Familienbetrieb seit 1920

Unser „Ausgezeichneter Buschenschank“ im über 360 Jahre alten Winzerhaus wartet mit Besonderem für Sie auf: Die Buschenschankjause wird von der Wirtin selbst am Hof produziert, d.h. beste steirische Rohfleischqualität wird nach traditioneller Rezeptur gebeizt und anschließend langsam über Buchenholz kalt geräuchert. Der Hausschinken wird dann gekocht; Speck, Kübelfleisch und der Frühstücksschinken werden luftgetrocknet und reifen noch monatelange. Eine Rarität ist unsere Leberwurst, die nach einem alten Hausrezept der Familie Hack aus dem Stuttgarter Raum hergestellt wird.

Unsere 11 Gästezimmer laden zu erholsamen Aufenthalten an der südsteirischen Weinstraße ein und sind idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren.

Das Weingut Hack-Gebell hat eine Rebfläche von ca. 15 Hektar auf den Rieden in Sulztal, Eckberg und Kitzeck-Sausal. Winzer Philipp Hack vereint Tradition mit Innovation. In seinen Weinen spiegeln sich die Einzigartigkeit des Terroirs, charakterstarke Sortentypizität und überraschende Ausbauweisen wider. Der Keller gibt dem Wein was er braucht: Zeit & Ruhe zur Entfaltung.

Das Winzerhaus und unser Weinkeller bergen historische Gemäuer und stammen aus der Mitte des 17.Jhdts, die erste Eintragung geht auf 1747 zurück. Das Winzerhaus ruht auf einem etwa 500 Jahre alten Steingewölbekeller. Holztram, Ziegelgewölbe und Steinwände im Buschenschank haben wir original erhalten! Im Weinkeller ist ein wunderschönes Gürtelgewölbe freigelegt worden.

Seit 1920 ist das Weingut nun im Familienbesitz. Hans Millner, der Ur-Urgroßvater von Philipp Hack, erwirbt den Besitz von Franz und Maria Barta und teilt ihn auf seine beiden Töchter Herta und Hermine auf. Herta heiratet Emil Gebell, der auch 25 Jahre Bürgermeister von Gamlitz war. Sie haben 5 Töchter im Hause und Adolfine, die Älteste, heiratet Wilhelm Hack. Sohn Wilfried führt mit Annemarie über Jahrzehnte den Betrieb und beide sind nun in wohlverdienter Pension. Bereits seit dem Abschluss der Weinbauschule Silberberg 1999 vinifiziert Philipp die Weine des Weingutes 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 Südsteiermark DAC Fl. **17,00** 1/8 **3,40**

Jahrgang 2024. Frisch mit knackiger Säure, grüner Apfel und Zitrus. Perfekt für heiße Tage, laue Abende und unbeschwerte Genussmomente.

Weißburgunder Südsteiermark DAC Fl. **19,00** 1/8 **3,80**

Jahrgang 2024. Nussige Aromen, zarte Fruchtaromen von Birne und Quitte. Feine Mineralität und sanfte Säure. Ein Allrounder mit feiner Eleganz und harmonischer Struktur.

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC Fl. **20,00** 1/8 **4,00**

Jahrgang 2024. Intensiv, traubig und ausgeprägte Aromatik, frische Säure. In der Nase: Holunderblüte, Zitronenmelisse und Muskat. Idealer Aperitif oder bei sommerlichen Gerichten.

Sauvignon blanc Südsteiermark DAC Fl. **22,00** 1/8 **4,20**

Jahrgang 2024. Ein intensives Aromenspiel aus Stachelbeere, Cassis und frisch geschnittenem Gras. Lebendig, fruchtig und mit einer knackigen Säure. Typischer Südsteirer!

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

ORTSWEINE

Morillon Gamlitz Südsteiermark DAC Magnum **49,00**

Jahrgang 2018. Ausbau im großen Holz für 6 Monate. Reiche Aromen wie Kräuter, exotische Früchte wie reife Kaki, weißer Pfeffer, extraktreich.

Sauvignon blanc Kitzeck-Sausal Südsteiermark DAC Fl. **26,00** 1/8 **4,90**

Jahrgang 2023. Wächst auf Schiefer- und Muschelkalkböden, ergibt Mineralität und Struktur. Langer Ausbau auf der Feinhefe. Präzise Frucht, lebendige Säure, klare Kräuternoten, ausdrucksstark.

RIEDENWEINE

Morillon Fl. **30,00** 1/8 **5,50**
Ried Sulztal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2021. 2,5 Jahre im großen Holz, dichte Nase mit Toast- und Eichelnoten. Am Gaumen vollreife Bananen und Feigen, harmonisch und kraftvoll.

Sauvignon blanc Fl. **30,00** 1/8 **5,50**
Ried Sulztal Südsteiermark DAC

Jahrgang 2021. Ausdrucksstarke Aromen von Feuerstein, weißem Pfeffer, Butterscotch, Cassis. Hohe Mineralität und Extrakt sorgen für Tiefe und Langlebigkeit. Am Gaumen dicht und elegant.

Sauvignon blanc Fl. **46,00** 1/8 **8,40**
Ried Eckberg Südsteiermark DAC

Jahrgang 2019. 3,5 Jahre im kleinen Holzfass verleihen ihm Tiefe und Dichte. Mächtige Frucht trifft auf Cassis, Wermut und Kardamom. Rostig-rauchige Mineralität und enorme Konzentration machen ihn spektakulär. Langes Reifepotenzial mit immer neuen Nuancen.

ROTWEINE

Rosé Fl. **19,00** 1/8 **3,80**

Jahrgang 2023. Schöne Balance aus Frucht, Körper und Frische, animierende Farbe, schöner Aperitif.

Zweigelt Fl. **20,00** 1/8 **4,00**

Jahrgang 2020. Rubinfärbiger, violettschimmernder Rotwein mit Weichsel-Aromen, fruchtig-würziges Bukett, zart herbe Note und von schöner Fruchtstruktur.

FRIZZANTE

Frizzante Cuvée weiß Fl. **20,00** 0,10l **3,70**

Frizzante Rosé Fl. **22,00** 0,10l **3,90**

MISCHUNG

Mischung 1/4 **3,00**

Holunder-Mischung 1/4 **3,30**

Muskateller-Mischung 1/4 **4,50**

Rosé-Mischung 1/4 **4,30**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Steirer Quell prickelnd	0,33l	**2,50**
Steirer Quell prickelnd / still	0,75l	**4,50**
Säfte pur	¼ l	**3,00**
Säfte mit Leitungswasser oder gespritzt	¼ l	**2,50**
Säfte mit Leitungswasser oder gespritzt	½ l	**4,50**

Unsere Saftauswahl:
Apfelsaft, Traubensaft, Pfirsichnektar
Johannisbeersirup, Holunderblütensirup

PREISE ZUM MITNEHMEN

// GEBIETSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Welschriesling	0,75l	**8,20**
Weißburgunder	0,75l	**9,80**
Gelber Muskateller	0,75l	**10,90**
Sauvignon blanc	0,75l	**11,50**

// ORTSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Sauvignon blanc Kitzeck-Sausal	0,75l	**14,50**
Morillon Gamlitz	1,5l	**29,00**

// RIEDENWEINE SÜDSTEIERMARK DAC

Morillon Ried Sulztal	0,75l	**19,50**
Sauvignon blanc Ried Eckberg	0,75l	**38,00**

// ROTWEINE

Rosé	0,75l	**9,50**
Zweigelt	0,75l	**9,50**

// FRIZZANTE

Frizzante Cuvée weiß	0,75l	**11,50**
Frizzante Rosé	0,75l	**12,50**

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 uns eine Herzensangelegenheit!

Alle Weine, Traubensaft, Rotweinessig & Muskateller Tresterbrand sind aus Eigenerzeugung!

Rohes Schweinefleisch & Presswurst:
Familie Posch, Heimschuh.
Die Veredelung (beizen, selchen, lufttrocknen, kochen, braten) machen wir nach alter Tradition zu 100% selbst am Hof!

Schafkäse:
Weizer Schafbauern

Topfen (für Aufstriche und Nachspeisen):
Bäuerin Helga Schautzer in Gamlitz

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A:
Familie Rosmann in Lebring

Hauswürstl:
Galloway Hof Oberseit´n in Wagrain (Salzburg)

Steirisches Rindfleisch:
Fleischerei Pinnitsch in Leutschach

Frisches Gemüse und Käferbohnen:
Gemüsebauer Friedrich Predl in Allerheiligen

Hoftofu:
Tofurei Peter Draxler in Gamlitz

Freilandeier:
Bauernhof Gamser in Glanz

Buschenschankbrot:
Brothof Atschko in Glanz &
Bäckerei Altenburger in St. Veit

Kürbiskerne:
Samenkönig in Gamlitz

Edelbrände & Schnäpse:
Fruchtbrennerei Tinnauer in Gamlitz

Säfte:
TOSO in Leutschach & Rennhof Probst in Gamlitz

KLAPOTETZ-RADL

Gemischte Platte — **13,80** pro Person
ab 2 Personen. Verschiedene Fleisch- und Käsesorten mit Aufstrichen.

TIPP von der Wirtin:
Für eine Runde, da ist für jeden was dabei!
Fragen Sie nach marinierten Vorspeisen & gemischten Platten für Ihre Personenanzahl!

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Steirische Brettljause — **12,60**
Selbstgemachte Fleischsorten, Aufstriche

Schinkenplatte — **10,60**
Gekochter Hausschinken, Aufstriche

Kübelfleisch — **14,00**
Luftgetrockneter, zarter Rohschinken, Aufstriche

Winzerplatte — **14,00**
Kübelfleisch, Käsesorten, Aufstriche

Gebratenes Brüst'l — **10,40**
Gebratenes Bauchfleisch zum Selberschneiden

Hauswürstl vom Galloway Rind — **9,90**
Luftgetrocknetes Selchwürstl

Aufstrichteller — **9,50**
Topfen-, Kürbiskern-, Käferbohnenaufstrich, Leberwurst, Bratlfett, Verhackert

BROTE

Belegtes Brot — **6,70**
Hausschinken, Brüst'l, Käse

Brüst'l Brot — **6,70**
Gebratenes Bauchfleisch

Gusto-Brot — **8,60**
Rohschinken, Käsesorten

Leberwurstbrot — **5,70**
Nach altem Hausrezept, nicht dem Kodex entsprechend

Verhackertbrot — **4,20**
mit Zwiebel

Grammelschmalzbrot — **4,20**
mit Zwiebel

Fragen Sie uns nach feinen Edelbränden oder Schnäpsen.

KÄSE , VEGETARISCH, VEGAN

Käseplatte 14,00
Verschiedene Käsesorten, Aufstriche

Käse-Gustobrot 8,60
Butterbrot mit verschiedenen Käsesorten

Käsebrot 6,00
Butterbrot mit Schnittkäse

Topfenaufstrichbrot 4,90
Mit Bauerntopfen

Kürbiskernaufstrichbrot 4,90
Mit Bauerntopfen

Käferbohnenaufstrichbrot VEGAN 4,90

ESSIG & KÜRBISKERNÖL

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. & eigener Rotweinessig

Naturparkjause 13,40
Schinken- und Kübelfleischrollen mit Wildkräutertopfen gefüllt, dazu ein kleiner Käferbohnensalat mit Schafkäse

Steirischer Schafkäse VEGETARISCH 12,00
mit Gemüse

Saures Weinzerl 12,00
Hausschinken mit Ei und Zwiebel

Saures Rindfleisch 12,00
Mit Ei und Zwiebel

Saure Presswurst 9,80
Auf buntem Salat mit Käferbohnen

Vitalteller 9,90
Hüttenkäse, viel frisches Gemüse,
Hausschinken oder Schnittkäse (vegetarisch)

Lumpensalat 9,80
Bunte Salatschüssel mit Hausschinken,
Käse, Käferbohnen

Bunt & G'sund VEGAN 9,80
Bunte Salatschüssel mit viel Gemüse, Käferbohnen,
Hoftofu, Nüssen, Kürbiskernen, Apfel

Hoftofu-Teller VEGAN 12,00
Geräucherter Hoftofu, mit Gemüse, Zwiebel

Käferbohnensalat groß VEGAN 8,20
Rettich, Kren, Zwiebel

Käferbohnensalat klein VEGAN 4,50
Rettich, Kren, Zwiebel

1 Große Scheibe Brot zusätzlich 1,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hans-Wurst-Brot 4,40
Kleines Butterbrot mit Hauswürstl

Peppa-Wutz-Brot 4,40
Kleines Butterbrot mit Schinken

Pumuckl-Brot 3,50
Kleines Topfenaufstrichbrot

7-Zwergerl-Salat 4,20
Kleiner bunter Salat

Butterbrot 2,80

KÖSTLICHE NACHSPEISEN

...ein bisserl geht immer noch

Topfencreme 5,70
Leichte Creme aus Bauerntopfen & Naturjoghurt mit Fruchtsauce und Schlag

Steirercreme 5,70
Leichte Creme aus Bauerntopfen & Naturjoghurt mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen sowie Zimt, darüber Schlag und ein Weintraubengelee

Eckberger Genuss 5,70
Tiramisu mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Kürbiskernkonfekt 5,00
Geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernmehl und Cornflakes in weißer und dunkler Kuvertüre

Spagatkrapfen 4,30
Mürbteig mit Wein gemacht, in Fett gebacken, dazu Schlag und Preiselbeeren

Dessertvariation 6,80
Kürbiskernkonfekt, Spagatkrapfen, kleine Creme

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

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

Fragen Sie uns bei Bedarf nach den Allergenen der Gerichte!