

HERZLICH
WILLKOMMEN
BEIM

D O R N E R.

*Von November bis April
Samstag & Sonntag
ab 12 Uhr geöffnet
von April bis Oktober
Donnerstag & Freitag
ab 14 Uhr, Samstag
& Sonntag ab 12 Uhr
geöffnet.*

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wollen Sie mit prämierten Produkten aus unserem Weingarten und der heimischen Landwirtschaft verwöhnen. Als schönste Auszeichnung für unser Bemühen betrachten wir unsere treuen Gäste, von denen schon viele zu lieben Freunden geworden sind.

FAMILIE

*Reiteregg 44
8151 St. Bartholomä*

*office@
dornerwein.at*

*@weingut_dorner
#winemoments*

100% OBST

*Unsere Fruchtsäfte
kommen von den Bäumen
und Wiesen rund ums
Haus und sind 100 %
naturbelassen*

S A F T I G

¹ / ₄ L naturtrüber Apfelsaft/ pur oder gespritzt	€2,-
¹ / ₄ L Holundersirup / gespritzt	€2,-
¹ / ₄ L Pfirsichnektar / pur oder gespritzt	€2,-
¹ / ₄ L Roter Traubensaft / pur oder gespritzt	€2,-
1L Roter Traubensaft	€8,-
1L naturtrüber Apfelsaft	€7,-
1L Pfirsichsaft	€8,-

EH KLAR

*Über Neuigkeiten
im Schnapskeller
informieren wir
Sie gerne!*

H A U S G E B R A N N T

Ang`setzter Kräuterschnaps	€3,-
Kronprinz Rudolf	€3,-
Zwetschge	€3,-
Williamsbirne	€3,-
Holunderbrand	€3,50
Muskatellerbrand	€3,50
Steirische Marille	€3,-
Holunderlikör / Zirbe	€3,-
Cremelikör	€3,50

FÜRN
DURST

ERFRISCHEND

*Zum Ankommen,
Anstoßen oder
mehr Trinken.*

1/8 L	Welschriesling (<i>offen</i>)	€2,40
1/2 L	Welschriesling	€6,90
1L	Welschriesling	€14,-
1/8 L	Schilcher (<i>offen</i>)	€2,50
1/2 L	Schilcher	€7,50
1L	Schilcher	€15,-
1 Glas	Frizzante	€3,20
1/4 L	Mischung (<i>weiß oder rot</i>)	€2,20
1/4 L	Schilchermischung	€2,50
1/4 L	Hollermischung	€2,50
1/4 L	Weißburgundermischung	€3,20
1/4 L	Muskatellermischung	€3,20
1/4 L	Mineralwasser	€1,80
1L	Mineralwasser	€5,50

AUSM
KELLER

DIE WEISSEN

*Durch die händische
Bewirtschaftung unserer
Weingärten begrüßen
wir jeden Weinstock
mit Handschlag und
wachen so über seine
Gesundheit.*

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
<i>Frischling</i> ^{11,5% vol.}	€3,-	€18,-
<i>macht ab 11. November Lust auf den neuen Jahrgang</i>		
<i>Welschriesling</i> ^{11,5% vol.}	€3,-	€18,-
<i>lebendige Säure, anhaltendes Apfel-Holunderbukett</i>		
<i>Rosenmuskateller</i> ^{12,0% vol.}	€3,-	€18,-
<i>feinperlige Säure, verströmt verführerische Duftfülle</i>		
<i>Weißburgunder Klassik</i> ^{12,2% vol.}	€3,-	€18,-
<i>jugendlich-floral mit bekömmlichem Brotgeschmack</i>		
<i>Gelber Muskateller</i> ^{12,0% vol.}	€3,-	€18,-
<i>vollreifer Muskatduft schon in der Jugend</i>		
<i>Morillon Klassik</i> ^{12,0% vol.}	€3,-	€18,-
<i>duftet nach Ananas/Marillen, leicht exotischer Fruchtgaumen</i>		

AUSM
KELLER

*Unverwechselbare Weine
rufen nach einem unver-
wechselbaren Erschei-
nungsbild. Bei unseren
Etiketten haben Herms
Fritz und Günter Waldorf
Hand angelegt.*

AUSM
KELLER

*Warum in die Ferne
schweifen, wenn guter
und kraftvoller Rotwein
so nahe liegt?*

HAUSHERREN

	Glas	Flasche
Schilcher ^{11,0% vol.}	€3,-	€18,-
<i>feine Johannisbeeren, säurebetont und trotzdem rund</i>		
Blauer Wildbacher ^{13,0% vol.}	€3,50	€20,-
<i>tiefrot mit kräftiger Weichselnase</i>		
Grauer Burgunder Brandl ^{13,0% vol.}	€3,50	€20,-
<i>Lagerung auf der Feinhefe im Barrigiefass</i>		

DIE ROTEN

	Glas	Flasche
Zweigelt Cuvée ^{12,5% vol.}	€3,50	€20,-
<i>anhaltender Brombeercharakter, samtiger Gerbstoff</i>		
Roter Stern ^{13,5% vol.}	€4,-	€25,-
<i>Cuvée aus Blauem Wildbacher, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, kraftvolles Waldbeeraroma auf reifem Tanninfundament, gelagert in kleinen Fässern</i>		

AUS DER KUCHL

*Was gibt es Schöneres als
gemeinsam zu essen und zu
trinken?*

*Auf Vorbestellung geht das
sogar warm!*

AUS DER KUCHL

*Die Oma, die Mama und
die ganze Kuchlbande ver-
arbeiten nur das ganz Gute
und machen es für Auge,
Nase und Gaumen immer
noch ein bisserl besser.*

ZUM TEILEN

Dornerplatte^{ab zwei Personen, pro Person}ACGH

€10,50

*vom gekochten Schinken übers Lendbrat'l und Brüst'l bis zum regionalen
Käsesortiment, garniert mit Gemüse aus dem Garten, mit Brot*

Bratene Rein^{ab vier Personen, auf Vorbestellung pro Person}ACGHM

€14,50

*Gebratenes Brüsterl, Ripperl, Schweinsstelze oder Lambraten mit Erdäpfeln,
Gemüse der Saison und Krautstrudel (Zusammenstellung nach Belieben)*

Steirisches Buffet^{ab 20 Personen, auf Vorbestellung, pro Person}ACDGH

€15,- bis 20,-

*Köstlichkeiten und Spezialitäten von sauer bis süß und von fleischig bis käsig
und alles von den Genussbauern aus der Region (Familien Heinrich, Hergan,
Höfer, Kollmann, Langmann, Potzinger, Schwar, Sindler-Resch, Stern sowie
die Biobetriebe der Landwirtschaftlichen Fachschulen Alt-Grottenhof und
Grottenhhof Hart)*

ZUM SELBERESSEN

Knuspriges Brüst'l GHM

€8,90

mit Bratlfett, Kren, Senf, Saisongemüse und Pfefferoni

Luftgetrocknetes Rindfleisch CGH

€10,50

kalt angeräuchert, 3 Monate zum Reifen eingelegt

AUS DER KUCHL

Grüner Weinzerl ^{DGH}	€10,50
<i>geräuchertes Forellenfilet aus der Teichwirtschaft Hamedinger mit Butter, Saisongemüse und steirischem Kaviar (Kürbiskernpesto mit Kren)</i>	
Kübelfleisch von Dorners Wiesenschwein ^{DGH}	€9,50
<i>am Fleischhimmel gereift und 3 Monate zum Reifen eingelegt</i>	
Brettljause ^{CGH}	€10,-
<i>gekochter und roher Schinken, gebratenes Brüstl, Hauswürstl, Kernöltopfen, Käse, Verhackert, Ei, Gemüse und Kren</i>	
Gemischter Fleischteller ^{CGH}	€9,50
Lendbrat'l Teller ^{CGH}	€9,50
Hauswürstl mit Verhackert ^{CGH}	€5,40
Belegtes Spezialitätenbrot ^{ACGH}	€5,40
<i>gekochter und roher Schinken, Brüstl, Käse, Gemüse und Kren</i>	
Schinkenbrot ^{ACGH}	€5,40
<i>gekochter Schinken, Gemüse und Kren</i>	
Lendbrat'lbrod ^{ACGH}	€5,40
<i>geräuchertes, luftgetrocknetes Lendbrat'l hauchdünn aufgeschnitten, Gemüse und Kren</i>	
Knuspriges Brüstlbrod ^{ACGHM}	€5,40
<i>mit Pfefferoni, Senf und Weinbergkren</i>	
Frisches Schwarzbrot ^{ACGH}	€3,50
<i>mit Verhackert, Leberpastete, Brat'l fett oder grünem Topfen, Ei, Gemüse</i>	

AUS DER KUCHL

Käsebrod mit Rohkost ^{CGH}	€5,70
Butterbrod mit Gemüse ^{CGH}	€3,-
Fischsulz ^{ACG}	€9,-
<i>grüner Salat und Käferbohnen</i>	
Saurer Weinzerl ^{ACGH}	€9,50
<i>Rindfleisch, Sulzerl, Käferbohnen, Salat, Zwiebel, in Kernöl und Weinessig</i>	

AUS DER KUCHL

*Slow Food fördert
traditionelle Esskultur
und biologische Vielfalt
und hilft, vom Aussterben
bedrohte Haustierarten
sowie Obst- und Gemüse-
sorten zu erhalten*

WEGEN VEGGIE

Vegane Brettljause	€10,90
Grüner Salat mit Käferbohnen und Zwiebel ^{ACGH}	€5,50
Gemischter Salatteller und Schafskäse (nach Saison) ^{CGH}	€8,50
Käferbohnen mit Zwiebeln ^{ACGH}	€5,40
Käsespezialitätenteller mit pikantem Allerlei ^{CGH}	€10,50
<i>Käsevariation von den Genussbauern, Gartengemüse, Topfenaufstrich und Walnüssen</i>	
Polentaschnitten ^{ACGH}	€10,50
<i>mit grünem Salat, Gemüse und mit Schafskäse überbacken</i>	

AUS DER KUCHL

Bio-Camembert Alt-Grottenhof ^{ACGH}	€9,-
Bio-Schafskäse mit Pesto und Balsamico ^{ACGH}	€9,-
Weinkäse ^{ACGH}	€9,80
<i>vom Heinrich, mit Dorners Blauem Wildbacher verfeinert</i>	
Hügelkäse ^{ACGH}	€9,80
<i>mit Rosenmuskatellergelee</i>	

AUS DER KUCHL

*Das Beste kommt
immer zum Schluss,
oder dazwischen.
Oder einfach nur so.
Oder zweimal?*

S Ü S S E S

Saftiger Schokokuchen ^{ACG}	€3,50
<i>in den Sommermonaten mit Früchten belegt</i>	
Obststrudel ^{ACG}	€3,90
<i>je nach Saison mit Äpfeln, Zwetschken oder Marillen</i>	
Apfeltiramisu ^{ACG}	€4,20
<i>mit Zimt verfeinert</i>	
Himbeer-Mohn / Topfen-Orangenschnitte ^{ACG}	€4,20
Weintrauben	€4,20
<i>abgerührt mit Schilcher und Tresterbrand</i>	
Mousse au chocolat ^{ACG}	€4,20
<i>mit Früchten der Saison</i>	

FÜR
Z'HAUS

ZUM MITNEHMEN

BERGWEIN ^{1 L}

Weißwein	€4,-
Rotwein	€4,-
Schilcher	€4,80

QUALITÄTS-
WEIN ^{0,75 L}

Frischling	€7,-
Welschriesling	€7,-
Weißburgunder Classic	€7,50
Rosenmuskateller	€8,50
Gelber Muskateller	€8,50
Schilcher	€7,-
Zweigelt Cuvée	€7,-
Blauer Wildbacher	€8,50
Roter Stern	€14,-
Morillon	€8,-

LAGENWEIN ^{0,75 L}

Weißburgunder Kreuzeck	€11,-
Grauer Burgunder Brandl	€11,-

SEKT ^{0,75 L}

Schilcher Frizzante	€9,50
---------------------	-------

FÜR
Z'HAUS

ZUM MITNEHMEN

SAFT ^{1 L}

naturtrüber Apfelsaft	€3,-
roter Traubensaft	€3,70
Pfirsichnektar	€4,-

SIRUP ^{0,75 L}

Blüten- oder Kräutersirup	€7,50
---------------------------	-------

WIR SIND SLOW

*Slow Food bedeutet
Nachhaltigkeit und ist
viel mehr als nur »Bio«.*



ALLERGEN-
KENNZEICHNUNG

Zum wiederholten Mal schon ist der Dorner mit dem Qualitätssiegel »Slow Food Styria« ausgezeichnet worden und erfüllt damit strenge Kriterien. Zum Beispiel: Unsere Rohstoffe sind von bester Qualität, schmackhaft und gesund. Die Zubereitungsmethoden sind in der regionalen Tradition begründet. Die Lebensmittel werden im Einklang mit der Natur produziert, kommende Generationen finden eine intakte Umwelt vor. Faire Bezahlung wahrt die soziale Gerechtigkeit.

*A=Getreide
C=Eier*

*D=Fisch
G=Milch*

*H=Schalenfrüchte
M=Senf*