

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie auf unserem Weingut begrüßen zu dürfen. Im Mittelpunkt unseres Tuns steht der Wein, er ist unsere Leidenschaft und gibt unseren Lebensrhythmus vor. Ergänzt wird das Angebot in unserem Buschenschank durch traditionell-steirische Jausengerichte aus regionaler Produktion.

Zurücklehnen - fernab von Trubel und Hektik. Wir möchten Sie einladen, den Stress des Alltags hinter sich zu lassen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Kosten und Genießen.

Ihre Familie Schauer mit dem gesamten Team

WEINVERKAUF & WEINVERKOSTUNG

Verkostungstheke: Wir laden Sie ein, unser gesamtes Weinsortiment an der Ab-Hof-Theke in unserem Buschenschank zu verkosten. Als unser Gast erhalten Sie auf Ihren Einkauf 5% Rabatt ab € 100,-.

URLAUB AM WEINGUT

Falls Sie Interesse an einem längeren Aufenthalt bei uns haben, bieten wir Ihnen gemütliche Winzerzimmer an. Für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

ÖFFNUNGSZEITEN BUSCHENSCHANK 2021

19. Mai bis 31. August:

Freitag bis Mittwoch 14-22 Uhr (Sonntag bis 21 Uhr)
Donnerstag Ruhetag

1. September bis 1. November:

Freitag bis Dienstag 14-22 Uhr (Sonntag bis 21 Uhr)
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

5. November bis 28. November:

Freitag-Sonntag 14-22 Uhr

Sperrstunde: 22 Uhr, am Sonntag 21 Uhr

Jause bis eine Stunde vor Sperrstunde

APERITIF



WERMUTH SPRIZZ „Amouro“

Amouro Wermuth & Soda. Von Stefan Schauer & StinGin

SCHAUER BRUT WINZERSEKT

Traditionelle Flaschengärung, 30 Monate Lagerung, Morillon/Weissburgunder

SCHAUER SECCO ROSÉ FRIZZANTE

Aromatisch & Fruchtig, Schilcher/Zweigelt

FRUCHTIG, LEICHT & TROCKEN

2020 **SCHAUERSTOFF CUVEÉ WEISS** (SB-MU-WR)

2020 **SCHAUERSTOFF ROSÉ**

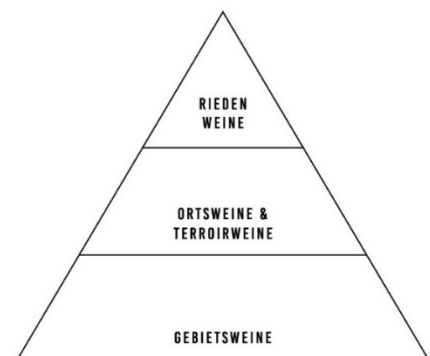
UNSERE WEINE SÜDSTEIERMARK DAC

GEBIETSWEIN SÜDSTEIERMARK

Diese Weine stammen allesamt aus unseren eigenen südsteirischen Weingärten in Kitzeck-Sausal, Gamlitz und Eichberg. Die Rebstöcke wurzeln tief in den Böden aus Schiefergestein, Muschelkalk, Sand und Schotter. Sortentypizität, Eleganz und Trinkfreude zeichnen diese Weine aus. Frühestens erhältlich ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres.

ORTSWEINE KITZECK-SAUSAL

Diese Weine stammen aus unseren bevorzugten Weingärten innerhalb des traditionsreichen Weinbauortes Kitzeck im Sausal. Mit seiner Höhenlage und den einzigartigen Schieferböden bietet der Ort „Kitzeck-Sausal“ großartige Bedingungen für den Anbau von Wein. Nur ausgewählte Rebsorten, die hier seit Jahrzehnten heimisch sind, werden von uns zu Ortsweinen ausgebaut.



RIEDENWEINE

Die Riedenweine stammen von den Reben der ältesten und traditionsreichsten Weingärten des Weinguts, die durch ganz spezifische Mikroklimata geprägt sind. Viele dieser Rieden waren bereits im 18. Jahrhundert als bevorzugte Weingärten in Karten eingetragen. Strengste Selektion und Handarbeit sind die Voraussetzungen für diese langlebigen Weine.

SAUVIGNON BLANC

„DER steirische Wein. Internationales Aushängeschild und am meisten angebaute Rebsorte der Südsteiermark. Bringt einige unserer größten Gewächse hervor.“

- 2020 SAUVIGNON BLANC **SÜDSTEIERMARK**
- 2019 SAUVIGNON BLANC ORTSWEIN **KITZECK-SAUSAL**
93 WineEnthusiast, 91 Falstaff, Meininger „Bester steirischer Ortswein“
-  2020 SAUVIGNON BLANC KITZECKER **RIED THERESIENHÖHE**
Goldene Reblaus von Gerhard Retter
- 2019 SAUVIGNON BLANC KITZECKER **RIED MELLACHER**
93 A la Carte
- 2018 SAUVIGNON BLANC KITZECKER **RIED GAISRIEGL**
97 WineEnthusiast (#52 World's best Wines 2020), 94 A la Carte

RIESLING

„Traditionsreiche Rebsorte in Kitzeck-Sausal. Gedeiht in hohen Rieden auf Schieferböden. Spezialität und Visitenkarte des Hauses mit viel Lagerpotential.“

-  2019 RIESLING ORTSWEIN **KITZECK-SAUSAL** trocken
93 WineEnthusiast USA, 92 A la Carte
- 2019 RIESLING KITZECKER **RIED GAISRIEGL** trocken
- 2018 RIESLING »**KABINETTSTÜCK**« fruchtsüß
Vinaria besonderes Trinkvergnügen, 16,5 Gault-Millau
- 2019 RIESLING **SPÄTLESE** süß

BURGUNDER

„Von Hand geerntet in bevorzugten Rieden unseres Weinguts. Strukturierte und langlebige Weine voller Eleganz und Feinheit. Niemals aufdringlich und hervorragend als Speisenbegleiter. Ausbau zu 100% in großen und kleinen Holzfässern für mindestens 10 Monate.“

- 2020 WEISSBURGUNDER »SAND & SCHIEFER«
- 2019 WEISSBURGUNDER KITZECKER RIED HÖCHTEMSEL
- 2020 MORILLON »SCHIEFERGESTEIN«
- 2020 GRAUBURGUNDER ORTSWEIN KITZECK-SAUSAL



VIelfALT AROMATISCH&FRUCHTIG

„Aromatisch-fruchtige Weine von Hand geerntet und sorgfältig vinifiziert. Leichtigkeit, Eleganz und Trinkvergnügen.“

- 2020 WELSCHRIESLING SÜDSTEIERMARK
- 2020 GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK
- 2020 GELBER MUSKATELLER ORTSWEIN KITZECK-SAUSAL
- 2019 GEWÜRZTRAMINER »EPILOG«



SÜSSWEIN

2017 WELSCHRIESLING TROCKENBEERENAUSLESE

ROTWEIN

2018 ROTER SCHIEFER Merlot-Zweigelt

MISCHUNG ODER SPRITZER

WEISSE MISCHUNG

MUSKATELLER MISCHUNG

ROSÉ MISCHUNG

WEINRARITÄTEN

Exklusiv in unserem Buschenschank – Ein kleiner Auszug aus unserer privaten Schatzkammer und ein Rückblick auf das letzte Jahrzehnt der Schauer'schen Weinbaugeschichte. Perfekt gelagert erzählt jeder Wein und Jahrgang seine ganz eigene Geschichte.

2016 SAUVIGNON BLANC ORTSWEIN KITZECK-SAUSAL

2013 SAUVIGNON BLANC KITZECKER RIED GAISRIEGL

2011 SAUVIGNON BLANC KITZECKER RIED MELLACHER

2013 RIESLING KITZECKER RIED GAISRIEGL

2010 RIESLING ORTSWEIN KITZECK-SAUSAL

2015 MORILLON »SCHIEFERGESTEIN«

EDELBRÄNDE

APFELBRAND „KRONPRINZ RUDOLF“

KRIECHERLBRAND

WEICHSELLIKÖR

HASSELNUSSLIKÖR

FRUCHTSÄFTE

TRAUBENSAFT weiß

Mit Leitungswasser | Mit Sodawasser

MARILLENNEKTAR

Mit Leitungswasser | Mit Sodawasser

HOLUNDERBLÜTENSIRUP

Mit Leitungswasser | Mit Sodawasser

WASSER

SODAWASSER

VÖSLAUER prickelnd

LEITUNGSWASSER

In Ihrer Konsumation inkludiert

JAUSEGERICHTE

BRETTLJAUSE

Gemischte Jause für echte Steirer

Mit Geselchtem^m aus der Region, Brüstl & Rohschinken vom Woazschwein, Hauswürstl^m, zweierlei Käse^g, Bio-Topfenaufstrich^g, Leberaufstrich, Verhackertem, frischem Gemüse nach Saison, Essiggurkerl^m, Pfefferoni und frisch geriebenem Kren.



BRATL VOM WOAZSCHWEIN

Gebratenes Bauchfleisch/Brüstl vom steirischen Woazschwein.

Grob geschnitten, kalt serviert mit Pfefferoni, Senf, frischem Kren und Bratlfett.

BELEGTES BROT

Buschenschank Klassiker

Selbstgebackenes Brot^a mit Geselchtem^m, Bio-Käse^g, frischem Kren, Gurkerl^m, Ei vom Sulmtaler Huhn (Freiland) und Gemüse der Saison.

Auf Wunsch mit Verhackertem.

SAUSALER SPEZIALITÄTEN

Eine Art Antipasti – Original aus der Südsteiermark

Gereifter Rohschinken und Salami (Schauers Würzung) vom Woazschwein, Frischkäse und würziger Schnittkäse aus Kitzecker Kuhmilch, eingelegte Schwammerl, Kerne & Nüsse, Butter

KÜBELFLEISCH

Südsteirische Jause nach alter Tradition

Geselchtes^m wird in Verhackertem eingelegt und grob geschnitten.

Dazu frischer Kren, Sulmtaler Freiland Ei, Essiggurkerl^m, extra Verhackertes und Gemüse.

AUFSTRICHBROT (ein Aufstrich) / AUFSTRICHTELLER (mit allen Aufstrichen)

Verhackertes, Leberaufstrich, Chili-Grammelschmalz, Bio-Kürbiskernaufstrich^g, Bio-Liptauer^g, Bratlfett

FISCHTELLER

Geräuchertes Saiblingsfilet, Räucherfisch-Mousse^g, Oberskren^g

Zu Ihrer Jause servieren wir 2 Stück selbstgebackenes Brot^a!

WILD (Nach Verfügbarkeit)

WILDJAUSE

TIPP

Aus heimischen Wäldern: Gespickter Rehschinken, Hirschrohschinken, Wildwürstel, Preiselbeeren, Birne, Butter, Kren

WILDSALAMI

Fein aufgeschnitten, eingelegte Eierschwammerl, gereifter Hartkäse, Garten-Rosmarin, natives Sausaler Sonnenblumenöl

KÄSE

KÄSETELLER

Würziger Bio Rohmilchkäse aus der Weststeiermark. Mit rotem Brie[®], Camembert[®], Steirerschimmel[®], Fasskäse[®] und Kürbiskernkäse[®]. Dazu Butter[®] und Muskatellergelee[°].

KÄSEBROT

Selbst gebackenes Brot^a mit Butter[®] und drei verschiedenen Käsesorten[®]: Würziger Kitzecker Schnittkäse, Bio-Gouda & Weinkäse

SAURES UND SALATE

CARPACCIO Steirer Art

TIPP

Luftgetrocknetes vom Rind, mit Jungzwiebel, Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

KÄFERBOHNENSALAT

Käferbohnen aus dem Leibnitzerfeld, Rettich, Weinessig[°] und Kürbiskernöl. Ideal als Beilagen Salat.

BAUERNSALAT

Mit Leibnitzerfeld-Käferbohnen, Bio-Käse[®], Sulz, Salat, Zwiebeln, saisonalem Gemüse, einem ganzen Ei vom Sulmtaler Huhn (Freiland), hauseigenem Weinessig[°] und Kürbiskernöl. *Auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan.*

HAUSSULZ

Original-steirische Sulz mit einem ganzen Ei (Freiland), Zwiebel, Weinessig und Kernöl

SCHAFKÄSE MIT PARADEISER

TIPP

Seggauberger Schafkäse[®], Kürbiskern-Pesto, Kürbiskernöl und Balsam-Essig[°]

Zu Ihrer Jause servieren wir 2 Stück selbstgebackenes Brot^a!

KLEINIGKEITEN ZUM WEIN *Am besten zum Teilen am Tisch*

STEIRISCHER BERGKÄSE

Mindestens 9 Monate gereift, würzig-kräftig, zum Knabbern aufgeschnitten.

CHILI-HAUSWÜRSTL pikant / oder KÜRBISKERN-HAUSWÜRSTL

Aufgeschnitten zum Knabbern mit 2 Stück Brot.

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Gerne informieren wir Sie über das tagesaktuelle Angebot.

Wir empfehlen ein Glas Süßwein zu Ihrer Mehlspeise!

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNGEN:

a. glutenhaltiges Getreide, **b.** Krebstiere, **c.** Ei,
d. Fisch, **e.** Erdnuss, **f.** Soja, **g.** Milch oder Laktose
h. Schalenfrüchte, **i.** Sellerie, **m.** Senf, **n.** Sesam
o. Sulfite, **p.** Lupinen, **r.** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

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