

REPOLUSK



HERZLICH WILLKOMMEN

LUST AUF GENUSS

Bei uns erleben Sie südsteirische Aromen
im Glas & am Teller.

*Trinkt Wein!
Dann werdet ihr schon Lust bekommen*

zum Küssen

zum Blumen pflücken

zur Freundschaft

zum guten, tiefen Schlafen

zum Lachen

*Und statt der Zeitung werdet ihr
am Morgen Dichter lesen.*



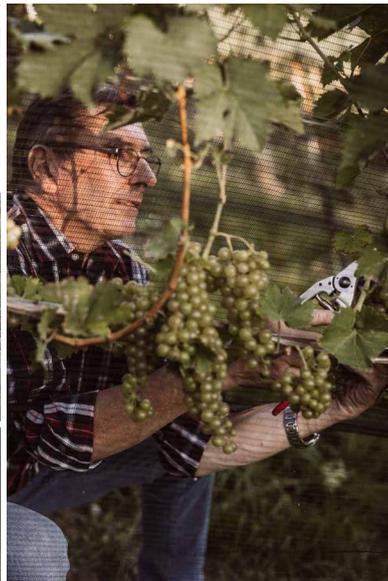
REPOLUSK



NACHHALTIG
AUSTRIA

NACHHALTIGKEIT

Die regenerative & nachhaltige
Bewirtschaftung unserer Weingärten soll
für die nächste Generation die besten
Voraussetzungen bieten.



REPOLUSK



Gemeinsam mit der Südsteirischen Weinstraße feiern wir 70-jähriges Jubiläum.

Seit dem Jahre 1955 werden bei uns am Weingut
Gäste bewirtet - Buschenschank seit 70 Jahren.



JAUSE WIE VOR 70 JAHREN

KÜBELFLEISCH

mit Kren und Ei, selbstgebackenem Sauerteigbrot

€ 9,80

SELCHWÜRSTEL

mit Verhackertem und Kren, selbstgebackenem Sauerteigbrot

€ 8,80

VERHACKERTBROT

€ 5,80



REPOLUSK



Unsere Jausenspezialitäten werden mit den besten Zutaten, welche die Südsteiermark zu bieten hat, liebevoll und mit viel Raffinesse für all unsere Gäste zubereitet.

Man genießt mehr, wenn man weiß was man genießt ...

Köstliches vom Zwergzeburind

stammt vom Biobauernhof der Familie Muster in Remschnigg/Leutschach.

Spezialitäten vom Iberico Schwein

vom Sturmhof Iberico - Christian Abel aus Fötschach/Leutschach

Freilandeier

von der Familie Gamser aus Glanz/Leutschach

Der Topfen, der Weichkäse, der Frischkäse und die Milch

stammen vom Bauernhof der Familie Schautzer Sernau/Gamlitz.

Die geselchte Hendlbrust

stammt von der Familie Hütter aus Krusdorf bei Straden.

Der luftgetrocknete Muskatellerroschinken

kommt von der Fleischerei Familie Kollar aus Deutschlandsberg.

Den Käse für unsere Käsevariationen

*liefert die Familie Stern vom Betrieb Aichstern aus Rohrbach bei Hitzendorf,
Handwerkskäserei Familie Masser aus Deutschlandsberg
und die Bio-Hofkäserei Deutschmann aus Oberbergla bei Deutschlandsberg.*

Das Geselchte, das Verhackerte, die Leberwurst und die Hauswürstel

kommen von der Familie Pongratz aus Neudorf.

Der geräucherte Saibling

wird uns von der Familie Kulmer aus Birkfeld gebracht.

Die Presswurst

bringt uns der Fleischermeister Lendl aus Feldkirchen.

Die Käferbohnen

kommen vom Hofladen der Familie Lienhart aus Kalsdorf.

Das Gemüse

kommt aus Omas Hausgarten.

Das Sauerteigbrot und die Mehlspeisen

werden von uns nach alten Rezepten selbst gebacken - dafür verwenden wir

Das Südsteirische Weinland Mehl

der Familie Kiendler aus Ragnitz.

Der Tofu - Regional, aus eigenem Anbau, Bio deftig würzig vegan

von der Tofurei - Peter Draxler - Oberlupitscheni



REPOLUSK



GEBIETSWEINE GEBIET

WELSCHRIESLING 2024 SÜDSTEIERMARK DAC

Saftige Fülle; tolle Aromatik nach reifen Äpfeln; gut balanciert; Duft nach weißen Blüten; geht wunderschön auf; ein herrlicher Welschriesling.

1/8 l | 0,75 l | AB HOF

€ 3,70 | € 18,50 | € 7,40

WEISSBURGUNDER 2024 SÜDSTEIERMARK DAC

Öffnet mit angenehmer Frucht; saftige, reife Birne; etwas gelber Apfel; geschmeidig und charmant; zarte nussige Anklänge – beschreibt einen wunderschönen Bogen.

€ 3,80 | € 21,20 | € 8,50

GELBER MUSKATELLER 2024 SÜDSTEIERMARK DAC

Feines Kräuter- und Zitrusaroma; traubige Muskatellerfrucht tanzt am Gaumen; etwas kühle Minze; Holunderblüte klingt an; angenehmes Mandarinenaroma klingt an; bleibt irrsinnig lange am Gaumen – ein herrlicher Gelber Muskateller.

€ 4,00 | € 22,00 | € 10,20

SAUVIGNON BLANC 2024 SÜDSTEIERMARK DAC

Vom Start weg sehr schwungvoll; lebhaft & spannend; grünblättrige Aromen; etwas Limette; zarte Note erinnert an Weingartenpfirsiche; feine Stachelbeernote; beschwingt im Nachhall.

€ 4,00 | € 22,00 | € 10,20

ORTSWEINE ORT

WEISSBURGUNDER LEUTSCHACH 2021 SÜDSTEIERMARK DAC

92 FALSTAFF-PUNKTE

Im großen Holzfass gereift; Duft nach frischem Brioche-Gebäck; geschmeidig & malzig; etwas Haselnuss; feine Röstaromen; einladendes Bukett; ein Hauch von hellem Nougat; ausgewogen und elegant im Nachhall.

€ 4,80 | € 26,00 | € 14,80

MORILLON LEUTSCHACH 2023 SÜDSTEIERMARK DAC

Viel reife Frucht; etwas Haselnuss und Brioche am Gaumen; sanfte Birnenaromatik; feine Mineralik; viel Schmelz; feine Würze; Nuancen von weißer Frucht; balanciert und rund; wunderschöne Länge.

€ 3,90 | € 22,00 | € 9,00

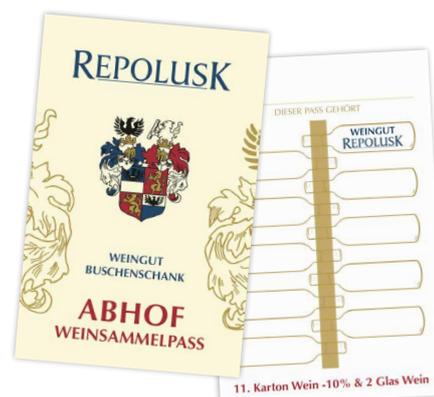
GRAUBURUNDER LEUTSCHACH 2023 SÜDSTEIERMARK DAC

Zarte Messingreflexe erfreuen das Auge; feine, würzige Fruchtsüße; etwas kandierte Orangenzeste; sehr balanciert und geschmeidig; etwas Eibisch klingt an; finessenreich und lange anhaltend. am Gaumen; ein feiner Begleiter zum Essen

€ 4,20 | € 23,00 | € 12,00

Holt euch bei uns den **WEINSAMMELPASS**.

Für den 11. Karton Wein, welchen ihr bei uns Abhof einkauft, erhaltet ihr **-10% und 2 Glas Wein.**



Für schöne Stunden zu Hause gibt es unsere Weine zu Ab Hof-Preisen auch zum Mitnehmen.



REPOLUSK



RIEDENWEINE

1/8 l | 0,75 l | AB HOF

GELBER MUSKATELLER RIED OBERGLANZ 2023 SÜDSTEIERMARK DAC

Gereift im großen Holzfass; eröffnet mit einem wunderschönen, klaren und fruchtigen Duft in der Nase; etwas Litschi; zarte Rosenaromatik; enormer Fruchtschmelz; Lindenblüte; elegant, fein ausgewogen; kleidet den Gaumen vollständig aus; klingt endlos lange nach.

€ 4,80 | € 25,00 | € 13,00

SAUVIGNON BLANC RIED OBERGLANZ 2022 SÜDSTEIERMARK DAC

Im großen Holzfass greift; Duft nach frischen Kräutern; sehr vielschichtig von Stachelbeere über Cassis bis hin zu exotischen Früchten; klar und tief; Muskat- und Fenchelaromen klingen an; etwas Quittenfrucht am Gaumen; faszinierendes Fruchtspiel im Glas aufgehend; tolles Finish; ein wahres Geschmackserlebnis.

€ 4,80 | € 25,00 | € 13,00

„LIGNUM“ – MORILLON RIED KALTENEGG 2021 RESERVE SÜDSTEIERMARK DAC 93 FALSTAFF-PUNKTE

Im kleinen Holzfass gereift; zarte Röstaromen; vanillige Anklänge; feine Holznote; etwas Karamell; viel Schmelz; reife, gelbe Früchte; seidige Textur, sehr komplex und langanhaltend am Gaumen.

€ 5,10 | € 28,00 | € 18,50

SAUVIGNON BLANC RIED OBERGLANZ 2021 RESERVE SÜDSTEIERMARK DAC 94 FALSTAFF-PUNKTE

Im kleinen Holzfass gereift; gelbe, exotische Früchte; ein Hauch von weißer Schokolade; etwas Kokos; mineralischer Touch; balanciert und feinfruchtig; gereifter, weißer Pfirsich klingt an; zarte Fruchtsüße; Cassis öffnet sich langsam mit Luft; ausgezeichnetes Entwicklungspotential.

€ 5,80 | € 35,00 | € 28,00

WEIN MIT FEINER SÜSSE

ROTER TRAMINER 2022

Feiner Duft nach Rosenblättern; etwas Pfirsich; gelbfruchtig am Gaumen; zarter Honigtouch; exotische Anklänge; viel Substanz; tropische Fruchtfülle; rosenuftig & finessenreich; betörende Traminer Aromatik im Finish.

€ 4,80 | € 25,00 | € 13,50

ROTER TRAMINER AUSLESE 2023

Betörender Duft nach blühenden Rosen; feines Dörrobst-Aroma; zarte Blütenhonig-Anklänge; süße Früchte; weiße Schokolade mit Krokant; cremig; angenehme Süße kleidet den Gaumen vollkommen aus.

€ 4,70 | € 21,00 | € 14,80

ROTWEINE

ZWEIGELT 2022

Glänzendes Rubingranat; einladende Kirsch-Aromatik; elegant & harmonisch; elegant am Gaumen; dezente Würze; gute Balance; harmonisch & edel im Ausklingen.

€ 3,70 | € 18,50 | € 8,00

„KOSCHUH“ – ZWEIGELT 2021 GROSSE RESERVE

Tiefdunkles Rubingranat; zarte Holznote; Weichsel- und Waldbeer-Aromatik; samtig; vollmundig; etwas dunkle Schokolade; tolle Tiefe; sehr geschmeidig; sehr gute Komplexität und enorme Länge.

€ 5,10 | € 28,00 | € 18,50

Für schöne Stunden zu Hause gibt es unsere Weine zu Ab Hof-Preisen auch zum Mitnehmen.



REPOLUSK



SCHAUMWEIN / SEKT / FRIZZANTE

„GEORG“ – SAUVIGNON BLANC – SEKT

Dieser exzellente Sekt; hergestellt nach dem traditionellen Verfahren der Flaschengärung – der „methode traditionnelle“, von Hand gerüttelt, 12 Monate auf der Hefe gereift; feines Mosseux; reife Johannisbeere klingt an; zarte Perlen die aufregend perfekt mit den exotischen Fruchtaromen harmonieren – ein hochwertiger Schaumwein, perfekt für besondere Anlässe.

1/8 l | 0,75 l | AB HOF

€ 4,90 | € 27,00 | € 19,00

„PHILIUS“ – GELBER MUSKATELLER – SCHAUMWEIN

Lebendige Perlage; intensive Fruchtaromen; Muskatellertraube pur; zarte Zitrusfrucht; frisch & prickelnd; charmant am Gaumen; feine, florale Akzente, Genuss zu jeder Tageszeit – vor dem Essen – zum Essen oder nach dem Essen; ein prickelndes Trinkerlebnis.

€ 4,30 | € 22,00 | € 13,30

roséRosé – FRIZZANTE

Perlender RoséWein; rotbeerige Aromen; zarte blumige Anklänge; lebendig und beschwingt; kühl und erfrischend; animierende Kirscharomatik; macht sehr viel Spaß; ein Frizzante für fröhliche Stunden.

€ 3,60 | € 19,00 | € 10,50

LANDWEINE

„KELLERMEISTER“ Welschriesling

1/4 l | 1 l | AB HOF

€ 3,50 | € 15,00 | € 4,50

ZWEIGELT Landwein

€ 3,50 | € 15,00 | € 4,50

MISCHUNG/SPRITZER rot oder weiß

€ 2,80

MUSKATELLERSPRITZER

€ 4,50

ALKOHOLFREIES

HOLUNDERBLÜTENSaft gespritzt

1/4 l | 1/2 l | AB HOF

€ 3,00 | € 4,50

TRAUBENSaft vom Gelben Muskateller gespritzt

€ 3,00 | € 4,50 | € 6,00

roséRosé – TRAUBENSaft – naturtrüb

€ 3,00 | € 4,50 | € 6,00

APFELSaft vom Maschanskerapfel naturtrüb gespritzt

€ 3,00 | € 4,50 | € 3,90

WILLIAMS BIRNEN NEKTAR gespritzt

€ 3,00 | € 4,50

EDELBRÄNDE

2cl | AB HOF
0,5 l

Hausquittenbrand

€ 3,50 | € 22,00

Kriecherlbrand

€ 3,50 | € 22,00

Schafnasenbrand

€ 3,50 | € 22,00

Maschanskerbrand

€ 3,50 | € 20,00

Hauszwetschkenbrand

€ 3,50 | € 20,00

Muskateller Tresterbrand

€ 3,50 | € 20,00

WEINBRAND im Eichenfass gereift

€ 4,50 | € 29,00

KERNÖL

Kernöl

1/2 l | 1 l
€ 13,00 | € 22,00

Für schöne Stunden zu Hause gibt es unsere Weine zu Ab Hof-Preisen auch zum Mitnehmen.



FESTSPIELE DER GENÜSSE

AUFSTRICHE X 3 ... für den ersten Hunger

Käferbohnen-Hummus x Kernölpfenaufstrich x Verhackert mit selbstgebackenem Sauerteigbrot.

€ 9,00

DREIERLEI KÖSTLICHKEITEN

Muskatellerrohschinken mit Basilikumcreme x Sernauer Weichkäse mit Kürbiskernöl x Zebuwürstel.

€ 14,20

ZART GERÄUCHERTE HENDELBRUST

Vom Bauernhof der Familie Hütter in Krusdorf bei Straden mit frischem grünen Salat, fein mariniert mit Walnussöl.

€ 15,20

GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET

2 Stück Filet von der Fischzucht der Familie Kulmer in Birkfeld mit Zitronenoberskren und Zweigeltgelee.

€ 15,90

GENUSS-REIGEN – GEMEINSAMER GENUSS AB 4 PERSONEN

Geselchtes, Hauswürstl, hausgemachter Rohschinken, Köstliches vom Zeburind, Spezialitäten vom Iberico-Schwein, feine Käsevariationen, Allerlei Saures – Käferbohnen, Weinzerlsalat ... fröhliche Versammlung von Aufstrichen, selbstgebackenes Brot.

Preis pro Person € 22,00

BODENSTÄNDIGE GAUMENFREUDEN

DIE KLASSIKER

BRETTELJAUSE – eine runde Sache

mit Geselchtem, hausgemachtem Rohschinken, Hauswürstel, Weinkäse, Topfenaufstrichen, Wurzelspeck, Leberaufstrich & Verhackertem

€ 14,00

WURZELSPECK – im ganzen Stück oder aufgeschnitten

€ 8,80

„EMMA'S“ HAUSWÜRSTEL

mit Verhackertem
im Ganzen oder fein aufgeschnitten

€ 8,80

GESELCHTES

mit Kren und Ei

€ 9,80



AUFGETISCHT

KULINARISCHE SCHLEMMERMOMENTE
... BROTZEIT ...

VERHACKERTBROT	€ 5,80
LEBERAUFSTRICHBROT	€ 5,80
GRAMMELSCHMALZBROT	€ 5,80

BUTTERBROT AUCH VEGAN MÖGLICH mit gerösteten Kürbiskernen	€ 5,50
---------------------------------------------------------------------	--------

BUNT & G'SUND AUCH VEGAN MÖGLICH Bauernbrot mit Topfenaufstrich, Tomaten, Gurken, Paprika	€ 6,30
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

BELEGTES BROT mit Geselchtem, Rohschinken, Hauswürstel, Käse, ...	€ 6,80
-----------------------------------------------------------------------------	--------

KÄSEBROT fein garniert	€ 6,80
----------------------------------	--------

DREIAUFSTRICHBROT Liptauer – Kernötopfen – Kräutertopfen	€ 5,80
--------------------------------------------------------------------	--------

BAUERNBROT mit Liptauer	€ 5,80
mit Kernötopfen	€ 5,80
oder mit Kräutertopfen	€ 5,80

FRÖHLICHE VERSAMMLUNG VON AUFSTRICHEN eine Auswahl hausgemachter Aufstriche	€ 13,00
---------------------------------------------------------------------------------------	---------

SALZSTANGERLZEIT

SALZSTANGERL gefüllt mit Geselchtem & Käse	€ 5,90
gefüllt mit Käse	€ 5,90
gefüllt mit Geselchtem	€ 5,90

*Fürs Körberl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*



DA HABEN WIR DEN SALAT

PRESSWURST mit Kürbiskernöl, Apfelessig & Zwiebel € 8,80

WEINZERSALAT
mit Gurken, Tomaten, Käferbohnen, Geselchtem, Paprika, Ei und Zwiebel € 9,80

WEINZERSALAT VEGETARISCH
mit Gurken, Tomaten, Käferbohnen, Schafkäse, Paprika, Ei und Zwiebel € 9,80

WEINZERSALAT VEGAN
mit Gurken, Tomaten, Käferbohnen, Paprika, Tofu mit gerösteten Kürbiskernen und Zwiebel € 9,80

SAUERKRAUTSALAT VEGAN
verfeinert mit Apfel, Essiggurkerl & Kürbiskernöl € 5,50

KÄFERBOHNENSALAT VEGAN
mit Apfelessig & Kernöl € 5,50

SCHAFFSRISCHKÄSE
mit hausgemachtem Apfelessig, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen € 14,50

RINDFLEISCHSALAT IM GLAS SERVIERT
mit hausgemachtem Apfelessig & Kürbiskernöl € 11,50

SAURE TRILOGIE
Presswurst, Schafkäse, Gesechtes - mariniert
mit hausgemachtem Apfelessig & Kürbiskernöl € 13,80

KÄSE VON UNSEREN HEIMISCHEN BAUERN

KÄSEBRETT – VARIATION VOM HEIMISCHEN KÄSE
Hofkäserei Stern vulgo Aichstern aus Rohrbach – Steinberg
Handwerkskäserei Familie Masser aus Deutschlandsberg
und Bio-Hofkäserei Deutschmann aus Frauental € 16,50

RENDEZ-VOUS VON KÄSE UND WEIN
3x Wein & 3x Käse – lassen Sie sich von uns überraschen –
einfach genießen und staunen ... € 18,50

**ICH BIN SO SATT, ICH MAG KEIN BLA...
OHHHHH KUCHEN ...**

**BITTE NACHFRAGEN!
ES GIBT IMMER ETWAS SÜSSES ...**

*Fürs Körberl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

NEMO



(Butterbrot)

€ 3,80

HEIDI



(Butterbrot mit Marmelade)

€ 3,80



BIENE MAJA



(Butterbrot mit Honig)

€ 3,80

ROBIN HOOD



(Leberaufstrichbrot)

€ 3,80



PETER PAN



(Bauernbrot mit Geselchtem)

€ 4,20

PUMUCKL



(Bauernbrot mit Liptauer)

€ 4,00



PIPPI LANGSTRUMPF



(Salzstangerl mit Butter)

€ 4,30

PINOCCHIO



(Hauswürstel aufgeschnitten)

€ 5,80

*Fürs Körberl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*