Weinhof

Prettner

Buschenschank

Speis & Trank

Sulztal an der Weinstraße

Grüß Gott in der Buschenschenke der Familie Prettner

Im Jahre 1957 wurde der jetzige Standort des Weinhof Prettner, vulgo Müller, durch Kauf, in den Familienbesitz, der alteingesessenen Bauernfamilie Baumann-Prettner eingegliedert. Da der Betrieb direkt und im Herzen der jungen Weinstraße lag, etablierte Rudolf Baumann, zur Vermarktung der Eigenbauweine, seit Anbeginn eine Buschenschenke. Die Buschenschenke wird nun in vierter Generation als Familienbetrieb geführt.

Seit 1960 wird direkt an der Weinstraße der beliebte Sturm- und Kastanienstand betrieben.

Genießen sie auf unseren herrlichen Sonnenterrassen oder in unseren gemütlichen Gasträumlichkeiten die hausgemachten Jausenspezialitäten, die üppigen Buffets, die köstlichen Mehlspeisen und die edlen Tropfen aus unseren Weingärten. Zur Abrundung des Gaumens empfehlen wir unsere fruchtigen, hochgeistigen Auszüge aus den Obstgärten.

Entdecken sie bei uns die ursprüngliche Südsteirische Weinstraße und eine unbeschwerte Atmosphäre.

Verbringen sie bei ihren privaten Treffen und Feierlichkeiten eine gemütliche und entspannte Zeit.

Der ab Hof Verkauf unserer Eigenbauweine, Schaumweine, Edelbrände, und unseres Kürbiskernöls, auf eigenen Äckern angebaut, ermöglicht ihnen etwas von diesem Gefühl bzw. Geschmack mit nachhause zu nehmen.

Im Herbst genießen sie unseren fruchtig süßen Sturm und die frisch gebratenen Kastanien.

Wir laden sie dazu recht herzlich ein.
Ihre Familie Prettner

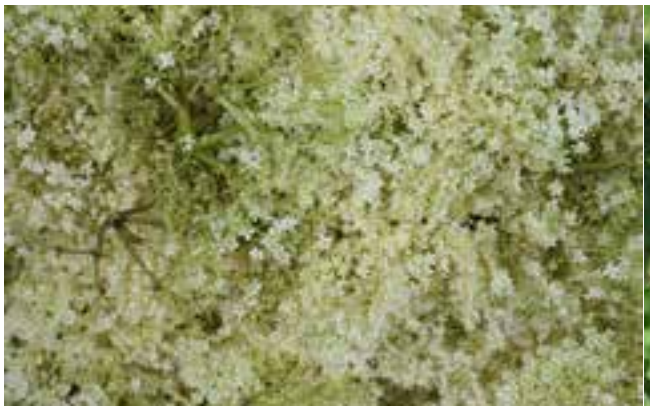
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte aus eigener Erzeugung und steirische Mineralwässer

Traubensaft pur	¼ l	**1,90**
Traubensaft gespritzt mit Mineral oder Leitungswasser	¼ l	**1,70**

Der Traubensaft kann Spuren von Weinstein (transparente, bis bernsteinfarbene Kristalle) enthalten. Dieser entsteht bei der Pasteurisierung nach der Abkühlung. Weinstein ist natürlich und zeichnet die Unverfälschtheit und hohe Güte des Traubensaftes aus.

Apfelsaft pur	¼ l	**1,90**
Apfelsaft gespritzt mit Mineral oder Leitungswasser	¼ l	**1,70**
Pfirsichnektar pur	¼ l	**2,00**
Pfirsichnektar gespritzt mit Mineral oder Leitungswasser	¼ l	**1,80**
Hollunderblütensirup gespritzt mit Mineral oder Leitungswasser	¼ l	**1,70**
Johannisbeersirup gespritzt mit Mineral oder Leitungswasser	¼ l	**1,70**
Rosenbergquelle Mineralwasser	¼ l	**1,10**
Rosenberquelle Mineralwasser	1 l	**2,90**
Peterquelle Mineralwasser	0,33 l	**1,60**
Peterquelle Mineralwasser	0,50 l	**2,00**
Leitungswasser	¼ l	**0,50**
Mineral Zitron (mit frischgepresster Zitrone)	¼ l	**1,90**



S C H A U M W E I N E

Welschrieslingsekt	**0,75 l**	**16,00**
(brut, klassisch trocken, prickelnd)	**0,1 l**	**3,00**
Muskateller Sekt	**0,75 l**	**17,00**
(Duft von frischen Holunderblüten, prickelnd, fruchtig)	**0,1 l**	**3,00**
Rose Frizzante á la Isabell	**0,75 l**	**16,00**
(Schaumweinspezialität des Hauses, fruchtig, Duft und Geschmack von Walderdbeeren)	**0,1 l**	**3,00**
Hollersecco	**0,1 l**	**3,60**
(Welschrieslingsekt mit hauseigenem Hollunderblütensirup)		
Welschrieslingsekt mit kandierter Hibiskusblüte	**0,1 l**	**3,90**
(Sektspezialgetränk mit süßer Hibiskusblüte zum Mitessen)		

Alle Schaumweine ab Hof erhältlich – siehe Ab Hof Verkaufsliste.

Prettner´s

KAISERMISCHUNG

Weißwein, Mineralwasser, Hollunderblütensirup

¼ l **3,00**

B O U T E I L L E N W E I N E / O F F E N

Weißwein

Welschriesling Lese 2023 Im Bukett neutral, zartfeinwürzig. Spritzige Säure Im Geschmack fruchtig-spritzig, steiermärkische Klassik	0,75 l 1/8 l	**11,50** **2,20**
Weißburgunder (Pinot blanc) Lese 2023 Steiermärkischer Weißburgunder mit würzigem Bukett, eleganter Säure und Geschmack	0,75 l 1/8 l	**12,00** **2,50**
Chardonnay (Morillon) Lese 2022 Steiermärkischer Chardonnay, kräftig, gehaltvoll, vollmundig, harmonische Säure	0,75 l 1/8 l	**12,00** **2,50**
Sauvignon blanc Lese 2023 Würziges Bukett, frisch-fruchtig-kräftige Charakteristik, voller Geschmack, harmonische Säure	0,75 l 1/8 l	**12,00** **2,50**
Sauvignon blanc Lese 2022 Würziges Bukett, Reife Charakteristik u. voller Geschmack, harmonische Säure, goldig in der Farbe	0,75 l 1/8 l	**14,00** **3,00**
Gelber Muskateller Lese 2023 Fruchtiges Bukett, feiner Geschmack, Duft von Hollunderblüten, milde Säure, **leichter Zuckerrest**	0,75 l 1/8 l	**12,00** **2,50**

Süßwein/Dessertwein

Welschriesling Süß Lese 2018 Im Bukett feinwürzig, voller, reifer anhaltender Geschmack, **Elegante Rest Süße (54 g/l) und harmonische Säure**	0,75 l 1/8 l	**16,00** **3,50**

B O U T E I L L E N W E I N E / O F F E N

Rosé und Rotwein

Schilcher Typischer **Schilcher Rose** aus der Blauen Wildpacher Traube, rassig, fruchtig, spritzig, lebendige Säure	0,75 l 1/8 l	**12,00** **2,50**
Zweigelt Rubinrot mit fruchtig duftendem Weichsel bis schwarzen Johannisbeer Bukett/Duft. Mittelkräftig, mit einem zart-herben Abgang	0,75 l 1/8 l	**12,00** **2,50**
Zweigelt, 4 Jahre im kleinen Holzfass gereift Tiefes Kirschrot, Johannisbeerduftaroma, zart-herber Abgang, voller Körper, ausgeprägt-harmonische Eichenfassnote	0,75 l 1/8 l	**16,00** **3,50**

Alle Weine sind ab Hof - zum Verkauf erhältlich – siehe Ab Hof Verkaufsliste.

T A F E L W E I N / S P R I T Z E R

Weißwein	1 l	**10,00**
Mischung (Weißwein und Mineralwasser)	1l	**8,00**
Mischung (Weißwein und Mineralwasser)	¼ l	**2,00**
Rote Mischung (Zweigelt aus der Bouteille und Mineralwasser)	**¼ l**	**3,00**
Kaisermischung (Weißwein, Mineralwasser, Hollunderblütensirup)	¼ l	**3,00**
Muskateller Spritz (Gelber Muskateller und Mineralwasser)	¼ l	**3,00**
Schilchermischung (Schilcher und Mineralwasser)	¼ l	**3,00**
Sauvignon oder Weißburgunderspritzer	¼ l	**3,00**

E D E L B R Ä N D E

Brenntradition seit über 100 Jahren

Fruchtige Edelbrände, per Stamperl, 2 cl Euro 3,00

Zwetschkenbrand - Slivovitz (Silbermedaille 2020)
Kriecherlbrand (Silbermedaille 2018)
Williams Christ Birnenbrand
Quittenbrand (Goldmedaille 2018)
Kronprinz Rudolf Apfelbrand (Silbermedaille 2018)
Sulzer Tresternbrand (Goldmedaille 2018)
Muskateller Tresternbrand (Silbermedaille 2018)
Gewürztraminer Tresternbrand
Marillenbrand
Weingartenpfirsichbrand
Isabella Concorde Traubenbrand
Kümmelbrand

Himbeerbrand, 2cl Euro 4,00

Holzfassgereifte Edelbrände, per Stamperl, 2 cl Euro 4,50

Alter Weinbrand, 10 Jahre im Eichenfass gereift (Silbermedaille 2018)
Alter Apfelbrand, Art Calvados, 6 Jahre im Eichenfass gereift (Goldmedaille 2020)

Fruchtige und gehaltvolle Liköre, sowie Ansätze, per Stamperl, 2 cl 3,00

Zweigeltlikör
Weichsellikör
Sulzer Kräuteransatz
Sulzer Nussschnaps (Silbermedaille 2020)
Zirbenlikör
Lärchenlikör

Die Medaillen wurden bei der Landesbewertung der Stmk. Landwirtschaftskammer vergeben.
Alle Edelbrände und Liköre sind ab Hof erhältlich – siehe Ab Hof Verkaufsliste.

J A U S E N

Aufstrichbrote

Butterbrot (mit österreichischer Butter) **2,60**

Butterbrot mit Honig (mit Honig aus der Gegend) **3,40**

Butterbrot mit Erdbeer- oder Marillenmarmelade **3,40**

(mit hausgemachter Marmelade)

Leberaufstrichbrot mit Essigurkerl **3,50**

Verhackertbrot **3,40**

(traditionell, gesalzener, Luft getrockneter **weißer Rückenspeck** regionaler Edelschweine, gemahlen und auf Schwarzbrot serviert, Garnitur)

Liptauerbrot **3,40**

(Gamlitzer Topfen, süßer Paprika, Essiggurkerl, Salz, Kümmel, Pfeffer)

Kürbiskernöl-Aufstrich-Brot **3,40**

(Gamlitzer Topfen, eigenes Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Salz)

Grammelschmalzbrot **3,50**

Brattelfett´nbrot **3,00**

Die Aufstriche werden nach eigenen traditionellen Hausrezepten frisch in der Hofküche zubereitet.

Allergene siehe Aushang!

J A U S E N

Gustobrote- u. Teller

Belegtes Brot **4,70**
(am Brot Verhackert, belegt mit hausgemachtem Geselchten, österreichischen Käse, Garnitur)

Speckbrot **4,80**
(am Brot Butter, belegt mit luftgetrocknetem hausgemachten, durchzogenen Hamburgerspeck, u. Garnitur)

Schweinsbratenbrot **4,80**
(am Brot Brattelfett´n, selbstgemachter Schweinsbraten, mit Garnitur)

Bauernsalamibrot **4,70**
(Butter, selbstgemachte luftgetrocknete Bauernrohwurst, Garnitur)

Rohschinkenbrot **5,40**
(Butter, selbstgemachter Rohschinken, Essiggurkerl, Kren)

Rohschinkenteller **8,30**
(selbstgemachter Rohschinken, Butter, Kren, Essiggurkerl)

Hauswürstel mit Verhackert **6,90**
(luftgetrocknete selbstgemachte Hauswürstel, Verhackert, Garnitur)

Prettnerjaus´n **8,90**
(Geselchtes, Speck, Schweinsbraten, Bauernsalami, Presswurst, österr. Käse, Verhackert, Leberaufstrich, Kürbiskernöl Aufstrich)

Bauernjaus´n (im Ganzen) **12,90**
(Geselchtes, Speck, Rohschinken, Käse, Verhackert, Leberaufstrich, Grammelschmalz, Garnitur)

Hausplatte erst ab 2 Personen **pro Person 11,90**
(verschiedene Schinken, Speck, Rohschinken, Hauswürstel, Salami, Presswurst, Schweinsbraten, verschiedene Aufstriche, Garnitur)

Das Geselchte, der Schinken, der Speck und Würste werden selbst, nach eigenem Hausrezept, erzeugt. Alles beim Erstservieren, inkl. Brot. Allergene siehe Aushang.

Das Geselchte und die Schinken sind wie gewachsen und keine Industrieware.
Ein natürlicher Fleisch- und Fettanteil zeichnen die Qualität aus.

J A U S E N

Saures

Saure Presswurst **7,90**
(angerichtet mit Zwiebel, hauseigenem Kernöl und Apfelessig)

Bauernsalat **8,50**
(mit Geselchten, Rohschinken, Presswurst, Extrawurst, Käferbohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebel, hauseigenem Kernöl und Apfelessig)

Wurstsalat **7,00**
(Extrawurst, Käse, Tomaten, Paprika, Zwiebel, hauseigenem Kernöl und Apfelessig

Paradeiser-Paprika-Zwiebel-Salat **4,80**
(mit Zwiebel, hauseigenem Kernöl und Apfelessig)

Käferbohnensalat **5,90**
(mit Zwiebel, hauseigenem Kernöl und Apfelessig)

Unser selbst produziertes Kürbiskernöl ist, ab Hof, in 1 Liter und ½ Liter Flaschen erhältlich.

Österreichischer Käse

Käsebrot **4,90**

Schafkäse mit Tomaten und Kernöl **9,40**
(mit hauseigenem Kernöl)

Käseteller **11,90**
(Schnittkäsesorten, Weichkäse, Bergkäse, Butter, Kürbiskernaufstrich, Liptauer, Garnitur, Obst der Saison, geröstete Kürbiskerne)

Alles beim Erstservieren, inkl. Brot. GUTEN APPETIT!

Allergene siehe Aushang!

DIE KÜCHE SPERRT DEN KELLER AUF.

M e h l s p e i s e n

Apfelstrudel mit Schlagobers	**1 Portion**	**4,80**
Spagatkrapfen mit Preiselbeermarmelade und Schlagobers	**1 Portion**	**4,80**

Weitere Mehlspeisen entnehmen sie bitte, saisonal bedingt, von der Tagestafel.

Solange der Vorrat reicht.
Die Zusammenstellung der Speisen kann jahreszeitlich variieren.
Die Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben, in Euro. Allergene siehe Aushang.
Die Texte und die Abbildungen (Fotografien) sind geistiges und materielles Eigentum des Weinhof Prettner. Diese sind urheberrechtlich geschützt. Satz- u. Druckfehler vorbehalten.

Öffnungszeiten der Buschenschenke:

Von Rosenmontag bis 31. August,
von Donnerstag bis Sonntag von 10.00 bis 20.00 Uhr.
Montag, Dienstag, Mittwoch Ruhetag.

Bei Reisegruppen, auf Anfrage, auch an Ruhetagen geöffnet.

Von 01. September bis 27. Oktober,
von Dienstag bis Sonntag von 08.00 bis 19.00 Uhr geöffnet.
Montag Ruhetag

Weinhof Prettner, vulgo Müller
Land- u. Forstwirtschaftlicher Betrieb
Eigenbauweine – Buschenschank– Ferienwohnung
Brennerei – Essigerzeugung – Kürbiskernöl

A-8461 Ehrenhausen, Sulztal an der Weinstraße 16
Tel. (03453) 25 61, info@weinhofprettner.at
www.weinhofprettner.at