

SPEISEN
&
GETRÄNKE



Heurigenschenke Sattler, Rohrbachhöhe 20, 8010 Graz
www.heurigenschenke-sattler.at, 0316/391021-10

Liebe Gäste!

Unser oberstes Gebot ist es, unseren Gästen qualitativ hochwertige Produkte aus der Region anzubieten. Das schmeckt gut und tut gut – im Idealfall bedeutet das spürbar mehr Lebensqualität für Sie! Vieles kommt direkt von unserem Hof!

Aus unseren Weinreben, die in sehr begrenzter Menge auf der Rohrbachhöhe wachsen, stellen wir unseren köstlichen Wein und Traubensaft her. Aus alten Apfelsorten werden wohlschmeckender Apfelmost und Apfelsaft produziert. Zu unseren ganz besonderen Schmankerln zählt das köstliche Rindfleisch von unseren Rindern, die auf der Rohrbachhöhe natürlich gehalten werden.

Ausgewählte Partner aus der Region liefern weitere wertvolle Produkte und runden unsere Angebotspalette für Sie ab:

Forellenzucht Iglar in Stattegg bei Graz – iglerforellen.at

Die Weizer Schafbauern – weizerschafbauern.at

Bauernhof Aichinger in Attendorf – aichingerhof.at

Fruchtsafthof Pendl in Gutenberg – fruchtsafthof-pendl.at

Hofbäckerei Edegger-Tax in Graz – hofbaeckerei.at

Kaffeerösterei Joachim K. Lindbergh – lindberghkaffee.com

Höferhof – hoefer-hof.at

Oh' mein liebes Allergen

Allergene und regionale Schmankerl – ja das kann sein. Je besser es schmeckt, desto mehr Natur muss rein.

Die nachfolgenden Allergene führen wir buchstäblich an, vielleicht werden es bald mehr, bleiben Sie einfach dran:

<i>A::</i> Glutenhaltiges Getreide	<i>F::</i> Soja	<i>N::</i> Sesamsamen
<i>B::</i> Krebstiere	<i>G::</i> Milch, Laktose	<i>O::</i> Schwefeldioxid und Sulfite
<i>C::</i> Eier	<i>H::</i> Schalenfrüchte	<i>P::</i> Lupinen
<i>D::</i> Fisch	<i>L::</i> Sellerie	<i>R::</i> Weichtiere
<i>E::</i> Erdnuss	<i>M::</i> Senf	

Alkoholische Getränke

Sattler's Flaschenweine

1/8 l Weißburgunder, Steirischer Landwein, trocken <i>O</i>	€ 3,00
1/4 l Weißburgunder, Steirischer Landwein, trocken <i>O</i>	€ 5,50
Weißburgunder, Steirischer Landwein, trocken (0,75 l Flasche) <i>O</i>	€ 15,00
1/8 l Blauer Zweigelt, Steirischer Landwein, trocken <i>O</i>	€ 2,70
1/4 l Blauer Zweigelt, Steirischer Landwein, trocken <i>O</i>	€ 4,90
Blauer Zweigelt, Steirischer Landwein, trocken (0,75 l Flasche) <i>O</i>	€ 13,80

Sattler's offener Wein

1/8 l Riesling (weiß) <i>O</i>	€ 2,70
1/4 l Riesling (weiß) <i>O</i>	€ 5,00
1/2 l Riesling (weiß) <i>O</i>	€ 8,00
1 l Riesling (weiß) <i>O</i>	€ 16,00

Sattler's Spritzer

1/4 l weißer oder roter Spritzer <i>O</i>	€ 2,80
1/2 l weißer oder roter Spritzer <i>O</i>	€ 5,60
1 l Spritzer weiß oder rot <i>O</i>	€ 11,00
1/4 l Weißburgunder-Spritzer <i>O</i>	€ 3,50
1/4 l Eurospritzer (Wein mit Himbeerkracherl) oder Hollerspritzer (Wein mit Holundersirup) <i>O</i>	€ 3,60
1/2 l Euro- oder Hollerspritzer <i>O</i>	€ 7,00
1 l Euro- oder Hollerspritzer <i>O</i>	€ 14,00
1/4 l Turbospritzer (Apfelmost mit Himbeerkracherl) <i>O</i>	€ 2,50
1/2 l Turbospritzer <i>O</i>	€ 5,00
1 l Turbospritzer <i>O</i>	€ 10,00
1/4 l Aperolspritzer mit Weißwein oder Mostino <i>O</i>	€ 4,80
1/4 l Aperolspritzer mit Prosecco <i>O</i>	€ 5,90

Sattler's Aperitif

0,1 l Heckenfrizzante oder Prosecco <i>O</i>	€ 4,10
1 Fl. Heckenfrizzante oder Prosecco <i>O</i>	€ 25,00

Darf es etwas Hopfen sein?

Fl. Puntigamer groß (0,5 l) <i>O</i>	€ 4,20
Fl. Weizenbier (0,5 l) <i>O</i>	€ 4,20
Fl. Gösser Naturradler (0,5 l) <i>O</i>	€ 4,20
Fl. Gösser Naturgold (0,5 l) (alkoholfrei) <i>O</i>	€ 4,20
Bier offen (0,3 l) <i>O</i>	€ 3,50
Bier offen (0,5 l) <i>O</i>	€ 4,40

Apfelmost

1/4 l Apfelmost <i>O</i>	€ 2,30
1/2 l Apfelmost <i>O</i>	€ 4,30
1 l Apfelmost <i>O</i>	€ 8,60
1/4 l Apfelmost gespritzt <i>O</i>	€ 2,00
1/2 l Apfelmost gespritzt <i>O</i>	€ 3,20
1 l Apfelmost gespritzt <i>O</i>	€ 6,40

Sattlers' Digestif

Wir empfehlen verschiedene klare und angesetzte Kompositionen. Wir informieren Sie gerne!

Schnäpse (2 cl) von € 2,50 bis € 3,50

Schnäpse (4 cl) von € 5,00 bis € 7,00

Alkoholfreie Getränke

Sattler's Apfelsaft

1/4 l Apfelsaft	€ 2,30
1/2 l Apfelsaft	€ 4,30
1 l Apfelsaft	€ 8,60
1/4 l Apfelsaft gespritzt	€ 2,00
1/2 l Apfelsaft gespritzt	€ 3,20
1 l Apfelsaft gespritzt	€ 6,40

Saftige Erfrischung

1/4 l Trauben-, Johannisbeersaft, Marillen-, oder Pfirsichnektar	€ 3,00
1/2 l Trauben-, Johannisbeersaft, Marillen-, oder Pfirsichnektar	€ 5,50
1 l Trauben-, Johannisbeersaft, Marillen-, oder Pfirsichnektar	€ 11,00
1/4 l Trauben-, Johannisbeersaft, Marillen-, oder Pfirsichnektar gespritzt	€ 2,50
1/2 l Trauben-, Johannisbeersaft, Marillen-, oder Pfirsichnektar gespritzt	€ 4,80
1 l Trauben-, Johannisbeersaft, Marillen-, oder Pfirsichnektar gespritzt	€ 9,60

Limonaden

1/4 l Hollersaft oder Himbeerkracherl	€ 2,50
1/2 l Hollersaft oder Himbeerkracherl	€ 5,00
1 l Hollersaft oder Himbeerkracherl	€ 10,00
1/4 l Hollersaft oder Himbeerkracherl gespritzt	€ 2,30
1/2 l Hollersaft oder Himbeerkracherl gespritzt	€ 4,50
1 l Hollersaft oder Himbeerkracherl gespritzt	€ 9,00
Coca Cola, Fanta (0,33 l)	€ 3,90
Red Bull (0,2 l)	€ 4,00

Sattler's prickelndes Quellwasser / Mineralwasser

1/4 l prickelndes Quellwasser oder Mineralwasser	€ 1,80
1/2 l prickelndes Quellwasser oder Mineralwasser	€ 3,00
1 l prickelndes Quellwasser oder Mineralwasser	€ 6,00

Kaffee und Tee

Häferkaffee	€ 3,40
Verlängerter	€ 3,40
Kleiner Schwarzer oder Brauner	€ 2,80
Großer Schwarzer oder Brauner	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,90
Schwarzer Tee, Kräutertee oder Früchtetee	€ 2,30
Schwarzer Tee, Kräutertee oder Früchtetee mit Zitrone oder Milch	€ 2,90
Sattlers Haustee (Tee mit Schnaps oder Rum)	€ 5,00

Die echte steirische Jaus'n

Hüttenjause *ACGLM*

(Grob aufgeschnittene Jause – Geselchtes gekocht und roh, Schweinsbraten, Käse, Liptauer, Verhackert, Leberstreichwurst, Ei, Gurkerl, Kren, 3 Stk. Brot, 1 Stamperl Obstler) € 11,20

Hausplatte (Preis pro Person) *ACGLM*

(Fein aufgeschnittene Jause – Geselchtes gekocht und roh, Schweinsbraten, Käse, Liptauer, Verhackert, Leberstreichwurst, Kräutertopfen, Bratfett, Ei, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot) € 9,90

Brettljause *ACGLM*

(Teilweise grob aufgeschnittene Jause – Geselchtes gekocht und roh, Schweinsbraten, Liptauer, Verhackert, Leberstreichwurst, Ei, Gurkerl, Kren, 2 Stk Brot) € 8,50

Portion Geselchtes gekocht, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot *ALM* € 8,20

Portion Rohgeselchtes, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot *ALM* € 8,70

Portion Schweinsbraten, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot *ALM* € 8,20

Portion Schweinsbrüstl garniert, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot *ACLM* € 8,20

Portion Geselchtes gekocht und Schweinsbraten, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot *ALM* € 8,20

Haussalamibrettl mit Käse, 2 Stk Brot *AGLM* € 8,50

Selchwüstl, Gurkerl, Kren, 1 Stk. Brot *ALM* € 5,30

Selchwüstl mit Verhackert, Gurkerl, Kren, 2 Stk. Brot *ALM* € 6,50

Geräuchertes Forellenfilet garniert mit Oberskren, Weißbrot *AGMLD* € 9,50

Käsebrettl (verschiedene Käsesorten, Topfenaufstriche, 2 Stk. Brot) *AGM* € 9,90

Warme Speisen

1 Stk. Krainerwüstl mit Senf und Kren, 1 Stk. Brot *ALM* € 6,30

1 Paar Frankfurter mit Senf und Ketchup, 1 Stk. Brot *ALM* € 5,70

Rindsuppe mit Frittaten *ACGL* € 4,00

Gebratene Ripperl*, 2 Stk. Brot (auf Vorbestellung) *AM* € 8,80

Portion Schweinsbraten oder -brüstl warm mit Serviettenschnitten *ACGLM* € 9,90

Portion Sauerkraut *O* € 2,90

Verschiedene Brote - belegt oder bestrichen

Belegtes Brot mit verschiedenen Fleischsorten, Käse, Ei, Gurkerl, Kren <i>ACGLM</i>	€	5,90
Speckbrot <i>ALM</i>	€	4,60
Brot mit gekochtem Geselchten, Kren <i>ALM</i>	€	4,80
Brot mit Rohgeselchtem, Kren <i>ALM</i>	€	5,00
Salamibrot mit Butter <i>AGLM</i>	€	5,00
Schweinsbratenbrot vom Karree mit Bratelfett, Kren <i>ALM</i>	€	4,80
Schweinsbrüstlbrot, Kren <i>ALM</i>	€	4,80
Verhackertbrot <i>A</i>	€	3,00
Bratfettbrot <i>A</i>	€	3,00
Bratfettbrot mit Knoblauch oder Zwiebel <i>A</i>	€	3,40
Leberstreichwurstbrot <i>ALM</i>	€	3,40
Grammelaufstrichbrot* <i>A</i>	€	3,40
Käsebrot (Gouda) mit Butter <i>AG</i>	€	4,80
Liptaueraufstrichbrot <i>AGLM</i>	€	3,40
Kräuteraufstrichbrot <i>AGM</i>	€	3,40
Butterbrot <i>A</i>	€	2,90

Spezialitäten mit Essig und Öl

Saures Rindfleisch, 2 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	8,30
Kleines saures Rindfleisch, 1 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	6,50
Saures Rindfleisch mit Ei, 2 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	8,90
Saures Rindfleisch mit Bohnen, 2 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	12,00
Saures Rindfleisch mit Bohnen und Ei, 2 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	12,40
Saurer Teller <i>ACGLMF</i>		
(Rindfleisch, Sulz oder Schweinsbraten, Käse, Ei, Rettich und Bohnen, 2 Stk. Brot)	€	8,70
Saure Sulz, 2 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	7,10
Kleine saure Sulz, 1 Stk. Brot <i>ALMF</i>	€	5,50
Saure Sulz und Rindfleisch, 2 Stk. Brot <i>ALM</i>	€	7,80
Saure Extrawurst, 2 Stk. Brot <i>ALMF</i>	€	6,20
Portion Schafkäse garniert* mit Kernöldressing, 2 Stk. Brot <i>AGLM</i>	€	9,50

*Speisen, die es nicht immer gibt

Sattler's Salatvariationen

Feinschmeckersalat (<i>AGLM</i>) (Blattsalat, geräucherter Rohschinken, Käse, Käferbohnen, geröstete Kürbiskerne, Kernöldressing, 1 Stk. Brot)	€ 8,50
Obmannsalat <i>ACLM</i> (Gemischter Salat mit Rindfleisch, Ei, Kernöldressing, 1 Stk. Brot)	€ 8,80
Salatschüssel gemischt mit Ei, 1 Stk. Brot <i>ACLM</i>	€ 6,00
Salatschüssel gemischt ohne Ei, 1 Stk. Brot <i>ALM</i>	€ 5,40
Saure Bohnen (kleine Portion) <i>LM</i>	€ 4,20
Saure Bohnen mit Ei, 1 Stk. Brot <i>ACLM</i>	€ 5,30
Rettichsalat <i>M</i>	€ 4,50

Extras zur Steirischen Jaus'n

1 Stk. Brot <i>A</i>	€ 0,60
Portion Leberstreichwurst <i>LM</i>	€ 1,80
Portion Grammelauflstrich*	€ 1,80
Portion Kräutertopfen <i>GM</i>	€ 1,80
Portion Liptauer <i>GLM</i>	€ 1,80
Portion Verhackert	€ 1,80
Portion Bratlfett	€ 1,80
Portion Butter <i>G</i>	€ 0,80
Portion Gurkerl <i>LM</i>	€ 1,20
Portion Pfefferoni <i>LM</i>	€ 1,20
1 Stk. Ei	€ 0,60
Portion Knoblauch/Zwiebel/Senf	€ 0,60
Portion Kren	€ 0,60
Portion Gemüse	€ 3,20
Portion Serviettenschnitten <i>ACGL</i>	€ 3,20
Portion Kernöl	€ 1,20
Portion Senf/Ketchup	€ 0,60

Mehlspeisen aus unserer Mehlspeisenküche

Buchtel* <i>ACG</i>	€ 3,00
Kärntner Reindling* <i>ACGO</i>	€ 3,60
Steirischer Reindling* <i>ACG</i>	€ 3,70
Topfen- oder Apfelstrudel* <i>ACG/ACO</i>	€ 3,60
Portion Schlagobers <i>G</i>	€ 0,60

Informieren Sie sich über unser Tagesangebot an hausgemachten Mehlspeisen.

*Speisen, die es nicht immer gibt

Feste feiern, wie sie fallen

Gemeinsam feiern und genießen, was gibt es Schöneres? – Wir bieten die passenden Räumlichkeiten, wenn Sie mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern einen gemütlichen und zwanglosen Rahmen suchen. Die regionalen Köstlichkeiten gibt es selbstverständlich mit dazu. Ab 15 Personen bieten wir reichhaltige Buffets, ganz nach steirischer Art an.

Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Gemütlicher Gastraum im Zentrum des Geschehens
Nischen für 15/25/30 Personen
Freundlicher Wintergarten mit Platz für bis zu 80 Personen
Kleine Gaststube mit Platz für bis zu 15 Personen

Und noch mehr...

... auf der Rohrbachhöhe ist vieles möglich!

Ganz nach dem Motto „Natur nah genießen“ finden Sie bei uns zahlreiche Möglichkeiten, die schöne Umgebung am Stadtrand von Graz zu erkunden und das bei einer sehr guten öffentlichen Infrastruktur. In 20 Minuten sind Sie mit Bus und Straßenbahn in der Grazer Altstadt oder im östlich gelegenen Einkaufszentrum Murpark und in nur 10 Minuten können Sie das Universitätsklinikum Graz Ost sowie den neuen Med Campus erreichen.

Unsere 5 komfortablen Doppelzimmer sind großzügig angeordnet und eingerichtet und verfügen über Bad/WC, Telefon, Sat-TV und Internetanschluss (LAN). Teilweise sind die Zimmer mit Balkon ausgestattet, von dem Sie einen wunderbaren Blick ins Stiftingtal genießen. Fragen Sie einfach nach oder benutzen Sie unser Reservierungsformular auf www.heurigenschenke-sattler.at.

Wir freuen uns, wenn wir Sie und Ihre Familie, aber auch Ihre Bekannten und Freunde in unseren gemütlichen Gästezimmern willkommen heißen dürfen.

Heurigenschenke Sattler – Vulgo Leikauf

Den Hofnamen Leikauf gibt es bereits seit 1200. Dieser hat allerdings nichts mit dem Wort „leihen“ zu tun – es geht vielmehr um den Leit (altes Wort für Obstwein). Dieser wurde nach erfolgreichem Kaufvertragsabschluss zwischen den Beteiligten ausgeschenkt (vom Leitgeb), um das eben abgeschlossene Geschäft zu besiegeln!

In diesem Sinne bleiben wir – unseren Buschenschank gibt es seit 1989 – den ursprünglichen Gepflogenheiten am Hof treu. Um das zu bestärken, haben wir neben zahlreichen Obstbäumen, 1989 (wieder) einen Weingarten auf unserem Anwesen angelegt. Nach dem ernteschwachen Jahr 2015 haben wir uns entschlossen einen Heurigenbetrieb zu gründen.

Sehr zum Wohl, liebe Gäste!

