

WINZERHAUS WEINGUT

WUTTE

WUTTE'S SPEZIAL-SONNTAGE

warme Speisen ab 11 Uhr

TERMINE 2026

19. APRIL

Bärlauchstrudel mit Speck & Salat (A/C/G)

17. MAI

Spargelzeit (A/C/H)

21. JUNI

Gebratene Forelle mit Erdäpfel & Salat (A/C/D)

12. JULI

Grillen (A/C)

23. AUGUST

Karre mit Schwammerlsauce & Semmelschnitte (A/C/G)

20. SEPTEMBER

Selchrippen mit Süßkraut (A/C)

11. OKTOBER

Wildgulasch (A/C/M)

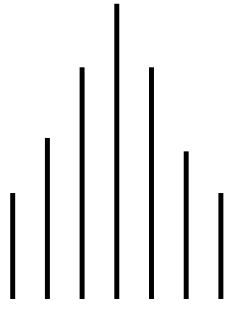
15. NOVEMBER

Breinwurst mit Sauerkraut & Röstkartoffeln (A/C)

13. DEZEMBER

Gefüllter Bauch mit Bratkartoffeln (A/C)

Für das Spezialmenü ist eine Reservierung erforderlich.



WILLKOMMEN IN / WELCOME TO

WINZERHAUS WEINGUT WUTTE



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Sonntag – 14:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr geöffnet / Sonn- & Feiertag bis 20:00 Uhr

In den Monaten November bis Februar schließt die Küche um 20:00 Uhr.

OPENING HOURS:

Wednesday – Sunday: 2 p.m. to 11 p.m.

The kitchen is open up to 9 p.m. / Sundays & holidays to 8 p.m.

During the months of November to February the kitchen is open to 8 p.m.



SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND!

Wir dürfen Sie recht herzlich bei uns begrüßen.

Das Familienweingut Wutte liegt am Fuße von Kitzreck, dem höchstgelegenen Weinbauort Europas. Unsere Qualitätsweine wachsen in unserem Weingut in Altenberg Brudersegg.

Wir sind bemüht unsere typisch steirischen Weine im Einklang mit der Natur zu bearbeiten, und Sie können natürlich alle Weine auch ab Hof bei uns mitnehmen. Mit unserem Neubau haben wir einen Brückenschlag aus den Anfängen unseres Weingutes in die Jetztzeit gewagt und wünschen Ihnen ein paar oder mehrere schöne Stunden bei uns.

WE ARE GLAD YOU HAVE CHOSEN OUR ESTATE!

So let us welcome you heartily at our house.

The Wutte family estate is situated at the bottom of Kitzreck, the so called highest wine-growing site in Europe.

We grow our quality wines at the sun-kissed slopes in Altenberg / Brudersegg. We aim to treat our typically Styrian wines according to nature. And, of course, you can purchase all of our wines directly at our farm. With our newly built house we tried to find a synergy between tradition and present time.

We wish you pleasant hours at our house!

DIE WUTTES

Winzerhaus Weingut Wutte | T: +43 664 1822027 oder +43 664 4567904

E. winzerhaus@weingut-wutte.at | www.weingut-wutte.at



Die 10 Gebote des Wirtes

- 1.** Du sollst dem Wirt glauben.
- 2.** Du sollst deinen Wirt loben und preisen.
- 3.** Du sollst an Sonn-und Feiertagen deinen Wirt besuchen.
- 4.** Du sollst deinen Wirt ehren und schätzen und nicht ärgern, damit er lange lebe.
- 5.** Du sollst nicht begehren Speis und Trank wenn du nicht bezahlen kannst.
- 6.** Du sollst, wenn du einen Rausch hast, nicht lärmern sondern denselben stolz und schweigsam heimtragen.
- 7.** Du sollst im Gasthaus nicht allzu viel lügen.
- 8.** Du sollst nach Möglichkeit deine Zeche auch im Kopf haben.
- 9.** Du sollst nicht begehren deines Wirtes Frau, Köchin oder Kellnerin, denn Sie gehören deinem Wirt ganz allein.
- 10.** Du sollst alle Gebote einhalten, damit Du nicht in die Hölle kommst und Durst leiden musst bis an der Welt Ende.

Es gibt immer einen Grund zu feiern.

Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Geburtstag oder Firmenfeier – wir bieten den passenden Rahmen für besondere Anlässe.

There is always a reason to celebrate.

Whether it's a wedding, baptism, confirmation, birthday, or any other event – we provide the perfect setting for special occasions.

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

KAFFEE UND TEE / COFFEE AND TEA

Espresso	€
Verlängerter / Americano with milk (G)	€
Cappuccino (G)	€
Tasse Tee / Cup of tea	€
verschiedene Sorten – Fragen Sie uns / assorted choice	

WASSER / MINERAL WATER / SODA

Peterquelle / mineral water bottle	1 l	€
Gasteiner / mineral water bottle	1 l	€
Soda	1/4 l	€
	1 l	€

HAUSGEMACHTE SÄFTE / HOME-MADE JUICES

Apfelsaft / Apple juice	1/4 l gespritzt / with mineral water	€
	1/4 l pure juice	€
	1 l pure juice	€
Pfirsichnektar / Peaches juice	1/4 l gespritzt / with mineral water	€
	1/4 l pure juice	€
	1 l pure juice	€
Traubensaft / Grape juice	1/4 l gespritzt / with mineral water	€
	1/4 l pure juice	€
	1 l pure juice	€
Holunderkracherl / Elder flower juice	1/4 l gespritzt / with mineral water	€
	1 l gespritzt / with mineral water	€



Alkoholische Getränke / Alcoholic drinks

A' MISCHUNG / SPRITZ VINE (0)

Weißer Mischung / Spritz with white wine €
White dry wine with soda / mineral water

Schilcher-Spritzer / Spritz with local red wine €
mit Qualitätswein / with soda – mineral water

Dreier-Mischung / Special spritz wine €
White wine, grape juice and soda / mineral water

Muskateller-Spritzer / Spritz with Muscatel wine €
Muscatel wine with soda / mineral water

Rosé-Spritzer / Spritz with Zweigelt wine and berries €
Zweigelt mit Soda, Holundersirup und Beeren / Zweigelt with soda,
elder flower syrup and berries

„Hugo“ €
Frizzante mit Soda und Holundersirup / frizzante with soda and elder flower syrup

„Bärli“ €
Frizzante mit Pfirsichnektar und Soda / frizzante with peach nectar and soda

BIER / BEER

Pfiff / Small glass 0,2 l €

Kleines Bier / Medium glass 0,3 l €

Großes Bier / Large glass 0,5 l €

STEIRISCHER GIN / STYRIAN GIN

mehrfach ausgezeichnet / numerously awarded

GIN 2 cl €

GIN Tonic 2 cl €

Pink Gin Tonic Wildberry 5 cl €

FÜR'N GEIST / SPIRITS & SCHNAPPS

Williams / Williams schnapps 2 cl €

Marille / Apricot schnapps 2 cl €

Kronprinz Rudolf / apple brandy 2 cl €

Kriecherl / domestic plum sort schnapps 2 cl €

Bohnapfel / old sort of apple brandy 2 cl €

Zwetschke / Plum schnapps 2 cl €

Pfirsich / Peaches schnapps 2 cl €

Quittenbrand / Quince brandy 2 cl €

Weichsel / Morello cherry schnapps 2 cl €

Zirben / Pine liquor 2 cl €

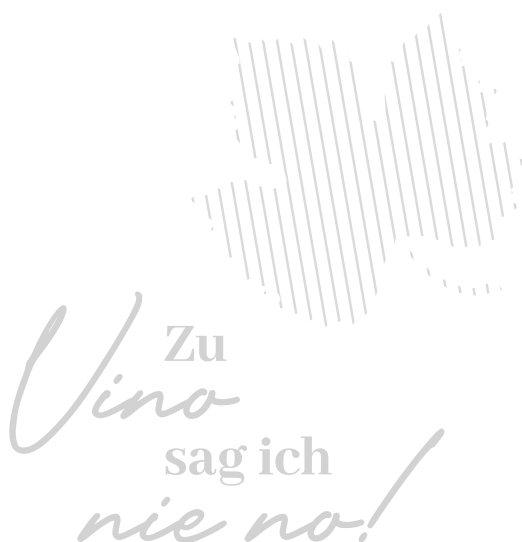


Weine, Frizzante & Sekt ⁽⁰⁾

Welschriesling	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Weißburgunder (Pinot Blanc)	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Chardonnay Altenberg	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Sämling 88	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Sauvignon Blanc Alte Rebe	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Sauvignon Blanc Klassik	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Gelber Muskateller Klassik (Muscatel Classic)	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Schilcher Klassik (local sort)	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Zweigelt Rosè	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Zweigelt Klassik	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Cabernet Sauvignon Barrique	1/8 Liter / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Muskateller Frizzante (Sparkling)	1 Glas / per glass	€
	Flasche / per bottle	€
Frizzante Red Russian (Sparkling)	1 Glas / per glass	€
	Flasche / per bottle	€

Ab Hof ... / take away ⁽⁰⁾

Welschriesling	€
Weißburgunder (Pinot Blanc)	€
Chardonnay Altenberg	€
Sämling 88	€
Sauvignon Alte Rebe	€
Sauvignon Blanc Klassik	€
Gelber Muskateller Klassik (Muscatel Classic)	€
Schilcher Klassik (local sort)	€
Zweigelt Rosé	€
Zweigelt Klassik	€
Muskateller Frizzante (Sparkling)	€
Frizzante Red Russian (Sparkling)	€
Rotwein-Balsamico-Essig (Red wine balsamic vinegar)	€



Unsere Weine können
Sie auch zuhause genießen!

All our wines can be purchased
at "Take away prices" directly at
the farm!





Aufstrichbrote und belegte Brote

Spreads and Open Sandwiches

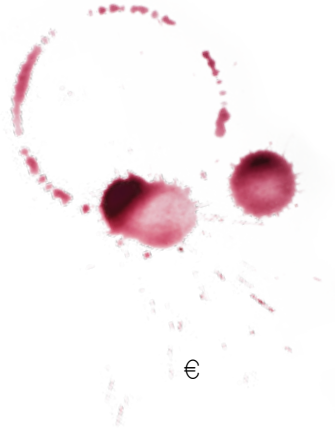
Liptauerbrot / Bread with Liptauer Cheese (A/C/G)	€
Curd cheese (quark), red bell pepper, paprika, hard-boiled eggs, crème fraîche, onions, pickle, topping	
Kürbiskernaufstrichbrot / Bread with pumpkin seed spread (A/G)	€
Curd cheese (quark), crème fraîche, pumpkin seed oil, shredded pumpkin seeds, garlic, topping	
Leberstreichwurstbrot / Bread with liver paté (A)	€
brown bread, liver paté, topping	
Aufstrichbrot „Allerlei“ / Variety of spreads (A/C/D/G)	€
ground bacon spread, liver paté, Liptauer cheese, pumpkin seed spread, topping	
Wugglbutterbrot / Bread with lard (A)	€
Brown bread, home-made lard, salt, pepper	
Belegtes Brot / Bread with cold cuts (A/C/G)	€
brown bread, ham, cheese, horseradish, topping	
Original Brüstlbrot / Bread with grilled belly pork (A/C/G/M)	€
brown bread, thinly sliced pork belly, cold pork dripping, horseradish, topping	
Käsebrot / Bread with cheese (A/C/G)	€
mit Gauda / brown bread, butter, Gouda cheese, fruit, topping	
Wutte's Spezialbrot / Wutte's Delicacy Bread (A/C/G/L)	€
mit Rindfleisch / brown bread, mustard, thinly sliced boiled beef, cheese, horseradish, topping	
Spezialkäsebrot / Bread with assorted cheese (A/G)	€
4 verschiedene Sorten / brown bread, butter, 4 different kinds of cheese, fruit, topping	
Gorgonzolabrot / Bread with Gorgonzola cheese (A/G)	€
brown bread, Gorgonzola Cheese, thinly sliced apple wedges	



Brettl'n und Teller

Platters with Cold Cuts

Chefteller / Chef's Platter (A/C/G)	€
Osso Collo, Schweine- & Hirschrohschinken / Osso Collo, ham, cured venison ham, horseradish, fruit, topping	
Bauernjause / Peasant's platter (A/C/G)	€
Slice of ham, slice of smoked loin, slice of bacon, cured pork sausage, ground bacon spread, liver paté, cheese, horse radish, topping	
Brüstl im Ganzen / Slices of grilled pork belly (A/C/G)	€
Slices of grilled belly pork, cold pork dripping, horseradish, cheese, topping	
Wutte's Spezialbrettl / Peasant's platter with spreads (A/C/G)	€
mit Brotaufstrichen / The same as Bauernjause but the meat is thinly sliced and quark/curds cheese spread	
Wildteller / Venison platter (A/C/G)	€
Hard cured venison sausage, cured ham of venison, venison salami, butter, cranberry jelly, horseradish, fruit, topping	
Rohschinkenteller / Plate of hard cured ham (A/C/G)	€
Thinly sliced hard cured ham, butter, horseradish, fruit, topping	
Käseteller / Assorted cheese platter (A/C/G)	€
mind. 4 verschiedene Sorten / Four sorts of cheese, butter, fruit, topping	
Kernöltunker / Pumpkin seed oil dipping (A/L)	€
Kernöl und Schwarzbrot zum tunken / A bowl of pumpkin seed oil, bread for dipping, hard-boiled egg	
Osso Collo Teller / Plate of Osso Collo (A/C/G)	€
luftgetrockneter Schopf / Air-dried cured pork neck, butter, horseradish, fruit, topping	
Geräuchertes Rindercarpaccio / Smoked beef carpaccio (A/C/L)	€
auf steirische Art / Styrian Style	



Würstl / Sausages

Hirschtrockenwürstel / Venison sausage (A/M)

Hard cured deer sausage, butter, topping

€

Verhackertwürstel / Home-made sausage (A/C)

Hard cured pork sausage, ground bacon spread, horseradish, topping

€

Was Warmes / Warm Dishes

Warmes Selchwürstel / Boiled pork sausage (A)

hausgemacht – ca. 1/4-Std. / Boiled pork sausage, mustard, pickle, horseradish

€

Käsebrod a la Wutte / Bread with cheese à la Wutte (A/G)

mit feiner Gewürzmischung und mit Butter > Käse überbacken /

Brown bread, Gouda cheese, butter, seasoning, au gratin

€

Bauerntoast / Farmer's Toast (A/G)

Schwarzbrot mit Butter, Geselchtem und Käse /

Brown bread, butter, ham, cheese, seasoning, toasted

€

Haustoast / Chef's Toasted Sandwich (A/C/G)

mit Spiegelei und Salatgarnitur / 2 slices of brown bread, ham, cheese, butter, lettuce, fried egg

€

Wutte's Geheimnis / Wutte's Secret (A/G)

Ei im Speckschüsserl auf Salat (nach Saison) /

Gratinated bacon and egg bowl with lettuce

€

Kernöleierspeis / Styrian Scrambled Eggs (C)

mit 3 Eiern / with 3 eggs and pumpkin oil

€

Eierspeis mit Speck / Scrambled eggs with bacon (C)

mit 3 Eiern / with 3 eggs

€

Bei allen Würsteln, Brettl'n & Teller sind 2 Stück Brot dabei.

All sausages and plates are served with 2 slices of brown bread

Ein Stück Brot / 1 slice of bread extra (A)

€



Salate und Saures / Salads

Fitness-Salat / Fitness Salad (A/C/G)	€
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Schafkäse, Mozzarella, Zwiebel / Lettuce, cucumber, tomatoes, onions, feta cheese, mozzarella cheese, vinegar, pumpkin seed oil	
Käferbohnsensalat / Scarlet Runner Beans Salad (A/C/H)	€
Old Styrian sort of beans, onions, dressed with vinegar and pumpkin seed oil	
Bauernsalat / Farmer's Salad (A/C/G/H)	€
mit Presswurst & Geselchtem / Pork jelly, ham, cheese, tomatoes, cucumber, green bell pepper, dressed with pumpkin seed oil and vinegar	
Bauernsalat / Farmer's Salad (A/C/G/H)	€
mit Rindfleisch / Thinly sliced boiled beef, cheese, tomatoes, cucumber, green bell pepper, dressed with pumpkin seed oil and vinegar	
Portion Schafkäse / Styrian Feta Cheese (A/C/G)	€
mit Olivenöl / Feta cheese, vinaigrette, olive oil	
Saures Rindfleisch / Boiled Beef Salad (A/C/L)	€
weiß-Scherzerl / Thinly sliced boiled beef, scarlet runner beans, onions, cheese, tomatoes, cucumber, green bell pepper, dressed with pumpkin seed oil and vinegar	
Saure Extrawurst oder Presswurst /	
"Extrawurst" Salad or Pork Jelly Salad (A/C/H/O)	€
Sliced "Extrawurst" (pork sausage) or pork jelly, onions, dressed with pumpkin seed oil and vinegar, topping	
Tomaten & Mozzarella / Mozzarella Styrian Style (A/C/G/O)	€
an Balsamico / Mozzarella cheese, tomatoes, basil, dressed with pumpkin seed oil and Balsamico vinegar	
Steirerteller / "Steirer"salad (A/C/G/L/H)	€
mit Presswurst, Rindfleisch, Essig & Öl / Pork jelly, boiled beef, scarlet runner beans, onions, dressed with pumpkin seed oil and vinegar, topping	
Saures Dreierlei (A/C/G/L/H)	€
Rindfleisch, Press- & Extrawurst / Sliced "Extrawurst", pork jelly, boiled beef, scarlet runner beans, onions, dressed with pumpkin seed oil and vinegar, topping	
Eiersalat / Egg Salad (C)	€
Lettuce, hard boiled eggs, pumpkin seed oil, vinegar	
Birnen-Carpaccio / Pear carpaccio (A/E/G)	€
mit Burrata und Nüsse / with Burrata (fresh italian cheese) and walnuts	



Auf Vorbestellung

Mindestens 1 Tag vorher bestellen.

- | | |
|---|---|
| Gebratene Forelle "Müllerin Art" /
pan-fried trout „à la Meuniere" (D/G)
mit Kartoffeln und Salat / with potatoes and side salad | € |
| Warme Ripperln / Spare ribs (A/C/G)
mit Knoblauchdipp und grünem Salat / with garlic dip and side salad | € |
| Warmes Brüstl / roast pork belly (A/C/G)
mit Apfelkren und Semmelschnitte / with apple-horseradish dip and
bread dumpling roll | € |
| Gefüllter Schweinbauch / Stuffed pork belly (A)
mit Bratkartoffeln und grünem Salat – ab 6 Personen /
with fried potatoes and side salad – from 6 persons onwards | € |

Extra Gedeck €





Wos Siaßes / Desserts

Wir haben immer für unsere süßen Gäste hausgemachte Spezialitäten nach alten und überlieferten Rezepten und manch interessante Eigenkreation – Fragen SIE einfach unser Team danach!

Für besondere Anlässe (Geburtstag, Taufen, Erstkommunion usw.) machen wir gerne für Sie auf Bestellung verschiedene Mehlspeisen und Torten.

Gerne können Sie bei Anlässen eigene Mehlspeisen mitbringen, jedoch müssen wir pro Gedeck € 2,50 verrechnen.

We look forward to serving you home-made, traditional desserts and newly created treats and delicacies.
So let you get pampered – feel free to ask the staff.

Verpackungskosten bei Abholung / Packaging Costs for Takeaway

Alutasse oder Plastik klein / small aluminum or plastic container	€
Alutasse oder Plastik groß / large aluminum or plastic container	€

ALLERGENINFORMATION

gemäß Codex-Empfehlung

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGEN INFORMATION

according to Codex guidelines

- A** Cereals containing gluten and products thereof
- B** Crustaceans and products thereof
- C** Eggs and egg products
- D** Fish and products thereof
- E** Peanuts and products thereof
- F** Soybeans and products thereof
- G** Milk and dairy products (including lactose)
- H** Tree nuts and products thereof
- L** Celery and products thereof
- M** Mustard and products thereof
- N** Sesame seeds and products thereof
- O** Sulphur dioxide and sulphites
- P** Lupin and products thereof
- R** Molluscs (e.g. snails, mussels, squid) and products thereof

**Wir wünschen einen
Guten Appetit!**