Highlights

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR SIE ♥

ERFRISCHE DICH MIT EINEM COCKTAIL!

VELVET GIN

Cocktail kreiert von unserer Sommelière Nina

Gin von DeVin (Lisa Bauer aus Fehring) mit Apfel-Johannisbeer-Mischsaft von Kaufmann, Tonic von Fever-Tree, Soda, getrockneten Cranberries & ganz vielen Eiswürfeln!

1 Glas € 5,20

DIE QUAL DER WAHL?

Dürfen wir Ihnen eine Entscheidungshilfe anbieten? Probieren Sie doch „Quer durch die Karte"! Das ist unser kaltes Überraschungsmenü von Wollschwein & Co.

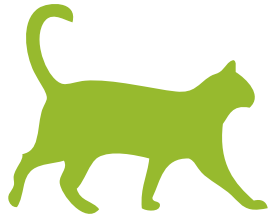
Preis inklusive Brot. Bestellbar ab 4 Personen.

QUER DURCH DIE KARTE

3-Gänge-Menü € 17,90
Preis pro Person
ohne Nachspeise

4-Gänge-Menü € 22,70
Preis pro Person
mit Nachspeise

RUDI
Unsere Hauskatze freut sich über Ihre Streicheleinheiten!



GENUSSGUT KRISPEL

WEIN · BASALT · WOLLSCHWEIN

FALSTAFF
BESTER HEURIGER IN DER STEIERMARK
2016 & 2018 & 2019

PLATZ 3 IN ÖSTERREICH
MIT 95 PUNKTEN

Herzlich willkommen!

WEINGUT

FERIENDOMIZIL

WOLLSCHWEINHEIMAT

BASALTGEHEIMNIS

ERLEBNIS
WIRTSCHAFT

KOSTBAR

STEIRISCHES VULKANLAND

ERUPTION
WINZER

winzer vulkanland
STEIERMARK

Wir Krispels

ERLEBNISWIRTSCHAFT
GANZ NATÜRLICH: MIT WEIN, SCHWEIN UND ANDEREN GUTEN SACHEN.

Bei uns sollen Sie so richtig abschalten können, aber auch viel erleben und Urlaub machen. Dabei will Sie die Symbiose von Qualitätsweingut, hochwertiger Küche, Feriendomizil und Wollschwein-Spezialitäten-Manufaktur rundum glücklich machen.

Und ganz gleich, ob Sie an diesem schönen Flecken zwei Stunden oder zwei Wochen verbringen – Sie dürfen *gespannt* anreisen, weil es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt. Und im besten Fall reisen Sie danach *entspannt* wieder ab.

Stefan ist für die Weinerzeugung zuständig. Vom trinkfreudigen steirischen Klassiker bis zum tiefgründigen Lagen- und Basaltwein. Toni verantwortet die Produktion von Wollschwein-Spezialitäten und macht Genießer mit 800 °C-Wollschweinsteaks glücklich.

Daniela kümmert sich um Buchhaltung und Lohnverrechnung. Lisa werkt sehr talentiert in der süßen Küche und verantwortet die kostBAR mit Spezialitäten aus dem Steirischen Vulkanland. Julia kümmert sich um viele verschiedene Sachen, vor allem um den kleinen Klaus, der seit dem 11.01.2016 das Leben der Krispels schöner macht. Drumherum werden wir von tollen Mitarbeitern unterstützt.

Öffnungszeiten

GUTSHEURIGER & MEHR

bis 31. Oktober:
Dienstag bis Samstag: ab 15 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

KOSTBAR & HOFLADEN

bis 31. Oktober:
Dienstag bis Sonntag: 10–12 Uhr & 14–18 Uhr

Termine

22. NOVEMBER: SEKTGEFLÜSTER DER ERUPTION WINZERINNEN

DIE KÖNIGSKLASSE DER SCHAUMWEINE - WIR BRINGEN DEN SEKT AUF DEN LAUFSTEG!
KARTENVORVERKAUF UNTER WWW.ERUPTION.AT

17.30 UHR, MAILANDSAAL BAD GLEICHENBERG

23. NOVEMBER: DIE VERMESSUNG DER SAU

WIR LADEN SIE HERZLICH ZUM SAUTANZ AUF UNSEREM WEINGUT EIN. IN GEMÜTLICHER ATMOSPHÄRE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN GERNE VIELE KÖSTLICHE GAUMENFREUDEN UNSERER WOLLSCHWEINE.

12 UHR, WEINGUT KRISPEL

! ausverkauft !

Wein

VULKANLAND JAHRGANG 2018

Krispelino Weiß
Alk 11,5%vol – trocken
0,75 Liter € 11,90
1/8 Liter € 2,30

Krispelino Rosé
Alk 11,5%vol – trocken
0,75 Liter € 11,90
1/8 Liter € 2,30

VULKANLAND STEIERMARK DAC JAHRGANG 2018

Welschriesling
Gelber Apfel. Ideal zu Salaten!
Alk 11,5%vol – trocken
0,75 Liter € 11,90
1/8 Liter € 2,30

Gelber Muskateller
Holunderblüten & Wildrosen.
Alk 11,5%vol – trocken
0,75 Liter € 14,90
1/8 Liter € 2,70

Sauvignon Blanc
Stachelbeere & weiße Johannisbeer. Begleiter zu Frischkäse!
Alk 12,5%vol – trocken
0,75 Liter € 15,40
1/8 Liter € 2,80

Weißburgunder
Birne & Walnuss.
Alk 12,5%vol – trocken
0,75 Liter € 12,90
1/8 Liter € 2,50

Grauburgunder
Honigmelone und Nougat.
Alk 13,0%vol – trocken
0,75 Liter € 15,80
1/8 Liter € 2,90

SODA DAZU?
0,75 Liter
€ 1,70

ORTSWEINE DAC JAHRGANG 2018

Sauvignon Blanc Straden
Brennnessel und reife Ananas. Intensive Frucht am Gaumen.
Alk 13,0%vol – trocken
0,75 Liter € 19,90
1/8 Liter € 3,70

Weißburgunder Straden
Feinfruchtig exotisch mit straffer Mineralität.
Alk 14,0%vol – trocken
0,75 Liter € 20,40
1/8 Liter € 3,80

Chardonnay Straden
Nougat & Brioche. Gelbe Früchte. Exotisch, kraftvoll, cremig.
Alk 13,5%vol – trocken
0,75 Liter € 21,40
1/8 Liter € 3,90

Grauburgunder Straden
Karamell & Quitte.
Alk 13,0%vol – trocken
0,75 Liter € 22,90
1/8 Liter € 4,20

SCHON GESEHEN?
DIE VULKANLAND FLASCHE
DIE ERUPTIONSWINZER HABEN GEMEINSAM DIESE EINZIGARTIGE FLASCHE KREIRT, UM DIE TIEFE VERWURZELUNG ZUR REGION NACH AUSSEN ZU TRAGEN.

STEFAN KRISPEL

Wein

RIEDENWEINE

Gelber Muskateller
Ried Stradener Rosenberg
Vulkanland Stmk. DAC
Jahrgang 2018
oder Jahrgang 2017
Holunderblüten & Rosen. Exotische Früchte am Gaumen.
Alk 12,5%vol – trocken

0,75 Liter € 19,90
1/8 Liter € 3,70

Sauvignon Blanc
Ried Neusetzberg
Vulkanland Stmk. DAC
Jahrgang 2018
Brennnessel & Mango. Vibrierende Aromatik.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 24,90
1/8 Liter € 4,50

Sauvignon Blanc
Ried Hochstrandl
Jahrgang 2017
Schwarze Ribisel. Grasig & mineralisch am Gaumen.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 34,40
1/8 Liter € 6,30

Weißburgunder
Ried Neusetzberg
Jahrgang 2017
Haselnüsse & gelbe Früchte. Weiche Struktur mit viel Kraft.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 29,00
1/8 Liter € 5,30

Chardonnay
Ried Kaargebirge
Jahrgang 2017
Röstaromen & Akazienblüten; kräutrig. Mineralisch komplex.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 31,40
1/8 Liter € 5,70

Grauburgunder
Ried Hochstrandl
Jahrgang 2017
Karamell, Zwetschken & Orangen. Vollmundig komplex.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 32,40
1/8 Liter € 5,90

B1
Der Wein aus dem Stein
Jahrgang 2015
Mineralik pur. Gewachsen auf vulkanischen Böden; vinifiziert in Basaltstein.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 49,00
1/8 Liter € 8,40

SODA DAZU?
0,75 Liter
€ 1,70

ROTWEINE

Neusetzer Rot
Cuvée 2014/2015
Zweigelt & Pinot Noir. Reife Johannisbeeren in intensivem Rubinrot. Kräftig im Ansatz.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 13,70
1/8 Liter € 2,50

Eruption Rot
Cuvée 2015
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon. Intensives Dufterlebnis. Schöne, weiche Tanninstruktur.
Alk 13,5%vol – trocken

0,75 Liter € 21,50
1/8 Liter € 4,10

Getränke

PRICKELNDES

DER SCHÖNE HIMBERT
Himbeer Frizzante *oder*
DIE WILDE FRIZZI
Sauerkirsch Frizzante
Alk 7,5%vol – trocken

0,75 Liter € 12,50
1 Glas € 2,00

Damero – Roséfrizzante

Alk 11,0%vol – trocken

0,75 Liter € 14,80
1 Glas € 2,40

Muskateller Frizzante

Alk 11,0%vol – trocken

0,75 Liter € 15,80
1 Glas € 2,60

SPEZIELLES

Scher-i-mi-net 2003

Tonis geheimes Tröpfchen
Sherry - würzig und süß zugleich; schmeckt nach getrockneten Rosinen, Feigen und dunkler Schoko; charmante Säure.
Alk 16,5%vol

0,375 Liter € 21,00
1/16 Liter € 3,90

BRÄNDE & ANGSETZTE

Williams Stamperl € 2,00

Ang'setzte

Himbeere, Weichsel (. . .)
Stamperl € 2,00

Grappa

Grauburgunder & Muskateller
Stamperl € 2,50

Klare Brände von Gölles

Stamperl € 3,80

ERFRISCHENDES

Weißwein

1 Liter € 8,50
1/2 Liter € 4,40

Mischung weiß

1 Liter € 6,00
¼ Liter € 1,50

Qualitätsweinspritzer

Eine Sorte Vulkanland Steiermark DAC nach Wunsch mit Soda.

¼ Liter € 2,90

SODA DAZU? 0,75 Liter € 1,70

ALKOHOLFREIES

Apfelsaft *oder* Johannisbeer-Apfel

Kaufmann

pur 1 Liter € 4,90
pur ¼ Liter € 1,50

gespritzt mit Soda- oder Leitungswasser ¼ Liter € 1,30

Traubensaft weiß *oder* rot

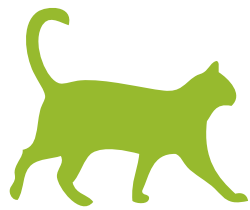
pur 0,75 Liter € 5,90
pur ¼ Liter € 2,00

gespritzt mit Soda- oder Leitungswasser ¼ Liter € 1,60

Julias Sirupe

Melisse *oder* Holunder

gespritzt mit Soda oder Leitungswasser ¼ Liter € 1,20



TONI KOCHT!

Einfach genial – genial einfach! Toni Krispel kocht. Anders, leidenschaftlich und authentisch. Ohne Chi-Chi, dafür mit 800 °C, hochwertigen Produkten aus der Region und richtig viel natürlichem Geschmack. Die Hauptdarsteller: Dry-Aged-Wollschwein-Steaks von Tieren aus eigener Haltung. Großes Gaumenkino!

NEUES PROBIEREN!

Natürlichen Geschmack neu erleben

SCHWEINEGRUSS AUS DER KÜCHE

TATAR VOM WOLLSCHWEIN

€ 12,50

DRY-AGED-WOLLSCHWEIN-STEAK AUS EIGENER HALTUNG

<< BEGRENZTE STÜCKZAHL >>

€ 28,-

ZOTTER-SCHOKODESSERT VON LISA

€ 5,50

DIESE GERICHTE KANN MAN NACH VERFÜGBARKEIT AUCH EINZELN BESTELLEN!

MI. - FR.
18 - 20 UHR

MENÜ € 42,-

MIT WEINBEGLEITUNG € 59,-

FÜR MICH
DAS GEILSTE UND BESTE
SCHWEIN DER WELT!

TONI KRISPEL

MI. BIS FR.
18 BIS 20 UHR
BEIM KRISPEL
MAI BIS OKTOBER

♥-liche Empfehlung

DIE QUAL DER WAHL?

Dürfen wir Ihnen eine Entscheidungshilfe anbieten?

Probieren Sie doch „Quer durch die Karte"!

Das ist unser kaltes Überraschungsmenü
von Wollschwein & Co.

Preis inklusive Brot. Bestellbar ab 2 Personen.

QUER DURCH DIE KARTE

3-Gänge-Menü € 17,90
Preis pro Person ohne Nachspeise

4-Gänge-Menü € 22,70
Preis pro Person mit Nachspeise

NEU SEIT 2019

DIE WEINBIBEL

Stefan Krispel ist Weinliebhaber.
Und weil er nicht nur Wein, sondern auch seine Gäste liebt, hat er sich dazu entschlossen seine Privatsammlung zu öffnen.

Sommelière Nina verbrachte Stunden in staubigen Kellern und kategorisierte die Schätze. Nun ist es so weit und wir dürfen euch „Die Weinbibel" präsentieren.

Eine Weinkarte mit über 360 Positionen
von guten Freunden und aus aller Welt.
Wirf einen Blick hinein!

Wir bitten um Verständnis, dass der Service 15 Minuten in Anspruch nimmt.

Kleines & Feines

ALS VORSPEISE, ZUM GLAS WEIN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Neusetzer € 6,00

Rückenspeck vom Wollschwein
Der steirische Bruder des »Lardo«, natürlich vom Wollschwein. Zarte Engelsflügelchen mit himmlischem Geschmack.
für 2 Personen

Gänseleber € 9,70
Gänseleber (Pastete), Neusetzer, Brioche & Apfelchutney.

Trüffel 17 € 5,90
Osso Collo mit Frischkäse, Trüffelmayo, frisch geriebenem Trüffel & Schwarzbrot.

Steirisches Sushi € 6,50

vielleicht das beste Sushi im Vulkanland
Rettich, Reis, Lachsschinken vom Wollschwein, Geheimnisse & Würzsauce vom Restaurant Malerwinkl.

Räucherforelle € 6,90
Mit roten Rüben, Krenrahm, Olivenöl und Neusetzer.

Frische Ziege € 5,80
Ziegenfrischkäse auf Kirschtomatenragout, garniert mit Basilikum. Herrlich erfrischend!

BROT DAZU?
Portion pro Person € 0,70

GLUTEN-FREI?
Portion pro Person € 1,70

WUSSTEN SIE SCHON?

Das Wollschwein hat einen Fettanteil von bis zu 70% - im wahrsten Sinne des Wortes ECHT FETT! Die Zucht lässt sich bis ins 12 Jahrhundert zurück verfolgen und zählt somit zu den ältesten rein erhaltenen Schweinerassen Europas.

Hauptgerichte

Wollschweingenuss € 12,90

(Brettl)jause vom Wollschwein
Saftiger Beinschinken mit frisch geriebenem Kren, Soppressa, Porchetta mit Kirschtomatenragout, Neusetzer Kuh-Käse, Aufstrich.

Pulled Pork Wrap € 9,50

...oder auf steirisch „Zupf-Fleisch"!
Wollschweinschulter - 12 Stunden im Ofen gegart - mit Paprikagelee, Salat, Zwiebel und Zwetschken-Ingwer-Sauce im Buchweizenwrap.

BROT DAZU?
Portion pro Person
€ 0,70

Carpaccio € 8,90

Gebeizter Wollschweinrücken mit Pfeffer-trüffelöl, steirischem Parmesan & Rucola.

Beinschinken vom Wollschwein € 9,50

Saftiger Beinschinken mit frisch geriebenem Kren, Butter & Vogelbeeren.

Rohschinken vom Wollschwein € 11,50

laut Falstaff „bester Schinken Österreichs"
18 Monate am Knochen gereifter Schinken mit Kürbischutney, Butter & steirischem Parmesan.

Steirisches Vitello tonnato € 10,90

Zart gebratenes Wollschweinkarree mit einer Creme von Kulmers Räucherforelle, Kapern und istrischem Olivenöl.

100% WOLLSCHWEIN

Wir haben uns dafür entschieden, Ihnen ausschließlich unser Wollschweinfleisch zu servieren. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel zu schaffen: Das Wollschwein wächst 3mal so lange wie ein normales Hausschwein, lebt das ganze Jahr über im Freien & wird nicht mit Soja gefüttert. Unsere Schweine müssen keine Antibiotika und Wachstumshormone fressen. Dass dieses Fleisch mehr kostet, liegt auf der Hand. Besuchen Sie unseren Stall & lernen Sie unsere Wollschweine kennen!
Schau dir an, was du isst!

Jausen

KRISPELS KLASSIKER

Kübelfleisch € 10,50

Ein Klassiker nach dem Originalrezept von Tonis Mutter Elsa!

Moastabratl im Ganzen - 4 Monate eingelegt in Verhackert - mit roter Zwiebel, Knoblauch & Paprika.

Forelle mit Neusetzer-Speck € 8,50

Räucherforelle mit Neusetzer-Speck, weißem Balsamessig, Kürbiskernöl, Olivenöl & eingelegten Eierschwammerln & roter Zwiebel.

BROT DAZU?

Portion pro Person € 0,70

KÄSE VON KUH, SCHAF & ZIEGE

Alles Käse € 9,50

Ausgesuchte Käse aus der Steiermark u.a. unsere Neusetzer Kuh & STOLLENKÄSE aus dem Almenland serviert mit hausgemachtem Paprikagelee.

Frischkäse € 6,70

Schaf- & Ziegenfrischkäse mit allerlei Saurem der Saison, Pesto, Kürbiskernöl & weißem Balsamessig.

NUR FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Mangalitzerl € 3,70

Kleine, würzige Würstel vom Wollschwein mit Butter & Brot.

Zwergerlbrot € 2,70

Kleines Brot mit Butter, Mortadella, Käse & Ei.

GLUTENFREI?

Gerne backen wir hausgemachtes glutenfreies Gebäck für Sie auf.

Jausen

BRÖTCHEN

Brötchenspezialitäten vom Krispel
saftiges Schwarzbrot fein belegt

Brötchenvariation € 7,90
Salami, Neusetzer
& Rohschinken.

Salami mit Butter. € 2,70

Neusetzer € 2,70

Rohschinken mit Butter
und Kürbischutney. € 3,00

Beinschinken mit Butter
und Kren. € 3,00

Käse mit Butter. € 2,50

Veganer Aufstrich
aus Käferbohnen. € 2,50

Aufstrichbrötchen € 2,50
Leberaufstrich, Grammelschmalz,
Verhackert, Topfenaufstrich.

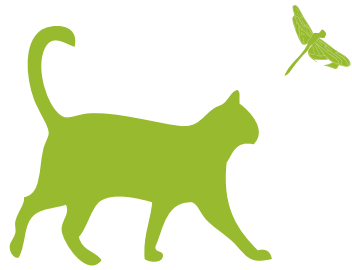
SAUER MACHT LUSTIG...

Käferbohnen € 4,50
aus Straden mit Kürbiskernöl,
Apfelessig, roter Zwiebel &
frisch geriebenem Kren.

Vogerlsalat € 4,90
mit gerösteten Kürbiskernen,
Knusperbrot, Zwiebel, Kürbiskernöl
& weißem Balsamessig .

Radicchio € 6,00
mit Käse, Obst, gerösteten Nüssen,
istrischem Olivenöl & Honig-Dressing.

Saures Schüsserl € 6,00
mit Mortadella, Frischkäse, Salat,
Käferbohnen, roter Zwiebel,
Gemüse, zweierlei Öl, Apfel-Balsamico &
weißem Balsamessig.
auch möglich als Hauptgericht um € 7,00



SÜSSES VON LISA

Lisas Nachspeisen ab € 4,50
Unsere Mitarbeiter verraten
Ihnen gerne, welche hausge-
machten Kuchen & Desserts es
heute gibt.

Süßes im Glas ab € 5,50
Dessert zum Löffeln und
Dahinschmelzen.

Holunderblütenmousse € 5,20
Holunderblütenmousse mit
Fruchtröster & Nussstreusel.

Je nach Art des Gebäcks oder Desserts
variieren die Allergene.
Wir informieren Sie gerne individuell.

Whisky & Zigarren

WHISKY

Oban 14YO - für Einsteiger
Sorte: Single Malt Scotch Whisky
Aroma: Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz.
Abgang: Trocken, rauchig, delikat.

Caol Ila 12YO - für Fortgeschrittene
Sorte: Single Malt Scotch Whisky
Aroma: Zurückhaltend mit fruchtigen Zitrusnoten. Frisch & appetitanregend. Deutlicher Rauch.
Abgang: Lang, Spuren von Meer & Rauch.

ALLE SORTEN:
2 CL UM €4,50

Lagavulin 16YO - für Liebhaber
Sorte: Single Malt Scotch Whisky
Aroma: Intensiver Torfrauch & tiefe Süße.
Abgang: Langes, elegantes, von Rauchigkeit erfülltes Finish mit viel Salz & Meeresalgen.

ZIGARREN

Santa Damiana Petit Corona — € 8,50
Ringmaß: 45 - Länge Inch: 5
Aroma: Gras, Erde; mild, süßlich, wenig scharf

Davidoff Signature 2000 Tubos — € 18,90
Ringmaß: 43 - Länge Inch: 5
Aroma: Holz, Leder, Gras; sehr mild, fast süß, kaum Pfeffer

PASST NIX?
Auf Anfrage öffnet Toni seine Schatzkiste.

RAUCHEN LÄSST SICH NICHT ENTBEHREN,
WENN MAN NICHTS ZUM KÜSSEN HAT!
SIGMUND FREUD

Wissen, was drin ist

ALLERGENE / LEGENDE

- Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und -erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
- Erdnüsse und -erzeugnisse
- Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
- Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und -erzeugnisse
- Senf und -erzeugnisse
- Sesamsamen und -erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO^2)
- Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Ende

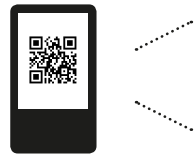
AUF WIEDERSEHEN IN NEUSETZ

WENN ES IHNEN GUT GEFALLEN HAT, ERZÄHLEN SIE ES WEITER. WENN NICHT, ERZÄHLEN SIE ES BITTE UNS. DANKE!

FAMILIE KRISPEL

KRISPEL IM NETZ

Ein Scan mit dem Smartphone führt zu Wein, Schwein und Basalt.



GENUSSGUT KRISPEL

WEIN · BASALT · WOLLSCHWEIN

Copyright by KRISPEL

Wir möchten unseren Gästen etwas Besonderes bieten und haben uns bei der Gestaltung dieser Karte viele Gedanken gemacht. Gedanken, die nicht kopiert werden wollen und sollen. Danke, für Ihr Verständnis! Änderungen vorbehalten.