

Herzlich Willkommen

Buschenschank

Nagl Hiebaum



Speisekarte

Schmankerln des Hauses

Steirerbrot € 4,90

[A, G, M, C]

belegt mit Rohschinken, Weinkäse unterhalb Butter, garniert und mit Kernöldressing verfeinert



Steirerbrot

Fitnessbrot € 4,90 - klein € 4,-

[A, G, M, C]

Topfenaufstrich, Geselchtes, Schweinsbraten, Käse, Salat und Garnierung



Fitnessbrot

Chefjause € 6,50

[A, M, C]

Schinkenspeck mit Garnierung mit 2 Stk. Brot



Chefjause

Schmankerlteller € 6,90

[A, C, G]

Spezialitäten vom Haus, Salat mit Frischkäse in Kernöl - Balsamico Dressing mit 2 Stk. Brot



Schmankerlteller

Bauernbrettl € 6,50

[A, G, C, M]

Urige Jaus`n mit Aufstrich, garniert und 2 Stk. Brot



Bauernbrettl

Hausplatte ab 2 Personen pro Person € 7,-

[G, C, M]

Jausenplatte mit Geselchten, Schweinsbraten, Zunge Preßwurst, Käse, Würstel, Brüstl, Aufstriche und Gemüse, Brot extra pro St. € 0,40



Hausplatte

Öffnungszeiten

ganzjährig geöffnet

Mittwoch - Sonntag

Montag und Dienstag Ruhetag

Traditionelle Buschenschank - Jause

Preis Portion Normal und Klein

Brettljause [M, C, G, A]	6,50	
Aufschnitt [G, M, C, A]	6,50	5,60
Schweinsbraten [M, C, A]	6,50	5,60
Portion Rohes [M, C, A]	6,50	5,60
Portion Brüstl [A, G, M]	5,50	5,60
Selchwüstel mit Leber od. Verhackert [M, C, A]	4,80	4,-
Käseteller [C, G, A]	7,80	6,80
Selchzunge trocken [M, G, A]	5,40	

Normale Portion mit 2 Stk. Brot

Kleine Portion mit 1 Stk. Brot

Jausenbrote

Preis Portion Normal und Klein

Wurstbrot [A, C, M]	3,70	3,00
Belegtes Brot [A, G, M]	3,70	3,00
Brüstlbrot [A, G, M]	3,90	3,30
Schweinsbratenbrot [A, G, M]	3,90	3,30
Speckbrot [A, C, M]	3,90	3,30
Gemischtes Brot [A, C, M]	3,90	3,30
Käsebrot [A, C, G]	3,90	3,30
Schneiderbrot [A, C, M]	3,90	3,30
Leberaufstrichbrot [A]	1,90	1,50
Verhackertbrot [A]	1,90	1,50
Grammelbrot [A]	1,90	1,50
Bratlfettenbrot [A]	1,90	1,50
Topfenaufstrichbrot [A, G]	1,90	1,50

Aufpreis für Beilagen € 0,50



Selchzunge



Brettljause



Portion Schweinsbraten



Schneiderbrot



Schweinsbratenbrot

Sauer macht lustig - Saure Jause

Preis Portion Normal und Klein

Saure Presswurst [A, C]	5,50	4,80
Saure Hauswurst [A, C]	5,50	4,80
3er Radl [A, C] (Presswurst, Hauswurst u. Zunge)	5,50	4,80
Vegetarische - Schüssel [A, C, G] (Salat, Gemüse, Käse)	5,50	4,80
Saure Schweinszunge [A, C]	5,50	4,80
Saure Eier [A, C]	3,00	2,00
Winzersalat [A, C, G]	5,50	4,80

Normale Portion mit 2 Stk. Brot
Kleine Portion mit 1 Stk. Brot

Jause für unsere kleinen Gäste

Kinderteller [A, G, C, M] lass dich überraschen	3,60
Lolly-Brot [A, C, G, M] Butterbrot mit Extrawurst	3,00
Pinocchio-Jause [A, C, M] Selchwüstel mit Leberaufstrich	3,60
Wicki [A, G] Butterbrot mit Marmelade	2,-



Saure Presswurst



Saure Hauswurst



Saure Schweinszunge



Winzersalat



Saures 3er Radl

Jausnen macht durstig

Mischung Weiß oder Rot [O]

¼ lt. 1,40 ½ lt. 2,80 1 lt. 5,60

Schichenauermischung [O]

(Soda, Apfelsaft, Wein)

¼ lt. 1,40 ½ lt. 2,80 1 lt. 5,60

Schilchermischung [O]

¼ lt. 1,60 ½ lt. 3,20 1 lt. 6,40

Ruhudlermischung [O]

¼ lt. 1,60 ½ lt. 3,20 1 lt. 6,40

Stierbluat [O]

(Soda, Apfelholunder, Ruhudler)

¼ lt. 1,60 ½ lt. 3,20 1 lt. 6,40

Chefmischung weiß oder rot [O]

(Mischung mit 7/10 Wein)

¼ lt. 2,00

Weißwein Weiß oder Rot [O]

1/8 lt. 1,40 ¼ lt. 2,00 ½ lt. 3,90 1 lt. 7,50

Apfelsaft pur

¼ lt. 1,50 ½ lt. 3,00 1 lt. 6,00

Apfelsaft gespritzt oder L-Wasser

¼ lt. 1,30 ½ lt. 2,60 1 lt. 5,20

Traubensaft pur

¼ lt. 1,50 ½ lt. 3,00 1 lt. 6,00

Traubensaft gespritzt oder L-Wasser

¼ lt. 1,30 ½ lt. 2,60 1 lt. 5,20

Apfel - Holundersaft pur

¼ lt. 1,50 ½ lt. 3,00 1 lt. 6,00

Apfel - Holundersaft gespritzt oder L-Wasser

¼ lt. 1,30 ½ lt. 2,60 1 lt. 5,20

Pfirsichnektar pur

¼ lt. 1,50 ½ lt. 3,00 1 lt. 6,00

Pfirsichnektar gespritzt oder L-Wasser

¼ lt. 1,30 ½ lt. 2,60 1 lt. 5,20



Für Liebhaber des Steirischen Weines

Welschriesling [O]

fruchtig und feinwürziger Wein

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,30

Weißburgunder [O]

bukettneutral, gehaltvoll,
extraktreicher Wein

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,50

Gelber Muskateller [O]

besticht durch seinen traubigen
ausgeprägten Muskatton

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,50

Ruhudler [O]

duftet nach Waldbeeren, fruchtiger,
typischer Isabella - Geschmack

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,30

Schilcher [O]

Zwiebelfarben, duftet nach
Stachelbeeren, pikante Säure

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,30

Zweigelt Rose [O]

animierender, frischer Rosewein,
angenehme Säure

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,50

Blauer Zweigelt [O]

rubinroter Wein mit zartem Violettschimmer
zarter fruchtiger Rotwein

1/8 lt. 1,90 7/10 lt. 11,00 ab Hof 6,50

Paulus [O]

Ruhudler - Frizzante

Glas 2,00 7/10 lt. 12,00 ab Hof 9,00

Flaschenschank ab Hof Verkauf

Weißwein oder Rotwein [O]

1 lt. Ab Hof 3,30

Traubensaft

1 lt. Ab Hof 3,00

Apfel - Holundersaft

1 lt. Ab Hof 3,00

Apfelsaft

1 lt. Ab Hof 2,00

Pfand 1 lt. Flasche 0,50



“Zur Verdauung ein Stamperl “

Edelbrände

Quitte

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 18,00

Zwetschke

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 15,00

Tresterbrand

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 15,00

Williams

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 15,00

Liköre

Heidelbeere

2 cl. 1,50 ab Hof 0,75 lt. 13,00

Weichsel

2 cl. 1,50 ab Hof 0,75 lt. 13,00

Zirbe

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 15,00

Holunder

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 15,00

Kaffee

2 cl. 1,70 ab Hof 0,75 lt. 15,00

Nachspeisen

hausgemachte Mehlspeisen nach
Tagesangeboten

Buchteln [A, C, G] 1,80

Rosentaler Krapfen [A, C, G] 1,80

Strauben [A, C, G] 1,80

Weinstangerl [A, C, G,] 1,80

Kranzkuchen [A, C, G, H] 1,80

Schilcherstrauben [A, O, G] 1,80

Kugelkrapfen [A, C, G] 2,10

Steiermarkschnitte [A, C] 2,80



Was wir unseren Kunden noch bieten können



Für besondere Anlässe ein Buffet von Buschenschank Nagl. Sie können bei uns mit einem Buffet feiern oder auch bei Ihnen Zuhause
Preis pro Person € 11,- Gebäck und Brot wird je nach Aufwand extra verrechnet.



Geschenksideen aus unserem Hause ob Geschenkskörbe oder beschriftete Geschenksflaschen.
Für die Osterfeiertage machen wir für Sie auch gerne Ihr Osterfleisch, Osterkraier und Osterbrot

Die 14 Allergene

- | | | | |
|----------------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------------|
| A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier v. Geflügel | D Fisch |
| E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch oder Laktose | H Schalenfrüchte |
| L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite |
| P Lupinen | R Weichtiere | | |



STEIRISCHES VULKANLANDSCHWEIN

„Weil die Herkunft zählt“

Das Gute liegt so nah

Das Steirische Vulkanlandschwein steht für **qualitativ hochwertiges Schweinefleisch aus der Region** und eignet sich hervorragend zur Herstellung unserer Selch- und Wurstwaren. Die Schweinemast bei uns am Hof musste aus gesundheitlichen Gründen (Allergie) leider eingestellt werden. Um unsere Kunden jedoch weiterhin mit Spezialitäten aus unserer eigenen Verarbeitung zu verwöhnen, haben wir uns bei der Auswahl des Rohstoffes Schweinefleisch für das Steirische Vulkanlandschwein entschieden. Die gesamte Wertschöpfung findet somit im Steirischen Vulkanland statt und steigert die Wertschätzung regionaler Produkte.



Was hier wächst und entsteht, hat Wert

Das Steirische Vulkanlandschwein wird ausnahmslos **in der Steiermark geboren** und stammt von AMA-Gütesiegel-Bauernhöfen. Gefüttert wird das Vulkanlandschwein ausschließlich in landwirtschaftlichen Betrieben der Region, im Umkreis von **maximal 40 Kilometern** rund um den **Fleischhof Raabtal**. Damit sind kurze Transportwege garantiert. So nährt das Steirische Vulkanlandschwein den Stolz der regionalen landwirtschaftlichen Familienbetriebe.



