



**wein**refugium  
*Weingut Brolli*

SPEISEN  
&  
GETRÄNKE

VINOTHEK • WELLNESS • SEMINARE • GENUSSFERIEN



# wein

Unsere Empfehlung  
zum Aperitif



**Winzersekt  
Gelber Muskateller**

Das Feinste vom Feinen, mit ausgeprägter Muskat-Sorten-Stilistik von höchster Qualität, mit viel cremiger Textur und feinem, lang anhaltendem Mousseux. Lässt Genießerherzen höher schlagen. Sollte man sich bei jeder passenden Gelegenheit und Feierlichkeit öfter gönnen.  
Trocken, Alc.: 12,0 % vol. (O)

**1 Glas  
Winzersekt  
€ 4,20**

**1 Flasche  
Winzersekt  
0,75 l  
€ 26,00**

**Ab Hof  
0,75 l  
€ 15,80**



# wein

## Weißweine

### KLASSIK

#### Welschriesling 2016 Klassik

Frischer Duft nach saftig-frischem Sommerapfel mit anhaltendem Fruchtspiegel, angenehm leicht und belebend.

Trocken, Alc.: 11,5 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>2,80</b>
Ab Hof € 6,70	0,75 l Fl.	€	<b>17,00</b>

#### Weißburgunder 2016 Klassik

Gelb-grünliches Goldgelb mit Überzeugungskraft und Stärke. Im Duft, vollmundige Frucht, ein außergewöhnlicher Weißburgunder.

Trocken, Alc.: 12,0 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>3,40</b>
Ab Hof € 8,80	0,75 l Fl.	€	<b>18,50</b>

#### Sauvignon Blanc 2016 Klassik

Ein besonders lebhafter, interessanter Wein mit einem intensiven Bukett nach Stachelbeeren und Johannisbeeren, lang anhaltend im Abgang.

Trocken, Alc.: 12,5 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>4,00</b>
Ab Hof € 10,60	0,75 l Fl.	€	<b>24,00</b>

#### Gelber Muskateller 2016 Klassik

Idealer Aperitifwein, besonders intensiv in der Duftnote der Muskateller-Traube, verbunden mit exotischer Frische und Fruchtigkeit.

Trocken, Alc.: 12,5 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>4,00</b>
Ab Hof € 10,10	0,75 l Fl.	€	<b>22,00</b>

#### Weißburgunder 2015 Klassik

Helles Gelbgrün, Kombination aus reifen Birnen und fruchtigem Apfel mit einem ausgeglichenem Säurespiel. Ein sehr hohes Entwicklungspotenzial.

Trocken, Alc.: 12,0 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>3,50</b>
Ab Hof € 7,60	0,75 l Fl.	€	<b>19,00</b>

#### Morillon 2015 Klassik

Eleganter Morillon, der zart nach Haselnuss und Vanille duftet. Ein Geschmackserlebnis für alle Weinkenner, zum Einlagern.

Trocken, Alc.: 12,5 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>3,80</b>
Ab Hof € 9,10	0,75 l Fl.	€	<b>20,40</b>

#### Sämling 88 2015

Mittleres Gelb-Gold, vielschichtig im Bukett, Duft nach vollreifem, gelbem Pfirsich und Maracuja, ausgewogene Zucker-Säure-Balance.

Trocken, Alc.: 12 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>3,50</b>
Ab Hof € 8,20	0,75 l Fl.	€	<b>19,00</b>

#### Gelber Muskateller 2015 Klassik

Idealer Aperitifwein, besonders intensiv in der Duftnote der Muskateller-Traube, verbunden mit exotischer Frische und Fruchtigkeit.

Trocken, Alc.: 12,5 % vol. (O)

	1/8 l	€	<b>4,10</b>
Ab Hof € 8,90	0,75 l Fl.	€	<b>20,10</b>



## Weißweine

### L A G E N W E I N E

#### **Gelber Muskateller 2015** Koglberg

Beim Riechen einladend intensives Muskat-Butt nach Trauben und exotischen Früchten, reife Extraktsüße mit ausgewogenem Säurespiel, ein vielversprechender Muskateller für die Zukunft. Trocken, Alc.: 13 % vol. (O)

1/8 l € **4,30**  
Ab Hof € 14,40 0,75 l Fl. € **24,70**

#### **Sauvignon Blanc 2015** Koglberg

Trocken, gereift im großen Holzfass, kräftiges Goldgelb, feines Karamell, viele tropische Früchte, Papaya, Ananas, ein Hauch von Blütenhonig, komplexer Wein mit beeindruckender Nase, salziger Mineralik, gut integrierter Extraktsüße und angenehmen Holznoten im Finish. Wird sich in der Flasche bestens weiterentwickeln. 13,5 % vol. (O)

1/8 l € **4,80**  
Ab Hof € 16,10 0,75 l Fl. € **29,20**

#### **Grauer Burgunder 2015** Hausweingarten

Gereift im großen Holzfass, kräftiges Goldgelb, feines Karamell, viele typische Dörrfrüchte, Pflaume, Feigen, Hauch nach Blütenhonig, mit einer angenehmen Holznote. Trocken, Alc.: 13,5 % vol. (O)

1/8 l € **4,30**  
Ab Hof € 14,40 0,75 l Fl. € **24,70**

#### **Grauer Burgunder 2016** ab August 2017 Hausweingarten

Ein außergewöhnliche kräftiger, rotgelbfärbiger Grauer Burgunder mit facettenreichen Aromen, der Duft entpuppt sich als eine Vielzahl von Beerenfrüchten. Am Gaumen breitet sich eine exotische Note aus.

Trocken, Alc.: 13,5 % vol. (O)  
1/8 l € **4,50**  
Ab Hof € 14,50 0,75 l Fl. € **25,20**

### S Ü S S W E I N E

#### **Traminer Spätlese 2010**

Halbtrocken – süß. Goldiges Gelb. Reife Noten von Rosenblättern und Bienenhonig, saftig unterlegt von Orangenesten und Pflirsichfrucht, elegante Textur, vollreife Tropenfrucht, einladend frucht aromatischer Stil, mit delikater Restsüße und viel Sortencharakter beim Abgang, sehr gutes Reifepotenzial. Alc.: 13,5 % vol. (O)

1/8 l € **4,80**  
Ab Hof € 14,80 0,75 l Fl. € **27,00**

#### **Trockenbeerenauslese**

Süß. Eine intensiv goldgelbe Trockenbeerenauslese mit viel cremiger Textur, Duft nach vollreifen Tropenfrüchten. Harmoniert sehr gut mit Süßspeisen oder Käse. 11,0 % vol. (O)

Ab Hof € 24,50 1/16 l € **6,00**



# wein

## Rotweine Edelbrände

### ROSÉWEINE

#### Schilcher 2015

Extra trocken, helles Pink-Rosa, zart nach Himbeeren, feinstes Erdbeerkonfit, mineralischer Touch, mit knackiger, rassiger Säurestruktur. Wahrlich eine steirische Spezialität, schmeckt wunderbar gut gekühlt zu deftiger Winzerjause.

Trocken, Alc.: 11,0 % vol. (O)

1/8 l € 3,20  
Ab Hof € 8,20 0,75 l Fl. € 19,50

### ROTWEINE

#### Blauer Zweigelt 2012

Trocken, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, mit dezentem, facettenreichem Bukett, einladende Kirsch- und Beerenfrucht, ein zarter Hauch Vanille, engmaschig feste Tannine, angenehm mild und rund, mit trinkanimierender Extraktsüße.

Trocken, Alc.: 13 % vol. (O)

1/8 l € 4,50  
Ab Hof € 14,90 0,75 l Fl. € 27,00

#### Blauer Zweigelt 2013 Barrique

Extra trocken, Rubingranat mit violetten Reflexen, zart blättrig unterlegte Cassis, Beerenfrucht, straff und komplex am Gaumen, mineralisch dezente Edelschoko und Holzwürze mit langem, präsentem Abgang. Ein zugänglicher Sortenvertreter mit viel Entwicklungspotenzial.

Alc.: 13 % vol. (O)

1/8 l € 4,70  
Ab Hof € 15,60 0,75 l Fl. € 29,00

#### Blauer Zweigelt 2014

Ein trockener, kirschröter Zweigelt mit großer Beerenfrucht - Note unterlegt mit Chassis, sanft am Gaumen mineralisch mit dezenter Edelschokoladennote. Langer prägender Abgang.

Trocken, Alc.: 12,5 % vol. (O)

1/8 l € 4,30  
Ab Hof € 14,40 0,75 l Fl. € 25,90

### EDELBRÄNDE

2 cl Ab Hof

**Williamsbrand** € 2,80 € 22,50

**Marillenbrand** € 2,90 € 23,00

**Maschanskabrand** € 3,00 € 23,50

**Kriecherlbrand** € 3,00 € 23,00

**Wacholderbeerbrand** € 2,80 € 23,50

**Anisbrand** € 2,70 € 22,00

**Kümmelbrand** € 2,70 € 22,00

**Muskatellerbrand** € 2,80 € 21,00

**Quittenbrand** € 3,20 € 26,00

**Haselnussgeist** € 3,00 € 24,00

**Angesetzter Weichsellikör** € 2,80 € 22,50

**Angesetzter Schwarzbeerlikör** € 2,80 € 22,50

**Angesetzter Walnussgeist** € 2,90 € 23,00

**Angesetzter Kräuterbitter** € 3,00 € 24,00



# wein

## Alkoholfreie Getränke Bier

### SÄFTE

1/4 l Traubensaft weiß (O) € 2,50

1/4 l Traubensaft rot (O) € 2,50

1/4 l Johannisbeersaft (O) € 2,80

1/4 l Pfirsichnektar (O) € 3,10

1/4 l Holundersaft gespritzt (O) € 2,50

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola 0,33 l € 3,10

Almdudler 0,33 l € 3,10

### MINERALWASSER

0,75 l Mineralwasser € 4,00

0,33 l Mineralwasser € 2,30

0,75 l stilles Wasser € 4,00

0,33 l stilles Wasser € 2,30

### BIER

0,33 l Puntigamer (O) € 3,30

0,33 l Gösser (O) € 3,30

0,33 l Gösser Radler (O) € 3,30

### KAFFEE

Verlängerter € 2,50

Cappuccino € 3,20

Großer Brauner € 3,50

Kleiner Brauner € 2,30



# wein

## Gaumenfreuden

### UNSERE SCHMANKERLN

#### Steirisches Carpaccio

Almstier von der Remschniggalm mit Sauce Tartar garniert mit Salat und Toastbrot A/G/H/E € **9,90**

#### Osso Collo nach steirischer Art

mit Schafkäse, Kernöl und Butter A/G/H/E € **9,60**

#### Vulkanoschinken

mit Melone und Butter u. Oliven A/G/E € **9,80**

### KALTE SPEISEN

#### Steirische Brettjause

mit 2 Stück Brot A/G/E € **9,20**

#### Schweineschögl geräuchert

magerer Schinken, geräuchert, mit Gemüse mit 2 Stück Brot A/G € **8,50**

#### Luftgetrocknetes Karree

mit Butter, 2 Stück Brot A/G/E € **9,50**

#### Gebratenes Schweinsbrüstl

mit 2 Stück Brot A/G/M € **8,50**

**Belegtes Brot** A/G/H/E € **4,50**  
garniert

**Schweinsbrüstlbrot** € **4,50**  
garniert A/G/H/M

**Aufstrichteller** A/G/H/E  
Verhackert, Bratenfett, Kräutertopfen, Liptauer, Kernölaufstrich mit Gemüse garniert € **6,80**

**Aufstrichbrote** A/G/H/E  
Verhackertbrot  
Bratenfettbrot  
Liptauerbrot  
Kräutertopfenbrot  
Kernölaufstrichbrot  
Leberstreichbrot € **2,50**

### GEMEINSAM SCHMECKT'S BESSER

**Winzerplatte, ab 2 Personen**  
Feines aus der Küche € **24,00**  
A/G/H/E

**Winzerplatte, ab 2 Personen**  
Feines aus der Küche, zusätzlich Rindfleisch, Presswurst, Bohnen und Salat  
A/G/H/E € **30,00**

**Liebe Gäste, die Herstellung unserer Kreationen erfolgt mit größter Sorgfalt, dennoch können wir aus produktionstechnischen Gründen nicht ausschließen, dass auch Spuren von Allergenen in den Kreationen enthalten sein können. Danke für Ihr Verständnis.**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

**A** = glutenhaltiges Getreide; **B** = Krebstiere; **C** = Ei; **D** = Fisch; **E** = Erdnuss; **F** = Soja;  
**G** = Milch oder Laktose; **H** = Schalenfrüchte; **L** = Sellerie; **M** = Senf; **N** = Sesam; **O** = Sulfite;  
**P** = Lupinen; **R** = Weichtiere



# wein

Gaumenfreuden

## ETWAS SAURES

### Saures Rindfleisch

garniert mit Zwiebelringen  
und Kernöl, 2 Stück Brot € **9,10**  
A/G/H

### Saures Rindfleisch mit Schafskäse

garniert mit Zwiebelringen  
und Kernöl, 2 Stück Brot € **9,50**  
A/G

### Saure Extrawurst

mit Käse, Zwiebelringen und Kernöl,  
2 Stück Brot € **8,20**  
A/G/H

### Saure Presswurst

mit Zwiebelringen und Kernöl,  
2 Stück Brot € **8,20**  
A/G/H

### Saure Schweinszunge

garniert mit Zwiebelringen  
und Kernöl, 2 Stück Brot € **8,80**  
A/G

### Bauernsalat

mit Rindfleisch, Presswurst,  
Salat, Paradeisern und  
Bohnen € **9,00**  
A/G/H

## VEGETARISCH

### Käseteller

mit verschiedenen Sorten Käse und  
drei delikaten Aufstrichen € **9,90**  
A/G

### Käsebrötchen

garniert  
A/G € **4,50**

### Südsteirischer Schafskäse

mit Paradeisern, Salat mit Kernöl und  
gerösteten Kürbiskernen € **9,60**  
A/G/F

### Ziegenkäse

mit Honig und Obst € **9,90**  
A/G/F

### Rotweinkäse und Brie

mit drei delikaten  
Aufstrichen € **9,80**  
A/G/F

### Heimische Räucherforelle

mit Butter, Obersschaumkren,  
Preiselbeeren und Toastbrot € **9,70**  
A/D/G





# wein

## Gaumenfreuden

### SUPPEN

#### Rindsuppe

mit Frittaten A/C/G  
oder Leberknödel A/C € **3,80**

### W A R M E S P E I S E N

#### 1/2 Backhendl

aus der Region ohne Haut A/C/E  
(ca. 20 Minuten Wartezeit) € **11,00**

#### 1 Backhendl

aus der Region ohne Haut A/C/E  
(ca. 20 Minuten Wartezeit) € **22,00**

#### Wienerschnitzl

vom Schwein A/C/E € **9,10**

#### Cordon Bleu mit Reis

vom Schwein A/C/E € **11,00**

#### Putenstreifen in Sesam gewendet

auf Blattsalat A/C/E/G € **8,50**

#### Eierspeise (mit drei Eier)

mit Kernöl und Gebäck € **5,80**

Reis € **3,80**

Pommes € **4,80**

### S A L A T E

#### Gemischter Salat

der Saison mit Kürbiskernöl  
L/M/O € **4,60**

### S A L A T E

#### Käferbohnen

garniert mit Zwiebelringen  
und Kernöl F/L/M € **4,60**

#### Paradeisersalat

garniert mit Zwiebeln  
und Kernöl € **4,00**

#### Winzersalat

mit Kernöl und Salat nach  
Saison C/E € **5,90**

### N A C H S P E I S E N

#### Buchteln

mit Marillenmarmelade und  
Vanillesauce A/C/G € **4,60**

#### Weintrauben

A/C/G/O € **3,70**

#### Spagatkrופן

mit Schlag u. Preiselbeeren  
A/C/F € **4,10**

#### Apfelstrudel

A/O € **3,50**

#### Topfenstrudel

mit Vanillesauce  
A/G € **4,60**

#### Vanilleeis

mit Kernöl und Schlag  
C/G/J € **5,10**



# wein

Gaumenfreuden

## SUPPEN

### Rindsuppe

mit Frittaten A/C/G  
oder Leberknödel A/C € **3,80**

## WARM SPEISEN

### 1/2 Backhendl

aus der Region ohne Haut A/C/E  
(ca. 20 Minuten Wartezeit) € **11,00**

### 1 Backhendl

aus der Region ohne Haut A/C/E  
(ca. 20 Minuten Wartezeit) € **22,00**

## SALATE

### Gemischter Salat

der Saison mit Kürbiskernöl € **4,60**  
L/M/O

### Käferbohnen

garniert mit Zwiebelringen  
und Kernöl F/L/M € **4,60**

### Paradeisersalat

garniert mit Zwiebeln  
und Kernöl € **4,00**

### Winzersalat

mit Kernöl und Salat nach  
Saison C/E € **5,90**

## NACHSPEISEN

### Buchteln

mit Marillenmarmelade und  
Vanillesauce A/C/G € **4,60**

### Weintrauben

A/C/G/O € **3,70**

### Spagatkrapfen

mit Schlag u. Preiselbeeren  
A/C/F € **4,10**

### Apfelstrudel

A/O € **3,50**

### Topfenstrudel

mit Vanillesauce  
A/G € **4,60**

### Vanilleeis

mit Kernöl und Schlag  
C/G/J € **5,10**

HERZLICH  
WILLKOMMEN IM

# weinrefugium

Weingut Brolli, Eckberg 107, 8462 Gamlitz  
Telefon: +43/3453/4212, Fax: +43/3453/4212-15  
weingut@helgabrolli.at • www.helgabrolli.at



## Kommen. Und am besten bleiben!

Danke für Ihren Besuch bei uns im Weinrefugium. Vielleicht macht der Aufenthalt Gusto auf mehr. Wir würden uns freuen, Sie bei uns auch als Hotelgast willkommen zu heißen. Freuen Sie sich auf modernste Zimmer mit herrlichem Ausblick und auf unseren großzügigen Wellnessbereich mit Indoor-Pool, Sonnenterrasse, Tropendusche, Sauna oder vielfältigen Massagen.

**Einfach eintauchen, ausspannen und genießen. Willkommen im Weinrefugium.**