

Seit 1920

Unser „Ausgezeichneter Buschenschank“ im 360 Jahre alten Winzerhaus wartet mit Besonderem für Sie auf: Die Jause im Buschenschank wird überwiegend selbst von uns am Hof produziert, d.h. beste Rohfleischqualität wird nach traditioneller Rezeptur gebeizt und anschließend langsam mit Buchenholz geräuchert. Der Hausschinken wird dann gekocht. Speck und Kübelfleisch werden wochenlang luftgetrocknet. Das Kübelfleisch wird danach dick mit Verhackert umschlossen und reift noch einige Wochen weiter, um so seinen einzigartigen milden Geschmack zu entfalten. Eine Rarität ist die Leberwurst, die nach einem alten Hausrezept der Familie Hack aus dem Stuttgarter Raum hergestellt wird.

Unsere 11 Gästezimmer im Winzerhaus und Gästehaus laden zum Ausschlafen in völliger Ruhe ein. Ihr Ausgangspunkt für viele Wanderungen und Ausflugsziele rund um die Südsteirische Weinstraße!

Das Weingut Hack-Gebell hat eine Rebfläche von ca. 15 Hektar auf den Rieden in Sulztal, Eckberg und Kitzeck-Sausal. Je nach Bodenbeschaffenheit reifen hier feinfruchtig abgerundete Weine, extraktreiche, würzige, leichte Weine mit anregender Säure bis hin zu unseren großen kräftigen Riedenweinen. Diese hohe Qualität verlangt nach Handarbeit am Stock übers ganze Jahr, Handlese und einer schonenden Verarbeitung der Trauben im Keller, dessen Verantwortung Philipp Hack trägt.



Im Jahr 2002 haben wir unser Winzerhaus und den Weinkeller liebevoll renoviert. Diese beiden Gebäude bergen historische Gemäuer und stammen aus der Mitte des 17. Jhdts. Das Winzerhaus ruht auf einem etwa 500 Jahre alten Steingewölbekeller. Das stilvolle Ambiente der Buschenschankräume ist original! Im Weinkeller ist ein wunderschönes Gürtelgewölbe freigelegt worden. Es befindet sich in bestem Zustand und ist daher eine Rarität der Gegend.

Seit 1920 ist das Weingut nun im Familienbesitz. Hans Millner, der Ur-Urgroßvater von Philipp Hack, erwarb den Besitz von Franz und Maria Barta und teilt ihn auf seine beiden Töchter Herta und Hermine auf. Herta heiratete Emil Gebell. Urgroßvater Emil Gebell war 25 Jahre Bürgermeister von Gamlitz, hatte fünf Töchter im Hause und Adolfine, die Älteste, heiratet 1954 Wilhelm Hack. Sohn Wilfried führte mit Annemarie über Jahrzehnte den Betrieb und sie genießen nun ihren wohlverdienten Ruhestand. Bereits seit dem Abschluss der Weinbauschule Silberberg 1999 vinifiziert Philipp die Weine vom Weingut Hack-Gebell, 2022 haben Philipp und Brigitte die Geschäftsführung von Buschenschank & Gästezimmer gemeinsam übernommen.

Verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns!

Philipp & Brigitte Hack

GEBIETSWEINE

Welschriesling Fl. 15,00 1/8 3,00
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2022. Idealer Jausenbegleiter, prägnant und animierend nach Golden Delicious; Noten von Stachelbeeren, harmonisch unterlegt von fein-pikanter Würze, ebnet den Weg.

Weißburgunder Fl. 17,50 1/8 3,40
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2022. Perfekter Allrounder, im Duft herrlich-nussige Aromen wie Haselnuss, am Gaumen bezwingende fruchtige Exotik, Passionsfrucht, kompakt und lebendig, hochelegant, im Finale ein großartiges Säurespiel.

Muskateller Fl. 19,50 1/8 3,80
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2022. Prägnanter Einstieg mit wilden Kräuteralnoten, traubig, am Gaumen vielfältige, elegante Fruchtnoten nach Physallis, Gewürznelken, Hauch von Muskat, zarte, jugendlich-schlanke Statur, sehr gut gegliedert, animiert zum Weitertrinken.

Sauvignon blanc Fl. 20,00 1/8 4,00
Südsteiermark DAC

Jahrgang 2022. Klassisches, fruchtiges Bukett geprägt von innerer Balance, reife, schwarze Ribisel, Quitte, Limone, Wiesenkräuter, toll strukturiert, aromatisch mit feiner Säure und elegantem, sinnlichem Spiel, garantiert entspannten, fruchtigen Genuss und lässt gleich mehrere Gläser zu.

”

*DAC bedeutet
„Districtus Austriae Controllatus“, das Kürzel
garantiert kontrollierte und geschützte
Herkunftsgebiete.*

”

ORTSWEINE

Morillon Fl. 24,00 1/8 4,60
Gamlitz Südsteiermark DAC

Jahrgang 2019. Ausbau im großen Holz. Geprägt von reichhaltigem Aroma, Kräuter, exotische Früchte wie reife Kaki, Touch nach weißem Pfeffer, extraktreich mit fülligem Fruchtcharme, alles perfekt verwoben, legt im Glas immer mehr zu, im Finish strukturfördernde feine Pikanz.

Sauvignon blanc Fl. 24,00 1/8 4,60
Kitzeck-Sausal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2022 ab Mai. Ausbau imahltank. Karge Böden, 85% aus Schiefer und 15% Muschelkalk, deshalb langsames Wachstum der Reben und geringere Erträge der Reben, prägen den Charakter der Weine. Längerer Ausbau auf der Feinhefe.

RIEDENWEINE

Sauvignon blanc Fl. **29,00** 1/8 **5,50**
Ried Sulztal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2020. Ausbau ca. 2,5 Jahre im großen Holz. Reife, rauchige Noten mit ausdrucksstarken, tiefgehenden Aromen, Spuren von Feuerstein, weißer Pfeffer, Touch von Butterscotch, im Hintergrund auch Cassis, mächtig aber nicht dominant, Unmengen von Mineralik, extraktreich, bleibt ewig am Gaumen hängen, große Zukunft.

Morillon Fl. **29,00** 1/8 **5,50**
Ried Sulztal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2020. Ausbau ca. 2,5 Jahre im großen Holz. Rauchig-dichte Nase mit wunderbarer Fülle, Eicheln und Toast, am Gaumen substanzreich mit geschmeidiger Frucht wie vollreife Bananen, auch Feigen, Harmonie von Schmelz und Power, ausgezeichnete Anlagen, braucht viel Zeit, langanhaltendes Finale!

Sauvignon blanc Fl. **45,00** 1/8 **8,50**
Ried Eckberg Südsteiermark DAC

Jahrgang 2017. Ausbau ca. 3,5 Jahre im kleinen Holzfass, mächtige, massive Frucht überströmt mit Cassis, Wermut & Kardamon, röstig-rauchig, mit enormer Frucht unterlegt, hochkonzentriert und spektakulär, bilderbuchartige Mineralik, Luftzufuhr zaubert immer mehr neue Nuancen hervor, ein Marathonläufer mit Potential für Jahrzehnte.

ROTWEINE

Rosé Fl. **17,50** 1/8 **3,40**

Jahrgang 2021. Cuvée aus Zweigelt und Blauer Wildbacher

Zweigelt Fl. **19,00** 1/8 **3,80**

Jahrgang 2018. Rubinfärbiger, violettschimmernder Rotwein mit Weichsel-Aromen, fruchtig-würziges Bukett, zart herbe Note und von schöner Fruchtstruktur.

FRIZZANTE

Burgunder Frizzante Fl. **19,00** 0,1l **3,50**

Burgunder-Cuvée

MISCHUNG

Muskateller-Mischung 1/4 **3,90**

Mischung 1/4 **2,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Steirer Quell prickelnd	0,33l	2,20
Steirer Quell prickelnd / still	0,75l	4,20
Säfte pur	¼ l	2,50
Säfte pur	½ l	5,00
Säfte mit Leitungswasser oder gespritzt	¼ l	2,00
Säfte mit Leitungswasser oder gespritzt	½ l	4,00

Unsere Saftauswahl:

Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeersirup,
Holunderblütensirup, Pfirsichnektar

VERKAUFSPREISE AB HOF

// GEBIETSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Welschriesling	0,75l	7,90
Weißburgunder	0,75l	9,30
Gelber Muskateller	0,75l	9,90
Sauvignon blanc	0,75l	10,60

// ORTSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Sauvignon blanc Kitzreck-Sausal	0,75l	13,90
Morillon Gamlitz	0,75l	12,80

// RIEDENWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Sauvignon blanc Ried Sulztal '20	0,75l	19,90
Morillon Ried Sulztal Jg. '20 + '21	0,75l	19,50
Morillon Ried Sulztal Jg. 2017	0,75l	22,50
Sauvignon blanc Ried Eckberg '17	0,75l	35,00

// ROTWEINE

Rosé 2021	0,75l	9,30
Zweigelt 2018	0,75l	9,00

// FRIZZANTE

Burgunder Frizzante	0,75l	11,00
---------------------	-------	-------

Weine teilweise auch in Großflaschen erhältlich.

UNSERE LIEFERANTEN

Die Auswahl unserer Lieferanten, die hohe Qualität der Produkte, das Tierwohl, die regionale Verbundenheit und die kurzen Transportwege sind unsere Herzensangelegenheiten!

Lassen Sie sich die Vielfalt der Südsteiermark gut schmecken!

Rohes Rind- und Schweinefleisch:

(Veredelung bei uns am Hof) Steirisches 4A-Qualitätsfleisch mit AMA Gütesiegel der Fleischerei Leopold Pinnitsch in Leutschach

Schafkäse:

Weizer Schafbauern

Topfen (für Aufstriche und Nachspeisen):

Bäuerin Helga Schautzer in Gamlitz

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A:

Familie Rosmann in Lebring

Hauswürstl:

BIO Galloway Hof Oberseit'n in Wagrain (Salzburg)

Frisches Gemüse und Käferbohnen:

Gemüsebauer Friedrich Predl in Allerheiligen

Freilandeier:

Bauernhof Gamser in Glanz

Buschenschankbrot:

Brothof Atschko in Glanz &
Bäckerei Altenburger in St. Veit

Kürbiskerne:

Samenkönig in Gamlitz

Säfte:

TOSO in Leutschach
& Rennhof Probst in Gamlitz

Mineralwasser:

Peterquelle in Deutsch Goritz

Bio-Käsesorten:

BioHofkäserei Deutschmann
in Frauental

Edelbrände & Schnäpse:

Fruchtbrennerei Tinnauer in Gamlitz

KLAPOTETZ-RADL

Gemischte Platte

ab 2 Personen. Verschiedene Fleisch- und Käsesorten mit Aufstrichen.

12,50
pro Person

”

TIPP von der Wirtin:

*Für eine Runde, da ist für jeden was dabei!
Fragen Sie nach marinierten Vorspeisen &
gemischte Platten für Ihre Personenanzahl!*

”

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Steirische Brettljause

Selbstgemachte Fleischsorten, Aufstriche

11,00

Schinkenplatte

Gekochter Hausschinken, Aufstriche

9,50

Kübelfleisch

Luftgetrockneter, zarter Rohschinken, Aufstriche

11,80

Winzerplatte

Kübelfleisch, Käsesorten, Aufstriche

12,00

Gebratenes Brüst'l

Gebratenes Bauchfleisch zum Selberschneiden

9,00

Hauswürstl vom Galloway Rind

Luftgetrocknetes Selchwüstl

8,50

Aufstrichteller

Topfen-, Kürbiskern-, Käferbohnenaufstrich,
Leberwurst, Bratlfett, Verhackert

8,80

BROTE

Belegtes Brot

Hausschinken, Brüst'l, Käse

5,90

Brüst'l Brot

Gebratenes Bauchfleisch

5,90

Gusto-Brot

Rohschinken, Käsesorten

7,90

Leberwurstbrot

Nach altem Hausrezept, nicht dem Kodex entsprechend

5,20

Verhackertbrot

mit Zwiebel

4,00

Grammelschmalzbrot

mit Zwiebel

4,00

*Fragen Sie uns nach
feinen Edelbränden oder Schnäpsen.*

VEGETARISCH, VEGAN, KÄSE

Topfenaufstrichbrot Mit Bauertopfen	4,40
Kürbiskernaufstrichbrot Mit Bauertopfen	4,40
Käferbohnenaufstrichbrot VEGAN	4,40
Käseplatte Verschiedene Käsesorten, Aufstriche	11,50
Käsebrot Butterbrot mit Schnittkäse	4,80
Käse-Gustobrot Butterbrot mit verschiedenen Käsesorten	7,90
BIO-Käse-Trio Von der BioHofkäserei Deutschmann in Frauental	9,50

BIO-Roter Brie, *Weichkäse mit Rotkultur*
BIO-Fasslkäse, *Schnittkäse in Rotweingeläger gereift*
BIO-Kürbiskernkäse, *Halbweicher Schnittkäse mit Naturrinde aus Kürbiskernen*

ÖL & ESSIG

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. & eigener Rotweinessig

Naturparkjause Schinken- und Kübelfleischrollen mit Wildkräutertopfen gefüllt, dazu ein kleiner Käferbohnenalat mit Schafkäse	12,00
Steirischer Schafkäse VEGETARISCH mit Gemüse	11,00
Saures Rindfleisch Mit Ei und Zwiebel	9,50
Saures Rindfleischsulzerl Auf buntem Salat und Käferbohnen	9,50
Vitalteller Hüttenkäse, viel frisches Gemüse, Hausschinken oder Schnittkäse (vegetarisch)	9,00
Lumpensalat Bunte Salatschüssel mit Hausschinken, Käse, Käferbohnen	9,00
Bunt & G'sund VEGAN Salatschüssel mit Käferbohnen, Nüssen, Kürbiskernen und saisonalem Obst	8,50
Käferbohnenalat groß VEGAN Rettich, Kren, Zwiebel	7,50
Käferbohnenalat klein VEGAN Rettich, Kren, Zwiebel	4,00
1 Scheibe Brot zusätzlich	1,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hans-Wurst-Brot Kleines Butterbrot mit Hauswürstl	4,00
Peppa-Wutz-Brot Kleines Butterbrot mit Schinken	4,00
Pumuckl-Brot Kleines Topfenaufstrichbrot	3,50
7-Zwergerl-Salat Kleiner bunter Salat	4,00
Butterbrot	2,50

KÖSTLICHE NACHSPEISEN

...ein bisserl geht immer noch

Topfencreme Leichte Creme aus Bauertopfen & Naturjoghurt mit Fruchtsauce und Schlag	5,50
Steirercreme Leichte Creme aus Bauertopfen & Naturjoghurt mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen sowie Zimt, darüber Schlag und ein Weintraubengelee	5,50
Eckberger Genuss Tiramisu mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,50
Kürbiskernkonfekt Geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernmehl und Cornflakes in weißer und dunkler Kuvertüre	4,50
Spagatkrapfen Mürbteig mit Wein gemacht, in Fett gebacken, dazu Schlag und Preiselbeeren	4,00

...und vielleicht gibt es auch noch etwas Anderes...

Fragen Sie uns bei Bedarf nach den Allergenen der Gerichte!

*Liebe Gäste!
Jede Jause wird frisch aufgeschnitten und zubereitet. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie die Südsteiermark!*