

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Seit mehr als 5 Jahrzehnten ist Weinbau für
unseren Hof das zentrale Thema.

1960 erwarben die Eltern Aloisia und Raimund
Kapun den Hof und schufen das Weingut,
das sie bis heute hegen und pflegen.

2005 kam Edeltraud nach vielen Jahren in der
Schweiz wieder nach Hause und hatte mit dem
Weingut große Pläne. Zum Glück!

Denn dabei lernte Sie Peter kennen, der den
kompletten Neubau der Buschenschänke übernahm
und diesen in knapp einem halben Jahr fertigstellte.



Wir heirateten und 2007 kam unser Sohn Philipp.
Seit 2010 freuen wir uns über unsere Tochter Elena.
Miteinander - Alt und Jung - möchten wir Ihnen
als unsere Gäste, sorgenfreie Stunden bei uns am
Weingut Kapun bescheren.

Ihre Familie Tschette-Kapun

Lieber Gast

Wir bringen stets auf Ihren Tisch,
die Speis nach Wunsch und immer frisch.

Bei uns ist jeder Gast ein König,
doch warten muss er halt ein wenig.

Das Kochen geht nicht so in Eile,
gut Ding braucht eben Weile.

Bei einem guten Tropfen Wein,
soll unser Haus Ihr Treffpunkt sein.

Das schönste aber uns gelingt,
wen Sie als Gast **zufrieden sind!**

Schönen Aufenthalt wünscht
Ihr Weinkulinarium - Team



www.weinkulinarium-kapun.at

SÜDSTEIERMARK
GAMLITZ

Wir beziehen unsere Produkte von:

Frischfleisch - Schwein - Rind:

Von Ortsbezogenen Bauern. Die Weiterverarbeitung zu Geselchten, Würsteln, Streichwurst, Presswurst und alles was die kalte Karte hergibt, findet im eigenen Betrieb statt.

Schafkäse: Fam. Draxler Labitschberg

Eier: Fam. Passat Gamlitz

Kernöl: Fam. Knapp Grubtal

Warme Speisen

Suppe mit Einlage A,C,L,G	3,50
Ganzes Backhendl A,C	15,70
Halbes Backhendl A,C	8,80
Schnitzel mit Pommes Frites A,C	8,80
Schweinsrückensteak mit Pommes Frites G	10,80
Cordon Bleu mit Pommes Frites G	11,00
Gulasch mit Semmel A,F	7,00
Gulaschsuppe mit Semmel A,F	3,80
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel A,C,G	7,20
Grillwürstel mit Pommes Frites	5,20
Frankfurter mit Semmel, Senf und Kren A,M,F	3,10
Toast XL A,G,F	2,90

Beilagen auf Anfrage

Bratkartoffeln	2,00
Semmelknödel A,C,G	2,00
Reis	2,00
Pommes Frites	2,50

Salate

Grüner Salat C,M,G (Dressing)	3,00
Gemischter Salat C,M,G (Dressing)	3,50
Salat vom Buffet	3,80

Genuss ist, wenn der Gaumen sich erfreut und der Magen nicht's bereut.

Für unsere Jüngsten

Timon & Pumba Butterbrot mit Geselchtem A,G,C,M,F	1,50
Süße Maus Butterbrot mit Marmelade A,G,F	1,50
Pinocchio Frankfurter mit Senf/Ketchup und Semmel A,M,F	2,50
Kinderschnitzel mit Pommes Frites A,C	5,50
Portion Pommes Frites	2,50

Aufstriche

Verhackertbrot A,F,M,C	2,30
Leberaufstrichbrot A,F,M,C	2,30
Liptauerbrot A,F,C,G	2,50
Kürbiskernbrot A,F,C,G	2,50
Aufstrichteller 4 Aufstriche nach Wunsch, inkl. 3 Stk. Brot	5,00



Steirische Jause

Belegtes Brot	Verhackert, Geselchtes, Käse A,C,G,M,F	3,40
Brüstel-Brot	Gebratenes Bauchfleisch, Garnierung A,M,F	3,40
Hausbrot	Verhackert, Bauchfleisch, Geselchtes, Würstel Käse, Garnierung A,C,M, F	3,60
Käsebrot	mit oder ohne Butter A,C,G, F	3,90
Bretteljause	3 Aufstriche, Brüstel, Geselchtes, Hauswurst, Käse, Garnierung G,C,M	6,00
Bauernspeck	garniert C,M	3,90
Portion Brüstel	mit Garnierung C,M	4,90
Winzerschinken	Butter und Garnierung C,M	6,90
Hauswürstel	luftgetrocknet, dünn aufgeschnitten oder im Ganzen mit Verhackert und Garnierung C,M	3,60
Hirschwurst	luftgetrocknet, dünn aufgeschnitten oder im Ganzen und Garnierung C, M	5,90
Hausplatte	mit allem Drumherum. Lassen Sie sich überraschen. Platte ab 2 Personen, pro Person C,M,G	7,00
Schinkenteller	vom Schwein, Rind und Wild mit Garnierung C,M	7,80
Knechtjause	alles am Stück mit einem Stampler Schnaps, Geselchtem, Brüstel, Würstel, Verhackert, Garnierung C,M	6,80

Bauern-Kernöl-Eierspeis € 4,50
3 Eier, Paprika, Zwiebel, Speck oder Geselchtes

BAUERNBROT ZU UNSERER JAUSE € 0,60
Pauschal pro Person F

Kaltes Buffet
auf Vorbestellung je nach Wunsch ab Euro 12,-- pro Person



Was Saures

Bohnen mit Rettich oder Zwiebel C, G	4,70
Rettich mit Kernöl C, G	3,00
Saure Presswurst mit Zwiebel, Essig und Kernöl C	5,00
Saures Rindfleisch mit Zwiebel, Essig und Kernöl C	6,30
Bauernsalat mit Geselchtem, Bohnen, Käse, Tomaten, Paprika C, G	4,80
Schafskäse sauer Balsamico-essig, Kürbiskernöl, Garnierung C, G	7,00
Rindfleischsulz und Schafskäsesalat Garnierung C, G	7,50
Gemischter Saurer Teller Presswurst, Saures Rindfleisch, Schafkäse, Rindfleischsulz, Käferbohnen, Garnierung C, G	7,80

Unsere Schmankerln

Wildteller garniert C, M	8,00
Schafkäse mit Früchten in Essig und Olivenöl, mit Wildschinken C, G	8,00
Käse auf Anfrage	
Carpaccio roh mariniertes Fleisch vom Beiried, mit Oliven, Zitronen und Parmesan M, G	9,10
Chef-Salat bunter Salatteller mit Käse und Knackwurst G, C, M, B	6,90

Unsere Sauren Speisen, werden mit hausgemachten Essig und echtem steirischem Kürbiskernöl mariniert.



Weinkarte Tradition

Alle Weine enthalten das Allergen Sulfite "O"

Weine, die von Anfang an so gemacht wurden. Die Steiermark ist mit ihrem typischen Sortenausdruck groß geworden. Der Ausbau erfolgt im Stahltank. Die Weine sind frisch, fruchtig und aromatisch.

Welschriesling

1/8 l 2,00 0,75 l 10,50

Ein junger spritziger, erfrischender Wein, geeignet als Aperitif, zur Vorspeise oder einfach so – zu allem was schmeckt.

Zur Jause empfehlen sich

Weißburgunder

1/8 l 2,40 0,75 l 12,00

Chardonnay

1/8 l 2,40 0,75 l 12,00

Beide sind Burgunderarten, kräftig im Geschmack, vollmundig, hervorragend im Abgang.

Sauvignon Blanc

1/8 l 2,60 0,75 l 13,00

Sämling

1/8 l 2,40 0,75 l 11,50

Sind fruchtbetont, der besondere Genuss danach.

Muskateller

1/8 l 2,50 0,75 l 12,80

Ein Begriff für Jung und Alt, der intensive Traubengeschmack eignet sich als Aperitif oder Digestif.

Unsere Traditionsweine werden mit einem vollmundigen

Zweigelt abgerundet.

1/8 l 2,50 0,75 l 12,50

Spritzer

1/4 l 1,30

Spritzer mit Sortenweinen, Welschriesling oder Muskateller

1/4 l 2,90



WEISSBURGUNDER SELEKTION
PHILIPP'S WEINGARTEN



WELSCHRIESLING, WEISSBURGUNDER,
CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC,
SAUVIGNON SELEKTION, SÄMLING



MUSKATELLER
ZWEIGELT

Weinkarte Selektion

Alle Weine enthalten das Allergen Sulfite "O"

Eine Auswahl an besonderen wertvollen Trauben, die im Stahltank und in Eichenfässern ausgebaut werden.

Weißburgunder Selektion

Präsentiert sich sehr gehaltvoll, weich, mit Aromen exotischer Früchte und Walnuss. Wir empfehlen ihn zu Käse.

1/8 l 2,80 0,75 l 14,90

Sauvignon Blanc Selektion

Wirkt animierend, durch seine vielschichtige Aromastruktur ist er auch solistisch einer feiner Trinkgenuss.

1/8 l 3,00 0,75 l 14,90

Traminer Auslese

Der Wein begeistert durch sein feines, intensives Bukett und durch seine Duftfülle.

0,375 l 13,00

Das Beste zum Schluss

Philipps Weingarten

Zur Geburt unseres Sohnes widmeten wir ihm unseren Chardonnay Weinberg, in den unser Opa sein ganzes Wissen aus 40-jähriger Erfahrung für die hochqualitative Weinproduktion investiert hat.

1/8 l 4,00 0,75 l 21,00

Elenas Zweigelt Barrique

Opas Überraschung für unser Tochter Elena. Ein voller, kräftiger Rotwein, zartherb im Geschmack mit intensiver Rubinfarbe.

1/8 l 4,00 0,75 l 21,00

Frizzante „E&P“

Cuvée aus hochwertigen Trauben produziert nach der Champagner-Methode.

1/8 l 2,50 0,75 l 13,00

Bier

Puntigamer-Fassbier A

0,3 l 2,70 0,5 l 3,70

Bier Alkoholfrei

0,5 l 3,50

Radler A

0,3 l 2,70 0,5 l 3,70

WERTE GÄSTE.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Edle Schnäpse

Kirsch	2 cl	2,50
Zwetschken	2 cl	2,20
Maschanzka Apfelbrand	2 cl	2,20
Traubenbrand im Eichenfass gelagert	2 cl	2,50
Kriecherl	2 cl	2,20
Williams	2 cl	2,20
Kümmel	2 cl	2,20
Weichsel angesetzt	2 cl	2,20
Pfirsich	2 cl	2,20
Alt-Bauern-Tröpferl	2 cl	2,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l	1,80	0,75 l	2,50
Soda	0,50 l	1,80	1 l	2,50
Apfelsaft	1 l	4,50	0,75 l	4,00
1/4 pur		1,70		
1/4 gespr.		1,30		
Pfirsichnektar	1 l	5,00		
1/4 pur		2,00		
1/4 gespr.		1,30		
Traubensaft weiß	1 l	4,50	0,75 l	4,00
Traubensaft rot	1 l	4,50	0,75 l	4,00
1/4 pur		2,00		
1/4 gespr.		1,30		

Leitungswasser

1 LITER ZUR FLASCHE WEIN GRATIS

Qualitätsleitungswasser als Extrabestellung	1 l	1,00
--	-----	------

AB HOF VERKAUF

Unsere Qualitätsweine

Alle Weine enthalten das
Allergen Sulfit "O"

Welschriesling	0,75 l	6,00
Weißburgunder	0,75 l	6,50
Chardonnay	0,75 l	7,20
Sauvignon Blanc	0,75 l	9,00
Sämling	0,75 l	6,20
Muskateller	0,75 l	8,00
Zweigelt	0,75 l	6,80
Weißburgunder Selektion	0,75 l	10,00
Sauvignon Blanc Selektion	0,75 l	12,00
Traminer Auslese	0,375 l	8,00
Philipps Weingartner	0,75 l	20,00
Elenas Zweigelt Barrique	0,75 l	19,00
Frizzante „E&P“	0,75 l	9,50

Unsere Schnäpse

Kirsch	0,5 l	17,00
Zwetschken	0,5 l	14,00
Maschanzka Apfelbrand	0,5 l	14,00
Traubenbrand	0,5 l	15,00
Kriecherl	0,5 l	14,00
Williams	0,5 l	14,00
Pfirsich	0,5 l	14,00
Alt-Bauern-Tröpferl	0,5 l	15,00

Unsere Säfte

Traubensaft weiß	0,75 l	3,00
Traubensaft weiß	1 l	3,50
Traubensaft rot	0,75 l	3,00
Traubensaft rot	1 l	3,50
Apfelsaft	0,75 l	3,00
Apfelsaft	1 l	3,50
Pfirsichnektar	1 l	4,50

Geselchtes – Selchwürstel – Press- und Blutwurst auf Anfrage!

Obst: Pfirsiche – Zwetschken – Äpfel (Maschanzka) saisonbedingt auf Anfrage!

ALLERGENS

Dear guest.

The identification of the 14 major allergens according to legal regulations (EU - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

There are also other substances that can trigger food allergies or intolerances.

Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients that have traces of other substances listed that are used in the production process in the kitchen.



FAMILIE TSCHEPPE-KAPUN
WEINKULINARIUM - GENIESSEN & ERHOLEN

Grubtal 39, A-8462 Gamlitz
M: +43 (0) 664 76 03 017
M: +43 (0) 664 33 83 098
gaestezimmer-kapun@aon.at
GPS: 46°44'04.1"N 15°31'51.3"E

www.weinkulinarium-kapun.at

Zimmer gefällig?

Nächtigung/Frühstück
pro Person

Gästehaus Kapun

1 Nacht	45,00
2 bis 3 Nächte	38,00
ab 4 Nächte	36,00

Haus Prettner

1 Nacht	40,00
2 bis 3 Nächte	35,00
ab 4 Nächte	33,00

Einzelzimmerzuschlag pro Nacht	10,00
-----------------------------------	-------

Kinderermäßigung

Kinder bis 6j	Im Doppelbett der Eltern 2 (VZ) gratis -30 % im Zimmer der Eltern (eigenes Bett)
Kinder bis 14j	

Storno bis 10 Tage vor Urlaubsbeginn:	50%
Storno ab 9 Tage vor Urlaubsbeginn:	100%

Alle in dieser Preisliste angegebenen Preise verstehen sich in Euro inklusiver aller Steuern

Die Zimmer stehen Ihnen am Tag der Anreise ab 14:00 Uhr zur Verfügung und am Tag der Abreise bitten wir Sie, ihr Zimmer bis spätestens 11.00 Uhr freizugeben.

Sollten Sie nach 18.00 Uhr anreisen, bitten wir Sie um Mitteilung!

Mitbringen von Haustieren nach Absprache, pro Tag € 8,00.

Wir sind Mitgliedsbetrieb der Gamlitzer-Service-Taxis



AB HOF VERKAUF

Unsere Qualitätsweine

Alle Weine enthalten das Allergen Sulfite "0"

Stück/Anzahl

Welschriesling	0,75 l	6,00	_____
Weißburgunder	0,75 l	6,50	_____
Chardonnay	0,75 l	7,20	_____
Sauvignon Blanc	0,75 l	9,00	_____
Sämling	0,75 l	6,20	_____
Muskateller	0,75 l	8,00	_____
Zweigelt	0,75 l	6,80	_____
Weißburgunder Selektion	0,75 l	10,00	_____
Sauvignon Blanc Selektion	0,75 l	12,00	_____
Traminer Auslese	0,375 l	8,00	_____
Philipps Weingartner	0,75 l	20,00	_____
Elenas Zweigelt Barrique	0,75 l	19,00	_____
Frizzante „E&P“	0,75 l	9,50	_____

Unsere Schnäpse

Kirsch	0,5 l	17,00	_____
Zwetschken	0,5 l	14,00	_____
Maschanzka Apfelbrand	0,5 l	14,00	_____
Traubenbrand	0,5 l	15,00	_____
Kriecherl	0,5 l	14,00	_____
Williams	0,5 l	14,00	_____
Pfirsich	0,5 l	14,00	_____
Alt-Bauern-Tröpferl	0,5 l	15,00	_____

Unsere Säfte

Traubensaft weiß	0,75 l	3,00	_____
Traubensaft rot	0,75 l	3,00	_____
Apfelsaft	0,75 l	3,00	_____
Pfirsichnektar	1 l	4,50	_____

Geselchtes – Selchwürstel – Press- und Blutwurst auf Anfrage!

Obst: Pfirsiche – Zwetschken – Äpfel (Maschanzka) saisonbedingt auf Anfrage!



FAMILIE TSCHEPPE-KAPUN
WEINKULINARIUM - GENIESSEN & ERHOLEN

Grubtal 39, A-8462 Gamlitz, M: +43 (0) 664 76 03 017, M: +43 (0) 664 33 83 098
gaestezimmer-kapun@aon.at, GPS: 46°44'04.1"N 15°31'51.3"E,
www.weinkulinarium-kapun.at