



Weinbau | Buschenschank

Veranstaltungssaal | Urlaub am Bauernhof

Fleischspezialitäten vom Zwerg-Zeburind und Duroc Schwein



### Buschenschank Öffnungszeiten

Montag und Dienstag ab 16:00 Uhr

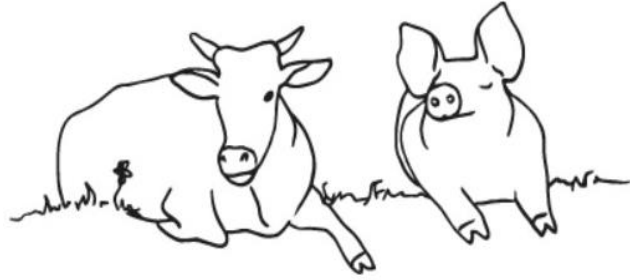
Samstag und Sonntag ab 15:00 Uhr

Herzlich Willkommen

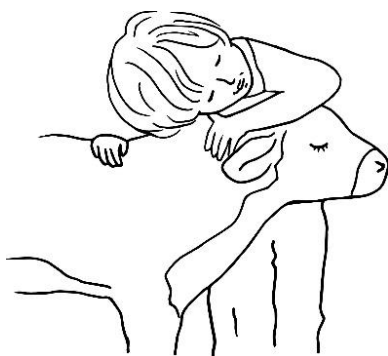
Folgt uns auf unserer Seite, wir würden uns Feedback freuen



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

	Flasche	Glas
Muskateller Frizzante _ trocken		
Zarte Zitrusnoten unterstützt von Holunderblüten   sehr traubige Frucht leichter fruchtiger Körper   harmonisch prickelnder Gaumen		
	€ 18,00	€ 3,20
Mitnahmepreis	€ 9,50	
6er Karton	€ 57,00	

Schilcher Frizzante _ trocken		
Zartes Bukett mit Düften nach frischen Beeren   schöner Fruchtschmelz angenehmes Zucker-Säurespiel		
	€ 17,00	€ 3,00
Mitnahmepreis	€ 9,30	
6er Karton	€ 55,80	

Mariechen Frizzante _ halbtrocken		
Mariechen, unser charmanter Lauben Frizzante mit intensiven Erdbeerduft und süß-fruchtigem Geschmack		
	€ 17,00	€ 3,00
Mitnahmepreis	€ 8,80	
6er Karton	€ 52,80	

---

## Edelbrände & Liköre

Williamsbirne  
Kriecherlbrand  
Zwetschkenbrand  
Schilcher Grappa  
Muskateller Grappa  
Sauvignon Blanc Grappa  
€ 2,40

Nusslikör  
Zirbenlikör  
Brombeerlikör  
Heidelbeerlikör  
Himbeerelikör  
€ 2,00

# Qualitätsweine



Flasche

Glas

Schilcher 2023 \_ trocken

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

€ 15,00

€ 2,70

Mitnahmepreis

€ 7,20

6er Karton

€ 43,20

Schilcher Exklusiv 2023 \_ halbtrocken

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

€ 15,00

€ 2,70

Mitnahmepreis

€ 7,20

6er Karton

€ 43,20

Weißburgunder 2023 \_ trocken

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

€ 15,00

€ 2,70

Mitnahmepreis

€ 7,50

6er Karton

€ 45,00

Gelber Muskateller 2023 \_ trocken

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

€ 16,50

€ 2,90

Mitnahmepreis

€ 8,30

6er Karton

€ 49,80

Unsere Weine

Flasche      Glas

### Sauvignon Blanc 2023\_ trocken

würzige Nase | etwas Brennessel und Anklänge von tropischen Früchten  
sehr komplex am Gaumen | etwas Cassis | langer anhaltender Abgang

€ 16,50      € 2,90

Mitnahmepreis      € 8,50

6er Karton      € 51,00

### Sauvignon Blanc vom Lehm 2020 \_ trocken

Im Holzfass gereift | intensive Sauvignonnase sehr komplex  
am Gaumen feine Vanille und Barrique Noten | kräftig anhaltender Abgang

€ 17,50      € 3,20

Mitnahmepreis      € 10,50

6er Karton      € 63,00

### Blauer Wildbacher 2021 \_ trocken

Im Duft Dörrpflaumen und Waldbeeren | angenehmes Tannin  
voluminöser langer Abgang

€ 16,50      € 2,90

Mitnahmepreis      € 8,50

6er Karton      € 51,00

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



	klein	groß
Weißer Mischung	€ 2,20	€ 4,40
Schilcher Mischung	€ 2,20	€ 4,40
Holunder Mischung	€ 2,50	€ 5,00
Schilcher oder Weißwein		
Muskateller Spritzer	€ 3,50	

Unsere Säfte  
sind aus eigener Erzeugung

	klein gespritzt	groß gespritzt
Schilcher Traubensaft	€ 2,00	€ 4,00
Pfirsichnektar aus der Region	€ 2,00	€ 4,00
Apfelsaft naturtrüb	€ 1,70	€ 3,40
Holunderblütensirup	€ 1,70	€ 3,40
Peterquelle prickelnd	€ 1,30	€ 2,60
Römerquelle prickelnd 0.75 lt.		€ 3,80

Alkoholfrei und Spritzer

# Fleischproduktion direkt am Hof

Eine Besonderheit in unserem Betrieb ist sicherlich, dass das gesamte Fleisch von unseren eigenen Tieren stammt. Auch die Verarbeitung geschieht bei uns direkt am Hof, ohne stressige Transporte für unsere Tiere.

## Zwerg-Zeburinder – perfekte Landschaftspfleger

Im Herbst 2002  
grasten zum ersten  
Mal 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 Kraftfutter verzichtet, was sich sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkt.



## Unsere Schweine



Im Schweinestall wachsen reinrassige Duroc und Kreuzungen von Duroc und Schwäbisch-Hällischen Landschweinen. Beides sind alte und robuste Schweinerassen. Das Duroc Schwein ist in der Färbung hellrot bis schwarz, stammt aus den USA und gilt als Fleischrasse. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein stammt aus Deutschland und wurde Anfang des 19. Jahrhunderts um die Region Schwäbisch Hall gezüchtet. Kopf, Hals und Hinterbeine der Tiere sind schwarz, Vorderbeine und Körper sind nicht pigmentiert. Sie gelten als Fettschweine und haben ein dunkelrotes kompaktes Fleisch, das eine schöne Marmorierung aufweist.

# Fleischspezialitäten

## Duett vom Rind & Schwein A,C,G

Rohschinken vom Zwerg-Zeburind und Duroc Schwein,  
Trockenwürstel, Käse, Aufstrich, Garnierung und Brot  
€ 11,80

## Schmankerl Teller A,C,G

Käsevielfalt, Schinkenspezialitäten vom Duroc Schwein,  
Aufstrich, Garnierung und Brot  
€ 11,20

## Gusto Teller A,C,GL

Weißer Speck vom Duroc, Rohschinken & Trockenwürstel vom Zwerg-Zeburind,  
Käse, Aufstrich, Garnierung und Brot  
€ 11,80

## Schöpfers Aufschnitt Platte A,C,G,M

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

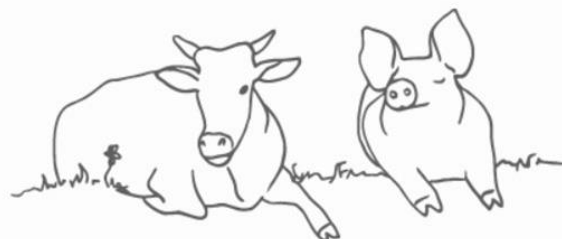
Ab 2 Personen

€ 9,80 pro Person

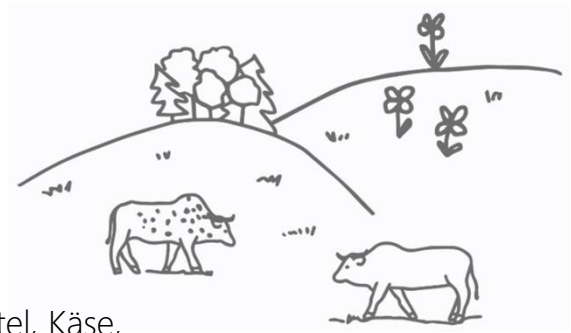
€ 11,80 pro Person – inkl. saurer Vielfalt

## Trockenwürstel A,M

Fein aufgeschnittenes Würstl mit Zeburind- & Duroc Fleisch,  
Verhackert, Garnierung, Kren und Brot  
€ 7,20







### Brettljause A,C,G,M

Geselchtes, Speck fein aufgeschnitten, Hauswürstel, Käse,  
Leberaufstrich, Verhackert, Garnierung, Kren und Brot € 8,20

### Schipfer Weckerl A,G,N

Selbstgemachter Kornspitz, Topfenaufstrich, mit Geselchtem und  
Käse gefüllt, Gemüse Garnierung € 5,80

---

Belegtes Brot A,C,G,M € 5,00

Hamburger Speckbrot A € 5,00

Käsebrod A,G € 5,00

Verschiedene Aufstrich Brote A,C,G,M € 3,20

- Leberstreichwurst
- Topfenaufstrich
- Verhackert
- Grammelschmalz
- Bratfett

Zusätzliches Gedeck und Brot

€ 2,00 pro Person

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



Klassische Jause



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

Buntes Gemüse und Salat nach Saison, heimische Käferbohnen,  
Zwiebel, Käse, Ei, Essig und Kürbiskernöl, Brot € 6,50

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) € 7,50

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

Mit heimischen Käferbohnen und Zwiebel garniert,  
Essig und Kürbiskernöl, Brot € 7,80

Saures Rindfleisch vom Zwerg-Zeburind A,L,O

Mit heimischen Käferbohnen und Zwiebel garniert,  
Essig und Kürbiskernöl, Brot (Solange der Vorrat reicht) € 8,50

Veggie Teller A, L

Eine Schüssel mit buntem Gemüse und Salat nach Saison,  
Obst, Käsevielfalt, Ei, Aufstrich und Brot € 7,50

Saure Köstlichkeiten

Steirisches Kürbiskernöl für zuhause

1 Liter Flasche	€ 19,00
0.5 Liter Flasche	€ 10,00

## Kinderjause

Kinder Brettljause A,C,G,L € 5,50

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

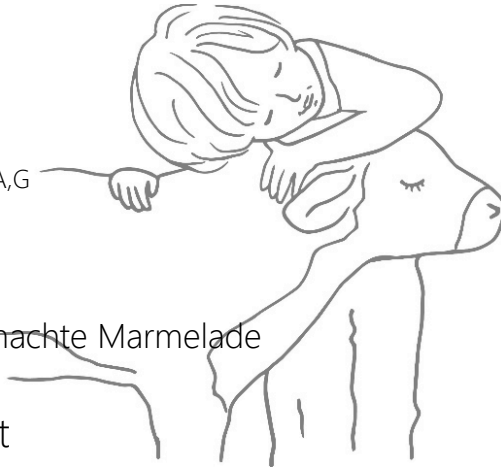
Butterbrot A, G € 3,00

Leberaufstrich Brot A,G € 3,20

Marmeladebrot A,G € 3,20

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.



*„Feier die Feste, wie Sie fallen“*



„Ein kulinarischer Genuss ist Ihnen garantiert“.

Unser eleganter Veranstaltungssaal (gegenüber vom Buschenschank) bietet Platz ab 40 Personen.

Genießen Sie mit Ihren Gästen eine Feier in besonderer Atmosphäre. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit unserem einzigartigen festlichen Buffet.



Familie Strohmeier

Tombach 36 | 8544 St. Martin im Sulmtal

Christine 0664 38 92 645 | Alois 0664 41 29 764

office@schipferhof.at | www.schipferhof.at

Veranstaltungssaal