

„DAS BESONDERE“ ist immer anders „DIE BRENNER'S“

Boris

Carina

Franzi

Verena

Margit





Die Spritzige Bella

SCHAUMPARTY im Glas

an „Sprudel fürn Kreislauf“

Die Spritzige Bella „Haus“ Cocktail

Rossante, Holunderblütensaft, Pfirsichnektar, Erectus-Isabellalikör, Soda, Fruchtiges

BrennerHUGO

Muskateller Schaumwein, Holunder, Limettensaft, Soda, Minze

FruchtiKUSS (alkoholfrei)

Ein FruchtiKUSS kommt ganz ohne Alkohol aus.
Pfirsich, Heidelbeere, Grapefruit, Soda, Minze, Fruchtiges

Rossante „Schaumwein“ 2023

Alk 10,5 % vol | Restzucker 12,5 g | Säure 6,8 %

Cuvéetierter Schaumwein mit Kohlensäure
angereichert, aus den Sorten WR-MTH-ISABELLA.

0,75 l Flasche

0,1 l

Muskateller „Schaumwein“ 2023

Alk 11,0 % vol | Restzucker 20,6 g | Säure 6,6 %

Ein typischer Duft der Muskatellertraube verwöhnt die
Nase. Saftig, frisches Bukett mit einer feinwürzigen Frucht
und prickelnder Säure.

0,75 l Flasche

0,1 l



QUALITÄTSWEINE

Welschriesling 2023

Alk 11,0 % vol | Restzucker 1,7 g | Säure 6,0 ‰

Ein frischfruchtiger, spritziger Wein mit eingebundener Säure und einem ausgeprägten Rieslingbukett.

0,75 l Flasche
1/8 l

Weißburgunder 2023

Alk 11,5 % vol | Restzucker 3,3 g | Säure 5,7 ‰

Reife Frucht, Duft nach gelbem Obst mit zarten Ananasnoten, am Gaumen sehr rund mit einem dezenten Abgang.

0,75 l Flasche
1/8 l

Sauvignon blanc 2023

Alk 12,0 % vol | Restzucker 2,3 g | Säure 6,0 ‰

Ein echter Klassiker, feine süße Frucht nach gereiften Paprika und Holunder, füllig mit intensiven Fruchtkomponenten welche mit einem herrlichen Säurespiel enden.

0,75 l Flasche
1/8 l

Gelber Muskateller „LADY“ 2023

Alk 11,0 % vol | Restzucker 8,8 g | Säure 5,6 ‰

Animierender Geruch der bereits Lust auf mehr macht. Sehr schöner Geschmack nach reifen Muskatellertrauben. Knackige frische, gut integrierte Säure. Fruchtiger Abgang.

0,75 l Flasche
1/8 l



Gelber Muskateller 2023

Alk 11,5 % vol | Restzucker 4,1 g | Säure 6,0 ‰

Typische Anklänge nach reifen Muskatellertrauben, sehr lebendig mit zartem Säurespiel. Trinkanimierend

0,75 l Flasche

1/8 l

Morillon (Chardonnay) 2022

Jahrgang 2023 ab September 2024

Alk 12,5 % vol | Restzucker 7,9 g | Säure 5,6 ‰

Frisch und saftig im Geschmack mit Reflexen nach Honig und Walnüssen, animierende Fruchtsäure mit gutem Trinkfluss.

0,75 l Flasche

1/8 l

Sämling 88 (Scheurebe) 2023

Alk 12,0 % vol | Restzucker 9,8 g | Säure 5,8 ‰

Ein Wein mit sehr ausgeprägtem Sortencharakter mit dem Duft nach Südfrüchten, schönes

Zucker - Säurespiel; erfrischender fruchtiger Wein

0,75 l Flasche

1/8 l

Roter Traminer 2022 (Weißwein)

Alk 12,5 % vol | Restzucker 13,5 g | Säure 5,1 ‰

Ein Duft von Rosen und Honig. Am Gaumen pikant und lebendig mit integrierter Fruchtsäure.

0,75 l Flasche

1/8 l

Blauer Zweigelt Rosé 2021

Alk 12,0 % vol | Restzucker 4,0 g | Säure 5,5 ‰

Feines lachsrosa, rotbeeriger Duf nach frischen Kirschen, leicht, saf ig und animierend.

Fruchtbetonter Sommerwein mit jugendlicher Frische.

0,75 l Flasche

1/8 l

Blauer Zweigelt 2020

Alk 12,5 % vol | Restzucker 1,7 g | Säure 5,0 ‰

In der Nase fein duf end nach dunklen Beeren. Gut eingebundenes Tannin, zartes Säurespiel am Gaumen, runder - körperreicher Abgang.

0,75 l Flasche

1/8 l

Gemischt

Qualitätswein - Spritzer

Welschriesling oder Gelber Muskateller, Sauvignon blanc

1/4 l

Rosé - Spritzer (mit Holunder & Zitrone)

1/4 l

Landwein - Mischung (Soda - Landwein)

1/4 l

3er Mischung (Soda - Landwein - Holundersaf)

1/4 l

Fruchtsäfte

FruchtiKUSS (alkoholfrei)

Ein FruchtiKUSS kommt ganz ohne Alkohol aus.
Pfirsich, Heidelbeere, Grapefruit, Soda, Minze, Fruchtiges

Traubensaft

1/4 l pur
1/4 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser
0,5 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser

Pfirsichnektar

1/4 l pur
1/4 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser
gespritzt mit Soda oder Leitungswasser

Holunderblütensaft

1/4 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser
0,5 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser

Mineralwasser

0,75 l Südsteiermark Wasser prickelnd
0,25 l Soda
0,50 l Soda
1 l Soda

Leitungswasser



Edelbrände

a Stamperl

Kriecherlbrand

Zwetschkenbrand

Tresterbrand (Gelber Muskateller)

Kümmelbrand

Zwetschkenbrand (im Eichenfass)

Erectus „Isabellalikör“



DIE SCHÖNSTE ART DES

WARTENS

AUF

BRENNER'S

JAUSE

IST DIE

„VORFREUDE“!



**„DER“ nicht
schaut auf
die Kalorien,
bekommt
auch keine
„ALLERGIEN“**





Aufstrichbrot - garniert mit „Vitamine“

Verhackert (A,C,G,M) vom Naturwollschwein
(luf getrockneter, fein – gemahlener Rückenspeck)

Grammeln (A,C,G,M) vom Naturwollschwein
(erhitzter faschierter Rückenspeck)

Bratlfett (A,C,G,M)
(Schmalz mit Bratrückstand)

Aufstrich des Tages (A,C,G,H,M) 
(Topfenvariation, täglich frisch und kreativ verfeinert)

Viererlei Aufstrichteller (C,G,H,M)

Von den oben genannten Aufstrichen
eine kleine Portion, verfeinert mit ganz viel Vitaminen
und Kernöl zum „Dippen“

Vitaminbrot (A,C,G,M,H)

Butterbrot von A-Z an Vitaminen
und brenner´s Chutneyvariationen

GAUMENFREUDE



Gourmetbrot

Steirische
Brettljause



Saure
Käferbööhnnchen



Genussbrot



im GAUMENHAUS

Kuhkäse

Speckbällchen



Salat mit
Speckigem
süß - sauer

Saures Rindfleisch



Paprika
Speckbrot

„DEFTIGES“

mit Petras „Bio Eier“

TURBObrot (A,C,G)

Eierspeisbrot - Kernöl - Vitamine

SpezialTURBObrot (A,C,G)

Eierspeisbrot - gerösteter Zwiebel - gebratene steirische
Käferbööhnhchen - Kernöl - Vitamine



Tipp der Küche, passend zu jeder Jause:

saure Käferbööhnnchen (C,O) 

Vorher - Nachher - Zwischendurch (C,D,H)

gebratene Käsespeckbällchen, 6 Stk. = 1 Portion
mit Chutney und gebratene steirische Käferbööhnnchen

die „Steirische“ Brettljause (C,G,M,H)

von „ALLEM“ etwas, lasst euch überraschen

Knuspriges Brüstel - „zum Selberschneiden“ (G,M)

mit Bratfett & a bisserl Schnick Schnack

Belegtes Brot (A,C,H,G)

Geselchtes – Käse, Dies & Das an Grünzeug

Brot – „Dreierlei“ (A,C,G,H)

knuspriges Brüstel – Käse – Geselchtes –
und dreierlei Gemüse

Knuspriges Brüstelbrot (A,C,G,H)

Bratfettaufstrich, knuspriges Brüstel fein aufgeschnitten,
verfeinert mit Gemüse und Käse

Paprikaspeckbrot vom Naturwollschwein (A,C)

mit „a' Stamperl“ zur Verdauung

Genussbrot das „EDELSTE“ kalorienarm (A,C,H,G)

Butter – Schweinskarree – Käse – bisserl Dies & Das

Gourmetbrot (A,G,C,H)

Butter – feinsten Hirschroschinken – Schweinskarree –
Käse – mit viel Liebe garniert

„GENUSSVOLLES“

Für diejenigen die beim
„GENIESSEN“ die Kalorien
vergessen.

„Zweierlei“ vom Naturwollschwein (C,G,H,O)

langsam - zart - naturgewachsenes Mangalitzafleisch,
garniert mit Käse, ein Duett aus Chutney,
Parmesanstückchen & einiges an Vitaminen





Gustoplatte (Wildvariation) (C,G,H,O)

Ein Duett aus Hirschrohschinken und Hirschtrockenwurst, raffiniert garniert mit Käse und brenner's Chutneyvariationen, Obst und Grünzeug nach Saison sowie Überraschungen die den Gaumen erfreuen

Genusskrone-Schweinskarree (kalorienarm) (C,G,H,O)

Das „EDELSTE“ vom Schwein, garniert mit brenner's Chutneyvariationen und a bisserl Schnick Schnack, sowie ganz viel GaumenLIEBE.



„ALLES KÄSE“

natürlich

REGION-al



**„LUST AUF
SAURES“**



Vorher - Nachher - Zwischendurch (C,D,H)

gebratene Käsespeckbällchen, 6 Stk. = 1 Portion
mit Chutney und gebratene steirische Käferbööhnnchen

Saure „Käferbööhnnchen“ (O,C)

Saure „Käferbööhnnchen“ mit Schafskäse (O,G)

Grüner Salat (O,)

Salat mit Speckigem – süß – sauer (C,G,H)

saisoneller Salat mit gebratenen Käsespeckbällchen,
gebratene steirische Käferbööhnnchen auf gerösteten
Schwarzbrot dazu Obst und Gemüse,
dies verfeinern wir mit Kernöl und brenner´s
hauseigenem WEINessig

Saures „Allerlei“ (Bauernsalat) (C,G)

saisonelles feingeschnittenes Gemüse mit Salat
VEGETARISCH mit Schafskäse 

TRADITIONELL mit geselechtem Fleisch

verfeinert mit Kernöl & brenner´s hauseigenem WEINessig

Saures „Rindfleisch“ auf steirische Art (C,F)

saf ig - mageres Rindfleisch (Weißscherzerl), Zwiebel, Ei
und Salat verfeinert mit Kernöl und brenner´s hauseigenem
WEINessig

Extrawurst - Sauer (C, G, H)

Extrawurst, Käse, Ei, Zwiebel, Salat, Kernöl, WEINessig

Ihre nächste „FEIER“...

nur auf **VORBESTELLUNG**

für Gruppen **ab 6 Personen**

oder „MEHR“

Variation 1

gemischte Platte mit regionalen Produkten
wie Geselchtes, knuspriges Brüstl, luftgetrocknetes Hauswurstl &
Paprikawurst – Käse – Gemüse – Aufstriche
und ein wenig Liebe zum Detail

Variation 2

Gaumenfreude im Gaumenhaus!

gemischte Fleischspezialitäten von „ALLEM“
was das Herz im Buschenschank begehrt – dazu ein
umfangreiches Käsesortiment – Aufstriche – allerlei Vitamine –
Chutneyvariationen & Obst
zu guter Letzt, **ganz viel Liebe zum Detail**



EINZIGARTIG
ist viel besser
als „PERFEKT“



„ZU GUTER LETZT“

Ein Verteiler Schnapserl



Kriecherlbrand

Zwetschkenbrand

Tresterbrand (GM)

Kümmelbrand

Zwetschkenbrand (im Eichenfass)

Erectus „Isabellalikör“

Willkommen ☺ in der NaschZentrale

Falls die Küche „EXTRA“ fleißig war, fragen sie nach ob es zusätzlich noch mehr süße Verführungen gibt.



**Schoko-Nuss
Hupferl**

**Steirisches
Apfeltiramisu**



**Spagat
Krapfen**



**Stanglkrapfen
(Germstraube)**

***Achtung Hinweis für Allergiker:
EU-Lebensmittelinformationsverordnung,
Kennzeichnung der Allergene!***

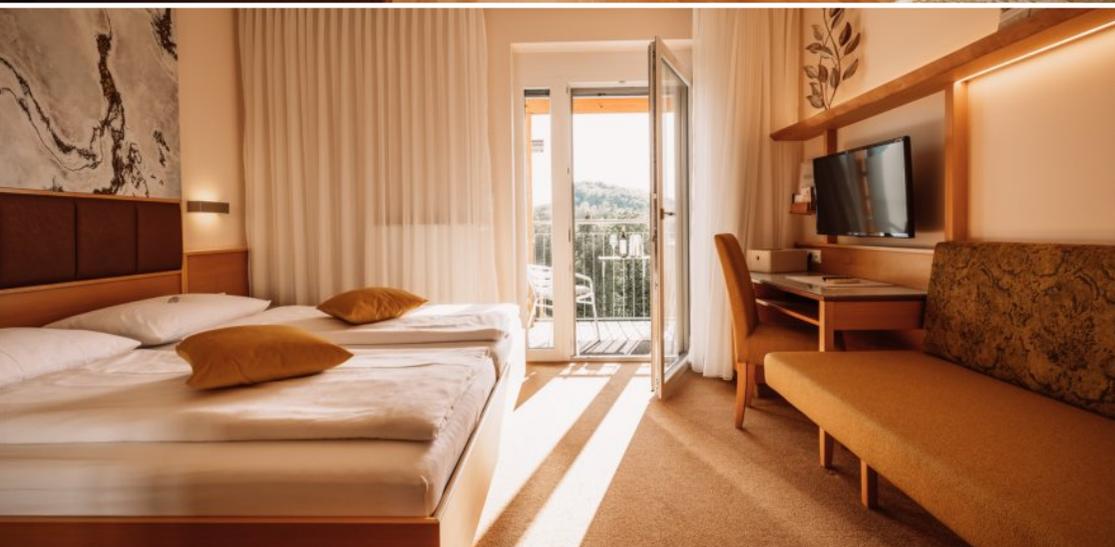
Allergeninformation laut Code-Empfehlung

- A - Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel,...
- B - Krebstiere
- C - Ei (Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnuss
- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (=Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Unsere Gerichte können Spuren der aufgezählten Allergene enthalten!



Machen Sie auch Urlaub bei uns



Zimmerpreise

Winzerzimmer mit Terrasse pro Person inkl. Frühstück

Sonnenhangzimmer mit Balkon pro Person inkl. Frühstück

Einzelzimmerzuschlag pro Nacht

für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



LIEBE GÄSTE!

Alle Preise verstehen sich ohne Trinkgeld,
aber inklusive 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer,
Lohnsteuer, Kirchensteuer, Einkommenssteuer,
Umsatzsteuer, Gewerbesteuer, Personalkosten,
Sozial- und Krankenversicherung, Feuer- und
Haf pflichtversicherung,
Lebensversicherung und Altersvorsorge,
Diebstahl- und Glasbruchversicherung, Feuerversicherung,
Gebühren für Schankerlaubnis, Kammerbeiträge,
Heizungskosten, Kalt- und Warmwasserkosten,
Kanalgebühren, Grundsteuer, Entsorgungsgebühren,
Stromkosten, Kommunalgebühren, Wasch- und Putzmittel,
Reparaturen, Wartungsverträge,
Dekorationskosten, GISgebühren.

Für Ihren Besuch bedanken sich:

Finanzamt, Gemeinde, GKK, Kammern, SVS,
mein Team und WIR.

**PS: Bitte seien Sie nett zu meinem Personal, denn gute
Mitarbeiter sind schwerer zu bekommen als Gäste.**

Auf ein Wiedersehen freut sich Familie Brenner am Rossberg.

UNSERE LEIDENSCHAFT HEISST HANDArbeit & REGIONALITÄT:

Was

Wer

Wo

Bauernbrot:

Bäckerei Masser
Bäckerei Atschko

St. Johann
Leutschach

Gemüse & Eier:

Predl

Allerheiligen bei Wildon

Chutney & Marmeladen:

hausgemacht

div. Fleischsorten:

Familie Skoff
Fleischerei Pinnitsch

Gamlitz
Leutschach

Wildprodukte:

Karnerta

Graz

Wollschweinprodukte:

Kogelberger Wollschweine

Leibnitz

div. Käsesorten:

Käserei Fischer
Käserei Draxler
Käserei Schärdinger

Kitzeck
Gamlitz
Voitsberg

Kernöl:

Familie Rainer

Dobl-Graz

Käferbohnen:

Familie Winter

Jagerberg

WEINessig:

hausgemacht

Sirup/Säfe:

Weingut & Obsthof Peitler vlg. Monti

Remschnigg