2 g/l Intensives Rosa im Glas – fruchtig, beeriger Duft nach Ribisel – am Gaumen typisch klassische Schilcheraromatik, jedoch weich und trinkanimierend.			
<b>Solitär</b>	<b>2,50</b>	<b>15,00</b>	7,50
12,0 %, 8,6 g/l Säure RZ 2,5 g/l Ausdruckstark mit reifer Aromatik, intensiver Duft nach Waldbeere, am Gaumen charmant würzig, harmonisches Säurespiel			
<b>Ried Burgegg – Weststeiermark DAC</b> (ab März 2019)	<b>2,50</b>	<b>15,00</b>	7,80
12,0 %, 7,9 g/l Säure, RZ 2,6 g/l Quirlig, intensive Aromatik – voll im Duft nach reifen Beeren, leicht exotisch mit einem Hauch von Blutorange , mit angenehm harmonischen Trinkfluss			
<b>Temptatio</b> (ab März 2019)	<b>4,20</b>	<b>15,00</b>	11,00
9,2 %, 8,3 g/l Säure RZ 67,9 g/l Eine süße Versuchung (Temptatio), der man kaum widerstehen kann. Ernte am 15. Oktober 2018 mit 19,3 KMW (Prädikatswein) Tiefes Purpur im Glas, intensive Beerenvielfalt nach Cassis und Waldfrüchten, harmonisch eingebundener Restzucker gestützt von leicht prickelnder Säure		0,5 l-Flasche	
<b>Weißweine</b> (O)			
<b>Burgegger Mischsatz 2017</b>	<b>2,50</b>	<b>15,00</b>	7,00
10,5 %, 6,2 g/l Säure RZ 4 g/l Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller gemeinsam geerntet, gepresst und vergoren – fruchtig, frischer Wein, harmonisches Zusammenspiel der drei ur-steirischen Weisweinsorten			
<b>Welschriesling 2018</b>	<b>2,50</b>	<b>15,00</b>	7,30
12,0 %, 5,9 g/l Säure RZ 1,6 g/l Welschriesling in seiner typischen Form – fruchtbetonte Aromatik nach reifen Apfel mit Zitrusnoten im Hintergrund, ein frischer belebender Wein			
<b>Weißburgunder Burgegg 2017</b>	<b>2,70</b>	<b>16,00</b>	7,50
11,5 %, 6,2 g/l Säure, RZ 2,1 g/l Angenehmer Trinkfluss, idealer Begleiter zu jedem Essen			
<b>Weißburgunder „Privat“ 2018</b>	<b>3,00</b>	<b>17,00</b>	8,20
12,5 %, 5,5 g/l Säure RZ 2,1 g/l Ein voller, sortentypischer Burgunder – duftige Kernobstfrucht und Birne im Hintergrund, am Gaumen sehr weich – gehaltvoll und harmonisch im Abgang			

## Weißweine (O)

	1/8 l	0,75 l- Flasche	ab Hof- Verkauf
<b>Weißburgunder 2018</b> (ab Mai 2019) vom Ried Wildbachberg 12,5 %, 6,5 g/l Säure RZ 2,9 g/l Intensiver Burgundergeschmack – mineralisch, würzige mit dezentem Birnenaromatik – der Favorit des „Kellermeisters“	<b>3,00</b>	<b>17,00</b>	8,90
<b>Muskateller 2018</b> 11,5 %, 6,5 g/l Säure RZ 3,2 g/l Feines Muskataroma mit Zitrusnoten im Hintergrund und animierend frischem Frucht-Säurespiel, ein idealer Begleiter für einen lauen Sommerabend oder als Aperitif	<b>3,00</b>	<b>17,00</b>	8,90
<b>Sauvignon Blanc 2018</b> (ab März 2019) 12,5 %, 5,8 g/l Säure RZ 1,8 g/l Exotische Fruchtnoten mit sortentypischen Duft, am Gaumen mit zupackender Würze und Mineralik, feine Säure	<b>3,00</b>	<b>17,00</b>	8,90

## Prickelndes

	0,1 l	0,75 l- Flasche	ab Hof- Verkauf
<b>Schilcher Proccante</b>	<b>3,50</b>	<b>20,00</b>	9,80
<b>Muskateller Proccante</b>	<b>3,50</b>	<b>20,00</b>	10,50

## Weinverkostung (O)

3 Kostproben (je 1/16 l)	<b>5,00</b>
5 Kostproben (je 1/16 l)	<b>8,00</b>

## Mischung (1/4 l) (O)

Weiß	<b>2,30</b>
Schilcher	<b>2,30</b>

## Natursäfte

Schilchertraubensaft (1/4 l)	<b>2,20</b>
Schilchertraubensaft gespritzt (1/4 l)	<b>1,70</b>
Holundersaft gespritzt (1/4 l)	<b>1,70</b>
Apfelsaft natur-trüb (1/4 l)	<b>2,20</b>
Apfelsaft gespritzt (1/4 l)	<b>1,70</b>
Natursäfte gespritzt (1/2 l)	<b>3,00</b>

## Alkoholfreie Getränke

Sodawasser (1/4 l)	<b>1,00</b>
Sodawasser (1 l)	<b>3,00</b>
Mineralwasser (0,33 l)	<b>2,00</b>
Mineralwasser (1/2 l-Flasche)	<b>2,50</b>
Mineralwasser (1 l-Flasche)	<b>4,00</b>
Leitungswasser 1/4 l	<b>0,20</b>

## Diverse Destillate (O)

**ab 2,50**

## **Degustationsmenü mit Weinbegleitung**

ein kulinarischer Streifzug durch die Region (4 Gänge) **25,00**  
Etwas Saures, etwas Rauchiges, etwas Deftiges und etwas Süßes

### **Kleine Imbisse** (A, C, E, G, H, L, M)

**Kalter Braten** **7,50**  
Fein aufgeschnittener Schweinebraten mit Garnierung

**Brüstl** **7,50**  
Im Ganzen gebratener Schweinebauch

**Leberpastetenbrot** **2,50**  
Leberpastete vom Bauern aus der Region

**Verhackertbrot** **2,50**  
Hausgemachter luftgetrockneter, faschierter Schweinespeck

**Schinkenbrot mit Käse** **4,30**  
Gekochtes Geselchtes mit Schnittkäse, Kren und Ei

**Belegtes Brot** **4,30**  
Verschiedene Käse, Wurst und Garnierung

**Brettljause** **8,50**  
Eine typisch steirische Buschenschankjause aus Geselchtem, Hauswürstel, Käse und Aufstrichen

**Hauswürstel** **4,50**  
Hausgemachte geräucherte Trockenwurst

**Rohschinken mit Melone** **7,50**  
Luftgetrockneter Beinschinken

**Mulbratelteller** **7,00**  
Luftgetrocknetes Karree mit Butter und feiner Garnierung

**Schmankerlteller** **10,00**  
Fein aufgeschnittene Variation aus Geräuchertem und Gebratenem, Forelle, Aufstriche, Käse und Saures

**Aufstrichteller** **5,50**  
Verhackert, Leberpastete, Bratfett und Topfenaufstrich

### **Darf es etwas Saures sein?** (A, C, E, G, L)

**Saures Rindfleisch mit Kernöl** **8,00**  
Gekochtes steirisches Rindfleisch, Zwiebel, Ei und Kernöldressing

**Bauernsalat** **7,50**  
Käferbohnen mit Zwiebeln, Rindfleisch, Sulz, Ei, Kernöl und Salatgarnitur

**Sulz mit Kernöl** **7,00**  
Rinder- und Schweinesulz mit Garnierung

**Käferbohnenalat** **4,50**  
mit Kernöl und Schilcheressig

**Saure Eier** **5,00**  
Hart gekochte Eier mit rotem Zwiebel und Kernöldressing

## **Vegetarisches** (A, C, E, G, H, L)

<b>Käsebro</b> Verschiedene Käsesorten aus der Region mit Obstgarnierung	<b>4,50</b>
<b>Käseteller</b> Sortiment aus steirischem und regionalem Käse	<b>10,00</b>
<b>Schafsfrischkäse mit Kernöl</b> Von der regionalen Hofkäserei Masser/MAGO	<b>8,90</b>
<b>Aufstrichteller vegetarisch</b> 4 verschiedene hausgemachte Topfen-, Kräuter- und Butter-Aufstriche	<b>5,00</b>
<b>Gebäck</b> Hausgebackenes Brot (A, G)	<b>0,50</b>

Fragen Sie nach unseren  
**Tagesangeboten**  
und  
**hausgemachten Mehlspeisen.**

Wir wünschen Ihnen  
**guten Appetit!**

### **Die 14 Allergene**

**A:** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse; **B:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; **C:** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse; **D:** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine); **E:** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; **F:** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **G:** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose); **H:** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; **L:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; **M:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; **N:** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **O:** Schwefeldioxid und Sulfite; **P:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **R:** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen auch glutenhaltig sein können.

# Übernachten in unseren Winzerzimmern

Kleines Buschenschank-Paket (Euro 48,-/Person)

- eine Übernachtung in unseren Winzerzimmern
- Brettljause mit dreier Weinverkostung

Großes Buschenschank-Paket (Euro 98,-/Person)

- zwei Übernachtungen in unseren Winzerzimmern
- Degustationsmenü inkl. Weinverkostung

Jede Verlängerungsnacht Euro 40,-/Person.



*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



# Winzerstube Jauk-Wieser



JW

**In unseren Winzerzimmern bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit,  
in unserem Haus zu übernachten.**

Doppelzimmer mit Frühstück

€ 40,- / 45,- pro Person

Geöffnet:

Mo., Di., Mi. und Fr. ab 14.30 Uhr

Tel. +43 / 664 / 63 88 248

Schloßweg 51 • A-8530 Deutschlandsberg

winzerstube.jw@gmail.com • www.winzerstube-jauk-wieser.at