Herzlich Willkommen

bei Freunden

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag ab 15.00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

täglicher Weinverkauf

Kleine Pause

Winterpause: 9.Dezember 2026 bis 21. Jänner 2027

Aus unserem Weinkeller

Frizzante	0,1l	Flasche
Spirit Frizzante	3,70	25,30

P.U.R.E. Klassik	1/8l	Flasche
Puristisch. Urtypisch. Regional & Erdige. Klassik		
Welschriesling	3,50	20,40
Weissburgunder	3,70	21,60
Sauvignon blanc	3,90	22,80
Gelber Muskateller	3,90	22,80

Unsere Lagenweine	1/8l	Flasche
Sauvignon blanc 2025 Ried Klausen	4,20	24,60
Riesling 2024 Ried Rosenberg	ausgetrunken	
Morillon 2025 Ried Rosenberg	4,10	24,00
Grauburgunder 2024 Ried Rosenberg	4,20	24,60

Weine mit Restsüsse	1/8l	Flasche
Sämling	3,70	21,60
Gelber Traminer	3,90	22,80
Old Fashion Rosé	3,70	21,60
Morillon „Findus“	3,90	22,80

Rotweine	1/8l	Flasche
Cuvée Christo erhältlich ab Dezember	4,20	24,60

Erfrischendes & Säfte

Erfrischendes - Landwein	1/4l	1/2l	Flasche
Landwein	4,00	7,90	14,50
Weiße Mischung	2,40	4,70	
Sommerspritzer	2,30	4,50	
Hollermischung	2,50	4,90	
Steirischer HU GO	5,30		
Vulkanlandspritzer	5,30		
Muskatellerspritzer	5,30		

Fruchtsäfte & mehr

Kinderfrizzante			
Frizz für Kids	0,375l		4,10

Fruchtsäfte & Alkoholfrei	1/4l	1/2l	Flasche
Apfelsaft naturtrüb pur	3,90	7,50	14,20
Apfelsaft gespritzt	2,30	4,50	
Traubensaft pur	4,00	7,90	14,50
Traubensaft gespritzt	2,40	4,70	
Holunderblütensaft gespritzt	2,30	4,50	8,60
Zitronen-Melissensaft gespritzt	2,30	4,50	8,60
BIO Früchtetraum gespritzt	2,30	4,50	8,60
BIO Lavendelblütensaft gespritzt	2,30	4,50	8,60
BIO Ingwer-Zitronensaft gespritzt	2,30	4,50	8,60

NEU!

Mineralwasser	1/4l	1/2l	Flasche
Peter Quelle prickelnd	1,50	2,50	4,60

Klassische Schmankerl'n

Klassische Jause

Belegtes Brot 7,50
Bauernbrot mit Verhackert, Geselchtem, Schweinsbraten, Käse & Gemüse (G)

Brett'l Jause 10,30
die steirische Vielfalt an Geselchtem, Schweinsbraten mit Käse, Aufstrichen & Gemüse (G)

Schweinsbraten Brot 7,50
Bauernbrot mit Brattlfett, Schulter, Brüstl & Gemüse

Moasterbratl Brot 7,50
Bauernbrot mit Butter, Moasterbratl & Gemüse (G)

Speck Brot 7,50
Bauernbrot mit Butter, Gekocht-geräucherter Speck & Gemüse (G)

Hausplatte ab 2 Personen 12,50 pro Person
von allem etwas ... (FLG)

Aufstrich Brot 5,20
Leber.- Verhackert.- Bratlfettn.- Grammel.- oder Kürbisaufstrich

Aufstrichteller 9,10
Leber.-, Verhackert.-, Bratlfettn.- Grammel.- & Kürbisaufstrich mit Gemüse (G)

Augustin FEINE SPEZIALITÄTEN

Käsefeinheiten

Käse Brot 7,50
Bauernbrot mit Butter, Emmentaler, Gouda Weinkäse, Apfel & Kürbiskerne (G,H)

BioHofkäserei Deutschmann

Käse am Brett 14,50
erlesene Käsefeinheiten von der Hofkäserei Deutschmann am Brett serviert mit verschiedenste Chutneys & Pesto (C,G,H,M)

Ganze Sachen

Jause im Ganzen & Käse

Schweinsbraten im Ganzen 9,50
mit Senf, Zwiebel, Bratlfettn & Kren

Zunge im Ganzen 9,50
mit Senf, Zwiebel, Verhackert & Kren

Presswurst im Ganzen 9,50
mit Senf, Zwiebel, Verhackert & Kren

Speck im Ganzen 9,50
mit Senf, Zwiebel, Grammelaufstrich & Kren

Bauernjause im Ganzen 10,30
mit Speck, Presswurst & Schweinsbraten im Ganzen, Verhackert und natürlich mit Senf, Zwiebel & Kren

Schweinsstelze kalt genießen 14,00
gekocht, geräuchert und kalt servierte Stelze mit Grammelaufstrich und Knoblauch-Schmalz, Senf, Zwiebel, Kren und eingelegtes Saures mit Bauernbrot und Trestern-Schnapserl

Kinderjausen

die kleine Reblaus 5,90
Bauernbrot mit Verhackert, Geselchten, mageren Schweinsbraten, Emmentaler, Gouda Gurkerl & Ei (G)

der kleine Weinbauer 6,90
die Brett'ljausen für die „Kleinen" mit Moasterbrat'l, mageren Schweinsbraten, Geselchten und Selchwürst'l mit Emmentaler, Gouda, Kürbisaufstrich, Butter, Gurkerl & Ei (G)

die kleine Winzerin 4,20
kleines Butterbrot mit Selchwürstel & Ei (G)

Weinessig & Kernöl

Saure Presswurst 10,00
mit Käferbohnen & Zwiebel

Saure Zunge 10,00
mit grünen Bohnen & Zwiebel

Saurer Schweinsbraten 10,00
von der Schulter mit Ei, Zwiebel & Knoblauch

Gemischter saurer Teller 10,00
mit Presswurst, Zunge & Schweinsbraten, Ei
und natürlich auch mit Zwiebel

Saures Rindfleisch 12,50
mit Käferbohnen & Zwiebel (L)

Rindfleischsalat 12,50
fein geschnittenes Rindfieisch mit den
knackigsten Salaten, Asmonte
und klarem Honig-Senfdressing (G,M,H)

Saurer Hausteller 12,50
mit Rindfieisch, Presswurst & Schweinsbraten an
Emmentaler & Schafskäse, Käferbohnen, Ei & Zwiebel (L,G)

Käferbohnensalat 7,90
von der Käferbohnenkönigin mit Ei & Zwiebel

Winzersalat 11,20
mit Käferbohnen, Geselchtem, Schweinsbraten,
Käse, Gemüse & Zwiebeln (G)

Saure Eier 5,90
mit Sauerrahmdressing (G)

Schwarzer Rettich & Schafskäse 10,50
Schwarzer Rettichsalat mit Schafskäse,
Rahmdressing, Nüssen & Kernöl (E,G,H)

Saures & steirisches Kernöl

Kranich-Brot
natürlich & wertvoll

Spezialitäten des Hauses

Herbstsalat 12,20
Knackiger Salat mit Mais, Kartoffeln, Gemüse, Karotten & Kastanien
dazu gefüllte Hendlbrust vom Hütter mit gerösteten Knoblauchbrotwürfel
an Honigrahmdressing (A,C,E,G,H,N)

Vulcano Teller 14,80
luftgetrockneter Rohschinken 8 & 15 Monate gereift,
Pfeffersalami, Oskarspeck & Speckzwetschken
mit Kürbiskernbutter, Kürbischutney & Asmonte

Rohschinkenteller 14,80
luftgetrockneter Rohschinken 8 Monate gereift mit
weißem Oskar-Speck, Weinkäse, Kürbisbutter,
Kürbischutney & Asmonte

Saurer Hausteller 12,50
mit Rindfieisch, Presswurst & Schweinsbraten an
Emmentaler & Schafskäse, Käferbohnen, Ei & Zwiebel (L,G)

Moastabratl, Rucola & Asmonte 11,90
fein geschnittenes Moastabratl mit Kren-Dressing
an Rucolablätter natur, mit Asmonte verfeinert (C,G,L,M)

Tipp von uns:
Portion Kürbisaufstrich gleich mitbestellen

Fisch zu Tisch

Geräuchertes Forellenfilet 12,50
vom , Schlein–in Sesam
an hausgemachten Apfel-Kartoffelsalat (D,N)

Forelle & Nüsse 12,50
Forelle vom , Schlein–mit Sauerrahm-Honig-
Nussdressing auf knackigem Salat mit Walnüsse (C,D,E,G,M,N)

Schweinsbraten & Forelle 12,50
fein geschnittener Schweinsbraten mit Forellen-
Kren-Dressing mit den knackigsten Salaten und Kresse,
mariniert mit Joghurt-Balsamicodressing (C,D,G,M,)

Saisonal & Regional

Nascherein & Schnapserl

Kleine Nascherein

Nusspotize gerollter Germteig mit Nussfülle (A,C,E,G,H)	**4,00**
Topfenfleck Germteig mit Topfenbelag (A,C,E,G,H)	**4,00**
Nicole's hausgemachter Streuselkuchen feinster Mürbeteig gefüllt mit saisonalen Früchten (A,C,E,G,H)	**4,00**

Schnaps & Likör

Tresterbrand Weinhof & Buschenschank DUNKL	**3,50**
Marillenbrand Familie Tischler - Sterzseppl	**3,50**
Williamsbrand Familie Tischler - Sterzseppl	**3,50**
Zwetschkenbrand Familie Tischler - Sterzseppl	**3,50**
angesetzte Zirbe von der Oma	**3,50**
Weichsellikör Familie Tischler - Sterzseppl	**3,50**
Rotweinlikör Weinhof & Buschschenschank DUNKL	**3,50**

Für den Genuss zu Hause

Frizzante	Flasche
Spirit Frizzante	12,50

P.U.R.E. Klassik	Flasche
Puristisch. Urtypisch. Regional & Erdige. Klassik	
Welschriesling	7,80
Weissburgunder	9,00
Sauvignon blanc	10,80
Gelber Muskateller	10,80

Unsere Orts.- & Lagenweine	Flasche
Sauvignon blanc 2025 Ried Klausen	11,80
Riesling 2024 Ried Rosenberg	ausgetrunken
Morillon 2025 Ried Rosenberg	11,30
Grauburgunder 2024 Ried Rosenberg	12,80

Weine mit Restsüsse	Flasche
Sämling	8,80
Gelber Traminer	10,20
Old Fashion Rosé	8,80
Morillon „Findus“	10,50

Rotweine	Flasche
Cuvée Christo ab Dezmber erhältlich	12,80

Weitere hauseigene Produkte		Flasche
Rotweinessig	0,5l	4,80
Balsamicoessig	0,5l	9,00
Rotweinlikör	0,5l	13,80
Tresterbrand	0,5l	19,00
Frizz für Kids	0,375l	2,50

Pro 6 Flaschen Qualitätswein/Sorte ab Hof gewähren wir einen Rabatt von 10%
Zustellung Qualitätswein in Österreich Frei Haus ab 6 Flaschen,
nach Deutschland ab 12 Flaschen

Allergene-Übersicht

laut Gesetz vom 13.12.2014

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch und Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxide und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Nach der vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir euch darüber, welche Speisen und Getränke Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, diese sind mit dem jeweiligen Großbuchstaben gekennzeichnet.

Alle Angaben erfolgen nach besten Wissen und Gewissen.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Für etwaige Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Überwiegend werden alle Speisen mit Hausbrot (A), Eier (C) & Essiggemüse (M) zubereitet.
Der Wein enthält Sulfit (O).