

Herzlich willkommen am Rosenberg!

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.
-Oscar Wilde-

Mein Name ist Marika und gemeinsam mit meiner Familie biete ich Ihnen beste warme und kalte regionale Spezialitäten an.

Wir verwenden Lebensmittel von unseren ortsansässigen Bäuerinnen und Bauern um Arbeits-, Lebens-, Kultur- und Erholungsräume zu sichern.

Wird es zu schwer sich von diesem schönen Platz zu trennen, tauschen Sie einfach Ihren Autoschlüssel gegen einen Gästezimmerschlüssel.

"Guten Morgen, sag ich keck, ein schönes Quartier am rechten Fleck!"
-Gäste aus Wendelstein-

Erholsame und genussvolle Stunden wünscht Ihnen
Ihre Familie Kirwasser

Öffnungszeiten: (auch Feiertags geöffnet)

2. Februar bis 27. Februar - von Freitag bis Montag ab 14 Uhr

22. März bis 30. April - von Donnerstag bis Sonntag ab 14 Uhr

1. Mai bis 10. Juni - von Mittwoch bis Sonntag ab 14 Uhr

Sommerpause: 11. Juni bis 26. Juni

27. Juni bis 28. Oktober - von Mittwoch bis Sonntag ab 14 Uhr

1. November bis 2. Dezember - von Donnerstag bis Sonntag ab 14 Uhr

Eine Jause gibt es bis 21.00 Uhr.

Sänger & Musikantenstammtisch Zeit ist am:

4. Mai, 1. Juni, 6. Juli, 3. August, 7. September & 5. Oktober

FAMILIE KIRWASSER



Warme steirische Schmankerl

Täglich a Supperl nach Laune der Oma (A,C,G,L,F)	€ 2,80
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelrolle (A,C,O,G)	€ 8,00
Steirische Vulkanland Braune mit Senf und Kren (A,M,O)	€ 5,00
Weinbauerntoast (A,O,G,C)	€ 7,50
Bauernbrot mit Schinken, Zwiebelringen, Weinkäse, Speck und Spiegelei	
Kernöl Eierspeise mit Steirerkäse, verfeinert mit Speck (A,C,G,O)	€ 6,00
Kernöl Eierspeise	€ 4,90
auf Wunsch mit (Roh)Schinken (A,C,O)	€ 5,90

„Hier läuft die Ware nicht vom Band, wir schaffen noch mit Herz und Hand.“

„Süßes“ gibt´s täglich frisch, bitte fragen Sie einfach nach!

Weintrauben (C,A,O)	€ 2,80
Topfenfleck (A,G,C)	€ 2,50
Kuchen (A,C,E,F,G,H)	€ 3,00

Man kann weder gut denken, noch gut lieben, noch gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat. (Virginia Woolf)

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit!

ETWAS DEFTIG STEIRISCHES

Brettljause -fein aufgeschnitten- Geselchtes, Brüstl, Presswurst, Speck, Hauswürstl, Käse, Verhackert und ein Verdauungsstamperl (G,O,C,A)	€ 6,80
Große Brettljause -fein aufgeschnitten- Für den großen Hunger- von allem Etwas (entspricht nicht 2 Brettljause) (G,O,C,A)	€ 9,50
Portion Schweinsbrüstl oder Schopf Gebratenes Brüstl oder Schopf, garniert (A,O)	€ 5,00
Selchwürstl mit Verhackert, Kren und Brot (A,O)	€ 3,80

BELEGTE- UND AUFSTRICHBROTE

Belegtes Brot mit Geselchtem, Brüstl & Käse (A,C,G,M,O)	€ 4,20
Feinspitzbrot mit Moastabratl & Käse (A,C,G,M,O)	€ 4,20
Moastabratlbrot (A,C,G,M,O)	€ 4,20
Mangalitzza - Salamibrot, fein garniert	€ 5,00
Presswurstbrot mit Zwiebel (A,C,G,M,O)	€ 4,20
Schweinsbrüstlbrot (A,C,G,M,O)	€ 4,20
Aufstrichteller „ALLERLEI“ (A,O,G,C,M,L)	€ 4,80
Verschiedene Aufstrichbrote (Leber, Topfen, Bratenfett oder Verhackert)	€ 2,50
Käferbohnenaufstrichbrot (Vegan)	€ 2,50

Fast alle Speisen gibt es auch als kleine Portion (- €1,00)

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Vulcano- Rohschinkenteller Luftgetrockneter Rohschinken von ausgewogener Würze, angenehm mild, Reifezeit 8 Monate (M,G,O,A,C)	€ 7,50
Hausgemachtes Moastabratl Karree geräuchert und fein garniert (A,O,C,G)	€ 6,50
Steirisches Forellenfilet vom Kulmer Geräuchertes Filet mit Kren fein garniert (D,O,C)	€ 6,80
Wollschweinteller vom Mangalitza Salami, Neusetzer Speck-Klassik, Grammel, Leber, Verhackert (A,O,C,F)	€ 9,00
Gebratene Ripperl mit Knoblauchsauce Gibt's Freitags & Samstags (M,G,O,A,C)	€ 9,50
Keuschlerjause Paprikaspeck, Presswurst, Verhackert und ein Verdauungsstamperl (O,C)	€ 5,00

SAURES... gibt's nicht nur zu Hause mit Apfelessig und Kernöl (A,C,M,G)

Rindfleisch	€ 7,00
Presswurst	€ 5,00
Schweinszunge	€ 5,00
Extrawurst	€ 4,80
Käferbohnenalat	€ 3,80
Eiersalat	€ 3,80
Bunter Hausteller (Presswurst, Zunge, Rindfleisch, Schafkäse und Käferbohnen)	€ 7,00

Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch glutenfreies Gebäck.

Das KAS-Blatt 1 (A,G,H)

Käsebrett St. Patron, Weinkäse, Ennstaler Steirerkäse und Camenbert	€ 8,50
Schafkäse mit Käferbohnen garniert und mit Kernöl verfeinert	€ 7,50
Schaf trifft Ziege ab April Schafkäse und Ziegenkäsebällchen „Sonnenkuss-Gute Laune-Alles Liebe“ garniert mit Salat und Gemüse	€ 4,00

Alter ist etwas, das keine Rolle spielt – es
sei denn, man ist ein Käse. Bill Burke

Käsebröte

St. Patron Käsebrötchen Eine fein würzige Käsespezialität	€ 4,00
Weinkäse-Brötchen Der Weinkäse ist ein Weichkäse mit Naturrinde, der in Zweigeltgeläger mindestens sechs Wochen reift. Der Geschmack ist zart-pikant mit dem Hauch der Zweigelttraube.	€ 4,00
Ennstaler- Steirerkasbrötchen mit Butter	€ 4,00
Käsebrötchen mit Gouda, St.Patron und Weinkäse	€ 4,00

KIRWASSER-Qualitätsweine (O,C) 1/8l 0,75l

Welschriesling € 2,00 €12,00
Jugendlich-frisch, lebendige Säure erinnert an saftig grüne Äpfel und Zitrusfrüchte.
Trocken, 11,5 %vol

Müller Thurgau € 2,00 €12,00
Im Geschmack blumig, zarte Muskatnote, in der Säure mild, leichtfüßig und süffig.
Trocken, 11,5 %vol

Weißburgunder € 2,20 €13,00
Zart-würziger Duft nach Nüssen, reifen Äpfeln, kraftvoll im Abgang.
Trocken, 12,5% vol

Sämling 88 € 2,20 €13,00
Feiner Duft der an reife Weingartenpfirsiche erinnert, angenehmes Säurespiel,
am Gaumen gehaltvoll, dicht und lang im Abgang.
Trocken,12,5%vol

Muskateller € 2,20 €12,00
Ausgeprägter Duft nach frischen Hollerblüten mit einem Hauch von Zitrus
und würzigen Wiesenkräutern mit angenehm, animierender Fruchtsäure.
Trocken, 12% vol

1 Liter Hauswein – Welschriesling € 9,80

WIRA WARA € 2,00 €12,00
Rosé-Direktträger - Trinkvergnügen mit knackiger Säure, intensiv - fruchtiger Abgang.
Trocken, 10,0% vol

Sämling-Frizzante ab Mai 1 Glas
Der fein-fruchtig-Elegante für den besonderen Trinkgenuss. € 2,80 €16,80
Trocken, 13% vol

¼ Mischung € 1,50
1Liter Mischung € 6,00

KLASSIK

Riesling-Platzer € 2,70 €15,00

Feines, vielschichtiges Bukett, ansprechende Steinobstnoten, am Gaumen gehaltvoll mit saftiger Struktur und angenehmen Säurespiel, schöner Fruchtschmelz.

Trocken, 12,5% vol

Sauvignon Blanc-Triebel € 2,70 €15,00

Der Spannende. Eine charaktervolle, elegante, vielschichtige und intensive Edelrebsorte.

Trocken, 12,5% vol

KRAFTVOLL

Traminer – Engel € 3,00 €17,00

Rosenblüten & Exotik in der Nase, Orange und leicht muskatig am Gaumen.

Halbtrocken, 13,5% vol

Grauburgunder-Fassold € 3,00 €17,00

Duft nach Honignoten, Ananas sowie Marzipanaromen.

Am Gaumen breit mit viel Fruchtschmelz und Würze sowie exotische Fruchtklänge.

Trocken, 13% vol.

ERUPTION weiss – Morillon vom Buch – Frauwallner €29,50

Exotische Frucht mit zarter Röstaromatik, am Gaumen kraftvoll und dicht, mineralischer Abgang

Trocken, 14% vol.

ROTWEINE (O)

Blauer Zweigelt € 2,50 €14,00

Kirschfrucht und dunkelbeerige Anklänge. Am Gaumen weich und elegant.

Trocken, 12,5% vol

Granat-Pock € 3,00 €17,00

Tiefdunkler Rotwein-Cuvee aus Merlot und Zweigelt.

Duft nach Waldbeeren, samtig, harmonische Tannine, dicht, gehaltvoll und lang im Abgang.

Trocken, 13,5% vol

<u>Regionale Fruchtgetränke</u>	1/4lgesp.	1/4lpur	1l
Traubensaft	€ 1,50	€ 1,80	€ 7,00
Apfelsaft	€ 1,50	€ 1,80	€ 6,00
Pfirsichnektar	€ 1,70	€ 2,00	€ 8,00
Mineralwasser		€ 1,00	€ 2,70
Steirischer Apfelmost (O)	€ 1,50	€ 2,00	€ 8,00
VULCANUS Apfelsider		€ 3,60	

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz & Hopfen!

Puntigamer(A)		
0,33l		€ 2,50
0,5l		€ 3,00
Bevog (A) 0,33l – Craft-Bier aus Bad Radkersburg		€ 3,80

Red´ was wahr ist, iss´ was gar ist. Trink´ was klar ist.

Edelbrand	2cl	€ 2,50
Hausgemachte angesetzte Früchte	2cl	€ 2,00

Kaffee ist nur schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus dem fünften Stock auf den Kopf fällt. (Addi Darboven)

Verlängerter (G)	€ 2,20
Kleiner Brauner (G)	€ 2,20
Großer Brauner (G)	€ 2,80

... alle Kaffeeprodukte beziehen wir regional aus der Rösterei MaiKa in Frutten/ St. Anna

SONNENTOR Tee	€ 2,30
---------------	--------

Die 14 Hauptallergene

A=glutenhaltiges Getreide, **B**=Krebstiere, **C**=Eier, **D**=Fisch, **E**=Erdnüsse, **F**=Sojabohnen, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesamsamen, **O**=Schwefeldioxid und Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Regionale Partnerbetriebe

Hier weiß man, was man isst und trinkt!

WEINGÜTER

FRAUWALLNER-Karbach

FASSOLD-Neusetz

POCK-Hof bei Straden

PLATZER-Tieschen

ENGEL-Tieschen

TRIEBL-Frutten Gießelsdorf

Sie können die Weine direkt bei den Winzern kaufen.

MOST

Fam. HAAS - Poppendorf-Gnas

Apfelcider- Fam. Hopfer - Tieschen

FLEISCH und WURSTKÖSTLICHKEITEN

BIOHOF LABONCA-Burgau

JAGA-Fam. Neuhold- Leitersdorf

SCHARFY-Straden

TRIEBL-Bad Gleichenberg

TSCHIGGERL-Tieschen

TURZA-Ilz

VULKANO-SCHINKEN-Auersbach

FISCHSPEZIALITÄTEN

KULMER-Birkfeld

KÄSESPEZIALITÄTEN

Fam. KRENN – Feldbach

Biohofkäserei DEUTSCHMANN - Frauental

MILCHMÄDCHEN SONJA - St. Anna am Aigen

WEIZER SCHAFBAUERN – Weiz

EINGELEGTES

Fam. ZACH – Fehring

Fam. REICHER - Fehring

GEMÜSE - Biohof BAUMGARTNER-Dirnbach

BEERENGUT Fam. Lenz - Dirnbach

KERNÖL-Fam. Weinhandl - Dirnbach

BROTMEHL – Weinhandl Mühle - Dirnbach

BIO EIER- Fam. Gutmann - Straden

KAFFEE

Kaffeerösterei Maika – Fam. Maitz- Frutten/ St. Anna am Aigen

FAMILIE KIRWASSER



Saisonal - 2016

SCHAZI-Teller – Frischkäsevariation aus Schafkäse & Ziegenkäsebällchen 7,50
verfeinert mit Sonnentorkräuter „Sonnenkuss-Gute Laune-Alles Liebe“ (A,G,H)

Fischers-Franz fischt... GRAVEDLACHS vom Kulmer (A,D,L,M,C) 5,00
serviert auf Salatbett mit Senfsauce

Der Rosenberg ist der wärmste Ort dieser Höhe in Österreich. Die Reben wachsen vielfach auf warmen Böden aus Sand, Lehm und Kalkmergel.