



Weinbau | Buschenschank

Veranstaltungssaal | Urlaub am Bauernhof

Fleischspezialitäten vom Zwerg-Zeburind und Duroc Schwein

Buschenschank Öffnungszeiten

„ganzjährig“

Montag & Dienstag ab 16:00 Uhr

Samstag & Sonntag ab 15:00 Uhr

(Schließtage und Urlaub entnehmen sie der Homepage)

Folgt uns auf unserer Seite, wir würden uns über ein Feedback freuen

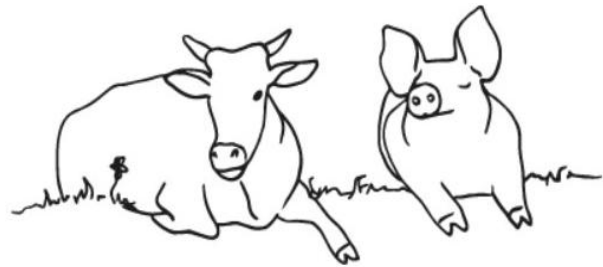


Eine schöne Zeit wünschen wir dir bei uns.

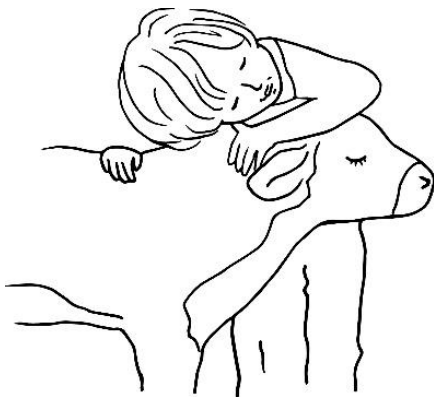
Familie Strohmeier Alois und Christine

Herzlich Willkommen

Bei uns werden alle Fleischprodukte selbst produziert und veredelt.
 Die naturnahe Haltung unserer Tiere ist uns sehr wichtig – dies schmeckt man auch.
 Brot, Gebäck und Mehlspeisen, Kürbiskernöl und Essig, sind alle aus unserer
 eigenen Produktion oder werden aus
 unseren Rohstoffen erzeugt.



In unserer ruhigen Lage mit
 wunderschönem Ausblick auf den Kamm der Koralpe, kann man vor allem im
 Sommer und Herbst auf unserer Laubenterrasse entspannen und den
 Sonnenuntergang bis zum letzten Strahl genießen.



Genießen Sie eines unserer 3 Doppelbettzimmer
 oder unser Familienzimmer.
 Die Auszeichnung mit 4 Blumen von „Urlaub am
 Bauernhof“ garantiert Ihnen einen Urlaub auf
 einem der schönsten Bauernhöfe der Region.



Schipferhof – essen.trinken.schlafen

Aperitif & Digestif

	Flasche	Glas
Muskateller Frizzante _ trocken		
Zarte Zitrusnoten unterstützt von Holunderblüten sehr traubige Frucht leichter fruchtiger Körper harmonisch prickelnder Gaumen		
	€ 20,00	€ 3,60
Mitnahmepreis	€ 9,80	
6er Karton	€ 58,80	

Schilcher Frizzante _ trocken		
Zartes Bukett mit Düften nach frischen Beeren schöner Fruchtschmelz angenehmes Zucker-Säurespiel		
	€ 20,00	€ 3,60
Mitnahmepreis	€ 9,80	
6er Karton	€ 58,80	

Mariechen Frizzante _ süß		
Mariechen, unser charmanter Lauben Frizzante mit intensiven Erdbeerduft und süß-fruchtigem Geschmack		
	€ 19,00	€ 3,40
Mitnahmepreis	€ 9,10	
6er Karton	€ 54,60	

Edelbrände & Liköre

Williamsbirne
Kriecherlbrand
Zwetschkenbrand
Schilcher Grappa
Muskateller Grappa
Sauvignon Blanc Grappa
€ 2,70

Nusslikör
Zirbenlikör
Brombeerlikör
Heidelbeerlikör
Himbeerlikör
€ 2,20

Unsere Qualitätsweine



Schilcher 2025 _ trocken

Frisch | fruchtige Nase | Anklänge von Erdbeeren | animierende Säure
ein perfekter Speisebegleiter zur deftigen Jause

Flasche

Glas

€ 17,00

€ 3,10

Mitnahmepreis

€ 8,70

6er Karton

€ 52,20

Schilcher Exklusiv 2025 _ halbtrocken

Zartes Bukett mit Düften nach frischen Beeren | schöner Fruchtschmelz
angenehmes Zucker-Säurespiel

€ 15,60

€ 2,90

Mitnahmepreis

€ 7,80

6er Karton

€ 46,80

Weißburgunder 2025 _ trocken

Eleganter Duft | reifer Apfel | am Gaumen
fruchtig mit harmonisch eingebundener Säure

€ 15,60

€ 2,90

Mitnahmepreis

€ 7,80

6er Karton

€ 46,80

Gelber Muskateller 2025 _ trocken

Zarte Zitrusnoten unterstützt von Holunderblüten | sehr traubige Frucht
leichter fruchtiger Körper | freche Säurestruktur

€ 17,00

€ 3,10

Mitnahmepreis

€ 8,70

6er Karton

€ 52,20

Flasche Glas

Sauvignon Blanc 2025_ trocken

würzige Nase | Anklänge von tropischen Früchten

sehr komplex am Gaumen | etwas Cassis | langer anhaltender Abgang

€ 17,00 € 3,10

Mitnahmepreis € 8,80

6er Karton € 52,80

Sauvignon Blanc A&C Privat 2021 _ trocken

Im Holzfass gereift | intensive Sauvignonnase sehr komplex

am Gaumen feine Vanille und Barrique Noten | kräftig anhaltender Abgang

€ 20,50 € 3,70

Mitnahmepreis € 13,00

6er Karton € 78,00

Blauer Wildbacher 2021 _ trocken

Im Duft Dörrpflaumen und Waldbeeren | angenehmes Tannin

voluminöser langer Abgang

€ 18,00 € 3,30

Mitnahmepreis € 9,50

6er Karton € 57,00

Weinphilosophie auf höchstem Niveau – die sorgfältige Arbeit in den Weingärten bildet die Grundlage für die Qualität unserer Weine. In unserem Weinkeller wird das Traubenmaterial schonend verarbeitet und vergoren. Größtes Augenmerk wird auf die Vinifizierung klarer, reintöniger und sortentypischer Weine gerichtet. Durch saubere, fachgerechte Laubarbeit und gezielte Ausdünnung der Trauben, wird bereits im Weingarten auf hohe Qualität geachtet.

Alois Strohmeier, Absolvent der Weinbaufachschule Silberberg und „Weinbau- und Kellermeister“, ist verantwortlich für den Weinkeller.

Unsere Weine

Spritzer und Alkoholfrei

	klein	groß
Weißer Mischung	€ 2,30	€ 4,60
Schilcher Mischung	€ 2,30	€ 4,60
Holunder Mischung	€ 2,60	€ 5,20
Schilcher oder Weißwein		
Muskateller Spritzer	€ 3,70	

Unsere Säfte

aus eigener Erzeugung

	klein gespritzt	groß gespritzt
Schilcher Traubensaft	€ 2,10	€ 4,20
Pfirsichnektar aus der Region	€ 2,10	€ 4,20
Apfelsaft naturtrüb	€ 1,80	€ 3,60
Holunderblütensirup	€ 1,80	€ 3,60
Peterquelle prickelnd	€ 1,30	€ 2,60
Römerquelle prickelnd 0.75 lt.		€ 4,00

Fleischproduktion direkt am Hof

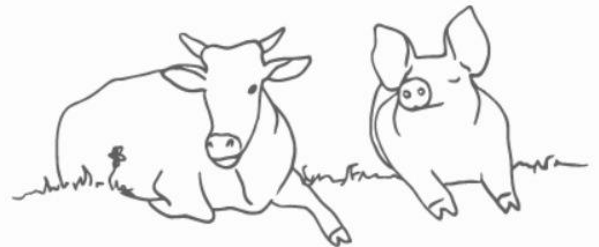
Eine Besonderheit in unserem Betrieb ist sicherlich, dass das gesamte Fleisch von unseren eigenen Tieren stammt. Auch die komplette Verarbeitung geschieht bei uns direkt am Hof.

Zwerg-Zeburinder – perfekte Landschaftspfleger

Seit mittlerweile mehr als 20 Jahren, grasen Zwerg-Zeburinder auf unseren Wiesen. Da wir einige steile Wiesenflächen rund um unseren Hof haben,



fanden wir mit den Zebus die perfekten Landschaftspfleger. Diese aus Indien stammende Rinderrasse fällt besonders durch ihre geringe Größe, ihrem Höcker und ihre Farbvielfalt auf. Das Fleisch dieser Tiere ist durch das langsame Wachstum sehr feinfaserig und hat einen leichten Wildgeschmack. Es wird bei der Fütterung vollständig auf Krafftutter verzichtet, was sich sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkt.



Unsere Schweine

Im Schweinestall wachsen reinrassige Duroc Schweine. Das Duroc Schwein ist eine alte Hausschweinrasse, in der Färbung hellrot bis schwarz, stammt aus



den USA und gilt als Fleischrasse. Das zarte Muskelfleisch der Duroc Schweine zeichnet sich vor allem durch ein hohes Maß an intramuskulärem Fett aus, das eine sehr feine Marmorierung aufweist und besonders schmackhaft ist!

Fleischspezialitäten

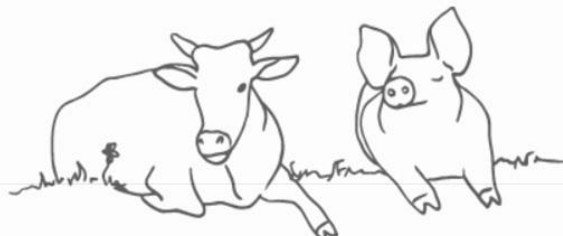
Duett vom Rind & Schwein <small>A,C,G</small> Rohschinken vom Zwerg-Zeburind und Duroc Schwein, Trockenwürstel, Käse, Aufstrich, Garnierung und Brot	€ 12,70
Schmankerl Teller <small>A,C,G</small> Käsevielfalt, Schinkenspezialitäten vom Duroc Schwein, Aufstrich, Garnierung und Brot	€ 12,20
Gusto Teller <small>A,C,G,L</small> Weißer Speck vom Duroc, Rohschinken & Trockenwürstel vom Zwerg-Zeburind, Käse, Aufstrich, Garnierung und Brot	€ 12,70
Brettljause <small>A,C,G,M</small> Geselchtes, Speck fein aufgeschnitten, Hauswürstel, Käse, Leberaufstrich, Verhackert, Garnierung, Kren und Brot	€ 9,30
Trockenwürstel <small>A,M</small> Fein aufgeschnittenes Würstl mit Zeburind- & Duroc Fleisch, Verhackert, Garnierung, Kren und Brot	€ 7,50

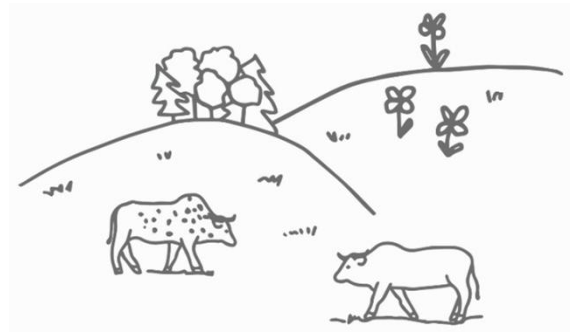
Schöpfers Genussplatte ab 2 Personen A,C,G,M

Ein Querschnitt all unserer Fleischspezialitäten
und klassischen Geselchten, Käse, Garnierung, Aufstrichen und Brot

€ 11,00 pro Person

€ 13,50 pro Person – inkl. saurem Teller





Schipfer Weckerl <small>A,G,N</small>	€ 6,30
Selbstgemachter Kornspitz, Topfenaufstrich mit Geselchtem und Käse gefüllt, Gemüse und Garnierung	
Belegtes Brot <small>A,C,G,M</small>	€ 5,70
Geselchtes garniert mit Käse, Gemüse und Kren	
Hamburger Speckbrot <small>A</small>	€ 5,70
Käsebrod <small>A,G</small>	€ 6,00
Leberstreichwurstbrod <small>A,C,G,M</small>	€ 3,90
Topfenaufstrichbrod <small>A,C,G,M</small>	€ 3,90
Verhackertbrod <small>A,C,G,M</small>	€ 3,90
Grammelschmalzbrod <small>A,C,G,M</small>	€ 3,90
Bratfettbrod <small>A,C,G,M</small>	€ 3,90

Zusätzliches Gedeck und Brod
€ 2,20 pro Person

Unser Brod ist ein Mischbrod aus Weizen- und Roggenmehl mit Roggen-Sauerteig, feinen Gewürzen, Salz und Germ! Die Mehle beziehen wir von der Traussner Mühle in Ehrenhausen. Elisabeths Brod ist wirkliche Handarbeit, wodurch das Brod seine eigene Luftigkeit bekommt!



Klassische Jause

Saure Köstlichkeiten

Bauernsalat mit Geselchten A,C,G,L,O

Buntes Gemüse und Salat nach Saison, heimische Käferbohnen,
Käse, Zwiebel, Ei, Essig und Kürbiskernöl, Brot € 7,40

Winzersalat mit Zwerg-Zebu Rindfleisch A,C,G,L,O

Buntes Gemüse und Salat nach Saison, heimische Käferbohnen,
Zwiebel, Käse, Ei, Essig und Kürbiskernöl, Brot
(solange der Vorrat reicht) € 8,60

Rindfleisch Sulze vom Zwerg Zeburind A,C,L,O

Mit heimischen Käferbohnen und Zwiebel garniert, Essig und
Kürbiskernöl, Brot € 8,70

Saures Rindfleisch vom Zwerg-Zeburind A,L,O

Mit heimischen Käferbohnen und Zwiebel garniert, Essig und
Kürbiskernöl, Brot (Solange der Vorrat reicht) € 9,20

Veggie Teller A,L

Eine Schüssel mit buntem Gemüse und Salat nach Saison,
heimische Käferbohnen, Käsevielfalt, Obst, Aufstrich und Brot € 8,70

Steirisches Kürbiskernöl für Zuhause

1,0 Liter Flasche	€ 20,00
0,5 Liter Flasche	€ 11,00

Kinderjause

Kinder Brettjause A,C,G,L € 5,50

Fein aufgeschnittenes Geselchtes, Hauswürstel und Käse,
Leberaufstrich, Garnierung und Brot

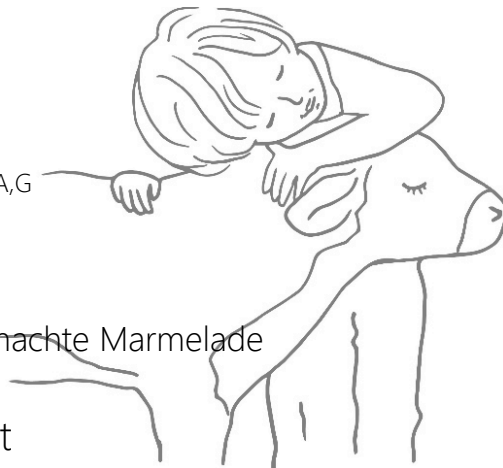
Butterbrot A, G € 3,00

Leberaufstrich Brot A,G € 3,90

Marmeladebrot A,G € 3,50

Teebutter und hausgemachte Marmelade

Räuberteller mit Brot € -



Mehlspeisen

Unser Mehlspeisen Angebot variiert nach Saison und
nach der Backlust unserer Damen.

Fragen sie nach unserer Mehlspeisen Tafel.



Unser Veranstaltungssaal

„Feier die Feste, wie Sie fallen“



„Ein kulinarischer Genuss ist Ihnen garantiert“.

Genießen Sie mit Ihren Gästen eine Feier in besonderer Atmosphäre. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit unserem einzigartigen festlichen Buffet. Unseren eleganten Veranstaltungssaal (gegenüber vom Buschenschank) können Sie ab 40 Personen reservieren.



Familie Strohmeier Alois und Christine
Tombach 36 | 8544 St. Martin im Sulmtal

Christine 0664 38 92 645 | Alois 0664 41 29 764
office@schipferhof.at | www.schipferhof.at