

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 Tscheppe-Kapun

Steirische Gaststätte

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, wenn 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:** Krainer Wagner
- Geselchtes:** JAGA's Steirerei St. Veit in der Südsteiermark
- Schafkäse:** Fam. Draxler Labitschberg
- Brot - Gebäck :** Schlauer Ehrenhausen
- Eier:** Fam. Passat Gamlitz
- Kernöl:** Fam. Knapp Grubtal
- Land -und Selektionsweine:** Tinnauer Labitschberg
- Schnäpse:** Tinnauer Labitschberg, Probst Gamlitz

Warme Speisen

Suppe mit Einlage A,C,L,G	4,90
Ganzes Backhendl A,C	25,80
Halbes Backhendl A,C	13,50
Schnitzel mit Pommes Frites A,C	13,50
Grillteller nach Art des Hauses G,M,A,C	17,00
Schweinsrückensteak mit Pommes Frites G	16,80
Cordon Bleu mit Pommes Frites G,A,C	16,50
Gulasch mit 1 Semmel A,F	12,50
Gulasch mit 1 Knödel A,C,G,O	13,30
Gulaschsuppe mit 1 Semmel A,F	5,80
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel A,C,G	12,10
Grillwürstel (Riesenbratwurst) mit Pommes Frites und Senf M	9,50
Zwiebelrostbraten mit Spätzle A,M,F	20,00
Weinkulinariumplatte für 2 Personen Lassen Sie sich überraschen. Ge grilltes, Gebackenes und Beilagen G,M,C,A	36,80

Beilagen auf Anfrage

Bratkartoffeln	3,50
Semmelknödel A,C,G	3,50
Reis	3,50
Pommes Frites	3,90

Salate

Grüner Salat C,M,G (Dressing)	4,50
Gemischter Salat C,M,G (Dressing)	5,30
Kartoffelsalat C,M,G (Dressing)	4,40
Käferbohnen mit Essig & Kernöl C,M,G	6,10

Für unsere Jüngsten

Timon & Pumba Butterbrot mit Geselchtem A,G,C,M,F	2,00
Biene Maja Butterbrot mit Marmelade A,G,N	2,00
Pinocchio Frankfurter mit Senf oder Ketchup und Semmel A,M,F	4,00
Kinderschnitzel mit Pommes Frites A,C	6,80
Portion Pommes Frites	3,80



Aufstriche

Verhackertbrot A,F,M,C	3,80
Leberaufstrichbrot A,F,M,C	3,80
Liptauerbrot A,F,C,G	3,80
Kürbiskernbrot A,F,C,G	3,80

Was Saures

Saure Presswurst am Stück mit Zwiebel, Essig und Kernöl C	8,00
Saures Rindfleisch mit Zwiebel, Essig und Kernöl C	9,90
Bauernsalat mit Geselchtem, Bohnen, Käse, Tomaten, Paprika C,G	7,50
Schafskäse sauer Balsamico-Essig, Kürbiskernöl, Garnierung C,G	10,50
Steirische Käferbohnen mit Zwiebel, Kürbiskernöl, Essig C,G	6,10
Gemischter Saurer Teller Presswurst, Saures Rindfleisch, Schafkäse, Käferbohnen, Garnierung C,G	10,50
Gebackene Hendlbruststreifen auf buntem Salatteller A,C	13,80
Mit Speck umwickelter Schafkäse auf buntem Salatteller, saisonbedingt G	14,20

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



Steirische Jause

Belegtes Brot Verhackert, Geselchtes, Käse A,C,G,M,F	5,50
Brüstel-Brot Gebratenes Bauchfleisch, Garnierung A,M,F	5,50
Käsebro mit oder ohne Butter A,C,G, F	5,50
Bretteljause 3 Aufstriche, Brüstel, Geselchtes, Hauswurst, Käse, Garnierung G,C,M	9,30
Portion Brüstel mit Garnierung C,M	7,70
Hauswürstel luftgetrocknet, dünn aufgeschnitten oder im Ganzen mit Verhackert und Garnierung C,M	5,20
Hausplatte mit allem Drumherum. Lassen Sie sich überraschen. Platte ab 2 Personen, pro Person C,M,G	9,80
Knechtjause alles am Stück mit einem Stamperl Schnaps, Geselchtem, Brüstel, Würstel, Verhackert, Garnierung C,M	8,60



Bauern-Kernöl-Eierspeis € 7,80
3 Eier, Paprika, Zwiebel, Speck oder Geselchtes

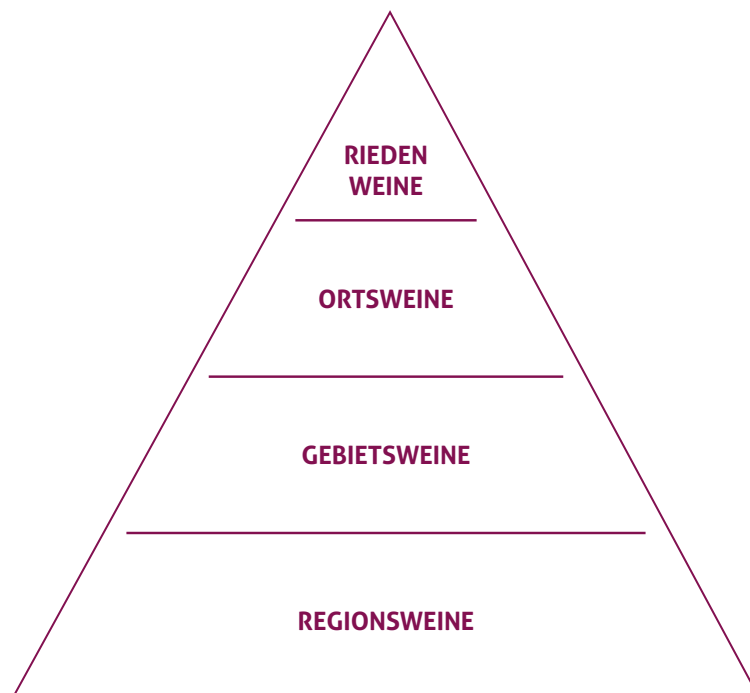
BAUERNBROT ZU UNSERER JAUSE € 1,50
Pauschal pro Person F

Kaltes Buffet
je nach Wunsch auf Anfrage



DAC Pyramide

Districtus Austriae Controllatus und ist das neue Herkunftssystem des steirischen Weines seit 2018. Das bedeutet, Weine mit der DAC Südsteiermark Bezeichnung werden zu 100% aus südsteirischen Trauben gekeltert und spiegeln somit die Typizität der Südsteiermark wider.



RIEDENWEINE Ausdruck bester Lagen

Weine mit Ausdruck und Potential, geprägt von den Böden am Labitschberg. Ein wärmespeichernder Sand-Schotterboden, der den Weinen Eleganz und feine Würze verleiht. Ausbau im 500 Liter Eichenfass.

ORTSWEINE Botschafter mit Herkunftscharakter

Vollmundige Weine aus selektionierten Gamlitzer Trauben, denen wir alle Zeit dieser Welt geben. Um dies hervorzuheben wird diesen Weinen mehr Zeit im Ausbau gewidmet. Ausbau im Edelstahl.

GEBIETSWEINE Die Vielfalt der Südsteiermark

Weine mit der typischen südsteirischen Charakteristik. Frisch, lebendig, trinkfreudig.

REGIONSWEINE

Weine aus unserer Sortenpalette, die nicht im DAC-System geregelt sind. Unsere Schaumweine, Süßweine und Rotweine.

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 3,40 0,75 l 18,50

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 3,80 0,75 l 21,00

Chardonnay

1/8 l 3,80 0,75 l 21,00

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

Sauvignon Blanc

1/8 l 3,90 0,75 l 22,00

Sämling

1/8 l 3,40 0,75 l 18,50

Sind fruchtbetont, der besondere Genuss danach.

Muskateller

1/8 l 3,90 0,75 l 21,00

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 3,90 0,75 l 21,00

Spritzer Rot & Weiß

1/4 l 2,80

Spritzer mit Sortenweinen, Welschriesling oder Muskateller

1/4 l 3,90

Ortsweine DAC

Weingut Tinnauer Gammlitz

Alle Weine enthalten das Allergen Sulfite "0"

Gelber Muskateller
Gammlitz, trocken

1/8 l 4,90 0,75 l 27,40

Weißburgunder
Gammlitz, trocken

1/8 l 4,50 0,75 l 25,00

Grauburgunder
Gammlitz, trocken

1/8 l 5,30 0,75 l 29,80

Riedenweine DAC

Weingut Tinnauer Gammlitz

Sauvignon Blanc
Ried Labitschberg

1/8 l 5,70 0,75 l 31,00

Chardonnay
Ried Labitschberg 2021

1/8 l 6,50 0,75 l 35,00

Schaumwein

Frizzante Muskateller
halbtrocken, Weingut Tinnauer & Weingut Muster

1/8 l 3,50 0,75 l 23,00

Frizzante Rosé
trocken, Weingut Tinnauer & Weingut Muster

1/8 l 3,50 0,75 l 23,00

Bier

Puntigamer-Fassbier A
Bier Alkoholfrei
Radler A

0,3 l 3,90 0,5 l 4,70

0,5 l 4,70

0,3 l 3,90 0,5 l 4,70

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

Zwetschken	2 cl	3,30
Maschanzka Apfelbrand	2 cl	3,30
Muskateller Tresterbrand im Eichenfass gelagert	2 cl	3,80
Kriecherl	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,50
Weichsel angesetzt	2 cl	3,00
Pfirsich	2 cl	3,00
Alt-Bauern-Tröpferl	2 cl	3,00
Weichsel Fruchtlikör	2 cl	3,20
Weichsel Brand	2 cl	3,00
Wermut mit Eis & Soda	6 cl	5,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l	2,50	0,75 l	3,80
Soda	0,50 l	2,50	1 l	3,80
Soda Zitron	1/4 l	1,50	0,50 l	3,00
Apfelsaft	1 l	4,50		
1/2 gespr.		3,00		
1/4 pur		2,00		
1/4 gespr.		1,50		
Pfirsichnektar	1 l	5,00		
1/2 gespr.		3,00		
1/4 pur		2,00		
1/4 gespr.		1,50		
Traubensaft rot oder weiß	1 l	5,50		
1/2 gespr.		3,00		
1/4 pur		2,00		
1/4 gespr.		1,50		

Leitungswasser

1 LITER ZUR FLASCHE WEIN GRATIS

Qualitätsleitungswasser als Extrabestellung	1 l	2,00
--	-----	------

AB HOF VERKAUF

Unsere Qualitätsweine

Alle Weine enthalten das
Allergen Sulfite "O"

Welschriesling	0,75 l	7,80
Weißburgunder	0,75 l	9,00
Chardonnay	0,75 l	9,00
Sauvignon Blanc	0,75 l	10,50
Sämling	0,75 l	7,80
Muskateller	0,75 l	9,80
Zweigelt	0,75 l	10,00
Weißburgunder DAC Tinnauer	0,75 l	14,00
Gelber Muskateller DAC Tinnauer	0,75 l	14,50
Sauvignon Blanc DAC Tinnauer	0,75 l	15,00
Grauburgunder DAC Tinnauer	0,75 l	15,00
Frizzante Muskateller	0,75 l	11,00
Frizzante Rosé	0,75 l	11,00

Schnäpse von Tinnauer & Obsthof Probst

Weichsel-Kirschbrand	0,5 l	17,00
Zwetschken	0,5 l	18,00
Maschanzka Apfelbrand	0,5 l	17,00
Muskateller Tresterbrand	0,5 l	34,00
Kriecherl	0,5 l	19,00
Williams	0,5 l	17,00
Pfirsich	0,5 l	17,00
Weichsel Fruchtlikör	0,5 l	19,00
Weichsel Ansatz	0,5 l	17,00

Unsere Säfte

Traubensaft weiß	1 l	4,50
Traubensaft rot	1 l	4,50
Apfelsaft	1 l	4,50
Pfirsichnektar	1 l	5,00

Zimmer gefällig?

Nächtigung/Frühstück
pro Person

Weinkulinarium Tscheppe-Kapun

1 Nacht	65,00
2 bis 3 Nächte	55,00
ab 5 Nächte	50,00

Gästehaus Prettner

1 Nacht	60,00
2 bis 3 Nächte	52,00
ab 5 Nächte	49,00

Einzelzimmerzuschlag pro Nacht	18,00
-----------------------------------	-------

Kinderermäßigung

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

Storno bis 20 Tage vor Urlaubsbeginn:	50%
Storno ab 10 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 € 15,00.

Wir sind Mitgliedsbetrieb der Gamlitzer-Service-Taxis



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