

Buschenschank

Kleinschuster

G'schmackig und weinselig lebt sich's gut, mit einer Portion rustikalem Charme!

Wir servieren regionale Spezialitäten, die hausgemacht sind. Auf naturbelassene Erzeugung legen wir dabei sehr großen Wert. So kommt das verarbeitete Fleisch von glücklichen Schweinen aus der Umgebung.

Eine Brettljause oder ein Bauernsalat mit selbstgemachtem steirischen Kürbiskernöl zählen zu den Schmankerln eines breiten kulinarischen Angebots.

Kleinschuster

Jause aus hauseigenen Erzeugnissen!

deftige Jause

Brettljause mit Brot
Kümmelbraten (Brüstel)
Moastabradl
Kaiserfleisch
Portion Haussalami
Geselchte Zunge
Knoblauchwürstel
Rohschinken mit Garnierung

Jausenbrote

Belegtes Brot
Moastabradlbrot
Hauskäsewurstbrot

Aufstriche

Leberaufstrich
Topfenaufstrich

Butterbrot

Verhackertbrot
Grammelschmalzbrot
Aufstrichplatte

Saure Jausn

Bohnen in Essig und Öl
Presswurst in Essig und Öl
Saure Zunge

Steirischer Schafkäse

(Schafkäse in Essig und Öl mit Garnierung,
Gutshof Borckenstein)

Steirischer Bauernsalat

(Käferbohnen, Schinken, Essiggurkerl,
Zwiebel, Tomaten, Eier, Salat mit Kernöl)

Steirischer Bauernsalat mit Schafkäse

Saurer Teller

(Presswurst, Zunge, Bohnen und Schafkäse)

Kleinschuster

Jause aus hauseigenen Erzeugnissen!

Vegetarische Speisen

Käsebrod mit Butter

Käseteller

(versch. Schnittkäse, Schafkäse, Camembert
und Topfenaufstrich mit Garnierung)

gefüllte Salzstangerl (veget.)

(4 Stück: 1x mit Topfen, 1x mit Eiaufstrich,
1x mit Käse, 1x mit Salat und Radieschen)

geräucherte Forelle

Zum Naschen

1 Portion Mehlspeise

(Nuss-, Mohn-, Apfel-, Topfenplunder)