

Herzlich willkommen am Rosenberg!

Seit über 40 Jahren gibt es uns als Familienbetrieb.

Das soll so bleiben, denn darauf sind wir stolz.

Unsere Philosophie ist es, Ihnen lieber Gast, das Beste an Kulinarik aus der Region zu bieten.

Was wir nicht selbst produzieren, kommt von regionalen Betrieben die wir persönlich kennen und von deren Qualität wir überzeugt sind.

Die, ausschließlich, hochwertigen Lebensmittel werden in unserer Küche, mit viel Sorgfalt und Liebe, zu wunderbaren Kreationen verarbeitet. Alle Speisen werden „frisch“ zubereitet. Das erfordert viele kleine Handgriffe, denn wir gehen achtsam mit den uns gegebenen „Lebens“mitteln um.

Daher bitten wir, eventuelle, längere Wartezeiten zu entschuldigen.

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

Familie Kirwasser

Öffnungszeiten: Wir haben auch an den Feiertagen geöffnet

08. Februar bis 24. Februar - von Freitag bis Sonntag, ab 14:00 Uhr

21. März bis 28. April - von Donnerstag bis Sonntag, ab 14:00 Uhr

01. Mai bis 09. Juni - von Mittwoch bis Sonntag, ab 14:00 Uhr

Sommerpause: 11. Juni bis 25. Juni

26. Juni bis 27. Oktober - von Mittwoch bis Sonntag, ab 14:00 Uhr

01. November bis 08. Dezember - von Freitag bis Sonntag, ab 14:00 Uhr

Eine Jause gibt es bis 21:00 Uhr

Sänger & Musikantenstammtisch Zeit ist am:

03. Mai, 07. Juni, 05. Juli, 02. August, 06. September & 04. Oktober

Warme steirische Schmankerl

Täglich a Supperl nach Laune der Oma	€ 2,80
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelrolle	€ 8,50
Steirische Vulkanland Braune mit Senf und Kren	€ 5,00
Weinbauerntoast Bauernbrot mit Schinken, Zwiebelringen, Weinkäse, Speck & Spiegelei	€ 8,00
Kernöl Eierspeise von 3 Bio Eiern mit Steirerkäse & Speck	€ 6,50
Kernöl Eierspeise von 3 Bio Eiern	€ 4,90
Kernöl Eierspeise von 3 Bio Eiern mit Schinken	€ 6,00

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

Hausgemachtes „Süßes“

Gemischter Mehlspeisenteller Für 2 Personen	€ 6,00
Für 4 Personen	€ 12,00
Weintrauben	€ 3,00
Topfenleck	€ 2,80
Kuchen nach Saison	€ 3,50

„Man kann weder gut denken, noch gut lieben, noch gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat“
Virginia Woolf

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen, können Spuren von Genüssen enthalten sein.
Darauf wird niemand allergisch reagieren.
Für alle anderen Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Geschmacksträgerin Marika.

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit!

Deftig Steirisch

Brettljause Geselchtes, Brüstl, rohes Karree, Presswurst, Hauswürstl, Weinkäse, zwei Aufstriche und ein Verdauungsstamperl	€ 7,50
Winzerplatte pro Person von allem Etwas, ab 2 Personen	€ 6,50
Portion Brüstl oder Schopf Gebratenes Schweinsbrüstl oder -Schopf, garniert	€ 5,00
Selchwüstl mit Verhackert Kren und Brot	€ 4,30
Keuschlerjause Paprikaspeck, Presswurst, Verhackert und ein Verdauungsstamperl	€ 5,50

Belegte- und Aufstrichbrote

Belegtes Brot mit Geselchtem, Brüstl & Käse	€ 4,20
Feinspitzbrot mit Moastabratl & Käse	€ 4,20
Moastabratlbrot	€ 4,20
Mangalitza Salamibrot fein garniert	€ 5,00
Aufstrichvariation 4 verschiedene Aufstriche	€ 4,80
Aufstrichbrot wählen Sie zwischen Leber, Topfen, Grammel oder Verhackert	€ 2,80
Käferbohnenaufstrichbrot vegan	€ 3,00

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

FAMILIE KIRWASSER



Regionale Spezialitäten

Vulcano Rohschinkenteller Luftgetrockneter Rohschinken von ausgewogener Würze, angenehm mild, Reifezeit 8 Monate	€ 7,80
Hausgemachtes Moastabratl Karree geräuchert und fein garniert	€ 6,80
Steirisches Forellenfilet Geräuchertes Filet vom Kulmer mit Kren, fein garniert	€ 6,80
Räucherfischsteller Geräucherter Lachs, Forellen- und Karpfenfilet vom Kulmer verfeinert mit rotem Paprikagelle, garniert	€ 9,80
Mangalitza Wollschweinteller Salami, Neusetzer Speck Klassik, Paprikagelle und drei Aufstriche	€ 9,00
Bioteller vom Sonnenschwein ab April Geräucherte Kräutersalami, Kürbiskern-Verhackert, Schmalzgenuss mit Blüten und Chili, Bauernkäse und süße Nusskarotte	€ 8,50
Gebratene Ripperl mit Knoblauchsoße gibt's Freitag & Samstag	€ 9,50
<u>Saures...gibt's nicht nur zu Hause</u> mit Apfelessig und Kernöl	
Rindfleisch	€ 7,50
Presswurst	€ 5,00
Schweinszunge	€ 5,00
Extrawurst	€ 4,80
Käferbohnenalat	€ 4,00
Eiersalat aus Bio Eiern	€ 4,00
Bunter Hausteller Presswurst, Zunge, Rindfleisch, Bio-Schafkäse und steirische Käferbohnen	€ 7,50
Xandl Teller Geselchtes, Brüstl, Käse, Käferbohnen, Ei & Salatgarnitur	€ 7,50

Alles Käse

Käsebrett € 8,50
Rote Traube, Steirerschimmel, Camembert, Kürbiskernkäse und Fasslkäse
& süße Nusskarotte

Bio-Schafkäse € 7,80
Auf Salat der Saison mit steirischen Käferbohnen & Kernöl

Schaf trifft Ziege € 7,50
Bio-Schafkäse und Ziegenkäsebällchen, garniert mit Salat und Gemüse der Saison

„Alter ist etwas, das keine Rolle spielt –
es sei denn, man ist ein Käse“

Bill Burke

Bio Kürbiskernkäsebrot € 4,50
Halbweicher Schnittkäse mit einer Naturrinde aus Kürbiskernmehl

St. Patron Käsebrot € 4,00
Fein würziger, halbweicher Schnittkäse

Weinkäsebrot € 4,50
Weichkäse mit Naturrinde, im Zweigeltgeläger mindestens
sechs Wochen gereift. Zart-pikant im Geschmack

Ennstaler Steirerkasbrot € 4,00
Sauermilchkäse, fein zerkrümelt, gewürzt, auf einem Butterbrot

Käsebrot mit Gouda € 4,00

Käsebrot € 4,50
mit Gouda, St. Patron und Weinkäse

Toast mit viel Käse € 5,00
Paprikagelee & Salatgarnitur

Pro Jause sind 2 Stück Brot inklusive
1 Stück Brot € 0,50

Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Gebäck € 1,00/Stück

Kirwasser Qualitätsweine

Welschriesling trocken, 11,5 %vol	1/8 l	€ 2,00
Jugendlich-frisch, lebendige Säure, erinnert an saftig grüne Äpfel und Zitrusfrüchte	0,75 l	€ 12,00
Weißburgunder trocken, 12 %vol	1/8 l	€ 2,50
Zart-würziger Duft nach Nüssen und reifen Äpfeln, kraftvoll im Abgang	0,75 l	€ 14,00
Sämling 88 trocken, 11,5 %vol	1/8 l	€ 2,20
Feiner Duft der an reife Weingartenpfirsiche erinnert, angenehmes Säurespiel, am Gaumen gehaltvoll	0,75 l	€ 13,00
Muskateller trocken, 11 %vol	1/8 l	€ 2,50
Ausgeprägter Duft nach nach frischen Hollerblüten mit einem Hauch von Zitrus und würzigen Wiesenkräutern mit angenehm, animierender Fruchtsäure	0,75 l	€ 14,00
Hauswein Welschriesling	1 l	€ 9,80
Elisa-Bella Frizzante trocken, 10,5 %vol	0,1 l	€ 2,50
Trinkvergnügen mit knackiger Säure, intensiv-fruchtig-frisch	0,75 l	€ 14,00
Sämling Frizzante trocken, 13 %vol	0,1 l	€ 2,80
Der fein-fruchtig Elegante für den besonderen Trinkgenuss	0,75 l	€ 16,00
Mischung mit Welschriesling	1/4 l	€ 1,60
Wira-Wara Mischung	1/4 l	€ 1,60
Edelmischung mit Muskateller, Weißburgunder od. Sämling	1/4 l	€ 2,80
Mischung	1 l	€ 6,00
<u>Ab Hof Preise</u>		
Welschriesling	0,75 l	€ 5,50
Weißburgunder	0,75 l	€ 7,00
Sämling 88	0,75 l	€ 6,50
Muskateller	0,75 l	€ 7,00
Elisa-Bella Frizzante	0,75 l	€ 8,00
Sämling Frizzante	0,75 l	€ 9,00

“Drei Dinge sind’s die ergeben den Wein, die Erde, die Rebe, der
Sonnenschein. Doch wenn die Arbeit des Winzers nicht wär, dann bliebe
der schönste Becher leer“

Klassik

Riesling vom Platzer , trocken 12,5 %vol. ab April	1/8 l	€ 3,00
Feines, vielschichtiges Bukett, ansprechende Steinobstnoten, am Gaumen gehaltvoll mit saftiger Struktur und angenehmen Säurespiel, schöner Fruchtschmelz	0,75 l	€ 17,00

Sauvignon Blanc vom Triebel , trocken, 12,5 %vol.	1/8 l	€ 3,00
Der Spannende. Eine charaktervolle, elegante, vielschichtige und intensive Edelrebsorte	0,75 l	€ 17,00

Kraftvoll

Traminer vom Engel , halbtrocken, 13,5 %vol.	1/8 l	€ 3,20
Rosenblüten & Exotik in der Nase, Orange und leicht muskatig am Gaumen	0,75 l	€ 18,00

Grauburgunder vom Fassold , trocken 13 %vol	1/8 l	€ 3,20
Duft nach Honignoten, Ananas sowie Marzipanaromen, am Gaumen breit mit viel Fruchtschmelz und Würze Sowie exotische Fruchtklänge	0,75 l	€ 18,00

Rotweine

Blauer Zweigelt vom Frauwallner , trocken, 12,5 %vol	1/8 l	€ 3,00
Kirschfrucht und dunkelbeerige Anklänge, am Gaumen weich und elegant	0,75 l	€ 17,00

Granat vom Pock , trocken 13,5 %vol.	1/8 l	€ 3,50
Tiefdunkler Rotwein-Cuvee aus Merlot und Zweigelt, Duft nach Waldbeeren, samtig, harmonische Tannine, dicht gehaltvoll und lang im Abgang	0,75 l	€ 19,00

Die Weine von unseren regionalen Partnerbetrieben können direkt bei den Weingütern ab Hof
gekauft werden.

Regionale Fruchtgetränke

Traubensaft	¼ l gespr. € 1,50	¼ l € 1,80	1 l € 7,00
Apfelsaft	¼ l gespr. € 1,50	¼ l € 1,80	1 l € 7,00
Pfirsichnektar	¼ l gespr. € 1,50	¼ l € 2,50	1 l € 9,00
Mineralwasser prickelnd		¼ l € 1,00	1 l € 2,70
Mineralwasser still			0,75 l € 2,70
Steirischer Apfelmost	¼ l gespr. € 1,60	¼ l € 2,00	1 l € 8,00
Vulcanus Apfelsider		¼ l € 3,60	

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

Bier

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

„Red´ was wahr ist, iss´ was gar ist, trink´ was klar ist“

Tischlers Edelbrände Birne- Pfirsich- oder Weichselbrand	2 cl € 2,50
Angesetzte Früchte hausgemacht	2 cl € 2,00

„Kaffee ist nur schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus dem fünften
Stock auf den Kopf fällt“

Addi Darboven

MaiKa Kaffee	
Verlängerter	€ 2,30
Kleiner Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,00

Gerne servieren wir Ihnen, auf Wunsch, laktosefreie Milch zum Kaffee.

Sonnentor Tee Früchte- oder Kräutertee	€ 2,50
--	--------

Für Bestelländerungen verrechnen wir einen Serviceaufwand.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Regionale Partnerbetriebe „Hier weiß man, was man isst und trinkt“

Weingüter

- Frauwallner – Karbach
- Fassold – Neusetz
- Pock – Hof bei Straden
- Platzer – Tieschen
- Engel – Tieschen
- Triabl – Frutten Gießelsdorf

Most

- Fam. Haas – Poppendorf/Gnas
- Fam. Hopfer – Tieschen Apfelicider

Fleisch- und Wurstköstlichkeiten

- Biohof Labonca – Burgau
- Fam. Neuhold – Leitersdorf
- Scharfy – Straden
- Triabl – 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/Gemüse/Eier/Mehl/Knoblauch/Kernöl

- Fam. Zach – Fehring
- Fam. Reicher – Fehring
- Biohof Baumgartner – Straden
- Stoaoler Gemüsehof – Tieschen
- Beerengut Fam. Lenz – Straden
- Fam. Weinhandl – Straden
- Fam. Gutmann – Straden
- Fam. Gsöls – Feldbach

Kaffee

- Fam. Maitz – St. Anna am Aigen