

Highlights

THE RISING SUN



Rosé Reserve 2018 🍷

!NEU!

Die satte Sonne, die fruchtbaren Vulkanböden, hier ist Kripfels „The Rising Sun“ zuhause.
Ein hochwertiger Cuvée aus Pinot Noir & Zweigelt, 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut.

1 Glas	€	4,20
1 Flasche 0,75 Liter	€	23,50

SCHWARZE LINSEN ❤️

Herbstlicher Linsensalat mit Orangen-Ingwer-Kürbis, Preiselbeeren, Rucola und Maiscrunch.
Mariniert mit Leinöldressing und Balsam-Essig.

🌱 🍷 🍷

pro Portion	€	7,20
-------------	---	------

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 2 Personen.

QUER DURCH DIE KARTE

3-Gänge-Menü	€	23,90
---------------------	---	-------

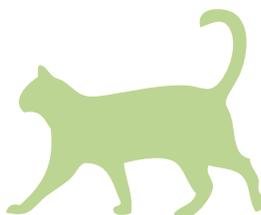
Preis pro Person
ohne Nachspeise 🍷 🌱 🍷 🍷

4-Gänge-Menü	€	26,90
---------------------	---	-------

Preis pro Person
mit Nachspeise 🍷 🌱 🍷 🍷

➡️ RUDI

Unsere Hauskatze
freut sich über Ihre
Streicheleinheiten!




krispel
WEIN & MEHR

FALSTAFF
BESTER HEURIGER IN DER STEIERMARK
2016 & 2018 & 2019 & 2020

Herzlich willkommen!



WEINGUT
FERIENDOMIZIL
WÖLLSCHWEINHEIMAT
BASALTGEHEIMNIS
ERLEBNIS
WIRTSCHAFT
KOSTBAR



Wir Kripfels

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 Kripfels schöner macht. Drumherum werden wir von tollen Mitarbeitern unterstützt.



Öffnungszeiten

GUTSHEURIGER & MEHR



bis 31. Oktober

Dienstag bis Samstag ab 15 Uhr

06. November bis 29. November

Freitag, Samstag, Sonntag ab 15 Uhr

01. November

GESCHLOSSEN

KÖSTBAR & HÖFLADEN



bis 31. Oktober

Dienstag bis Sonntag 10-12 Uhr & 14-18 Uhr

05. November bis 23. Dezember

Donnerstag, Freitag, Samstag 10-12 Uhr & 14-17 Uhr

01. November

GESCHLOSSEN

Termine

WEIHNACHTSFEIER

Buchen Sie Ihre Weihnachtsfeier für Ihre Mitarbeiter oder für Ihren Freundeskreis bei uns am Weingut - lassen Sie dieses Jahr gemütlich und in kleinem Rahmen mit Wein & Schwein ausklingen.

Anfragen unter: office@krispel.at | +43 3473 7862

VERMESSUNG DER SAU AM GENUSSGUT KRISPEL

Wir laden Sie herzlich zum *Sautanz* auf unserem Weingut ein. In gemütlicher Atmosphäre präsentieren wir Ihnen gerne viele köstliche Gaumenfreuden unserer Wollschweine. Nur mit Voranmeldung!

28.11.2020 ab 12 Uhr!

ausverkauft!



FRISCH & FRUCHTIG

Krispelino Rosé

Alk 11,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 15,70

1/8 Liter € 2,80

Traminer

Alk 12,0%vol - lieblich 

0,75 Liter € 19,70

1/8 Liter € 3,50

VULKANLAND STEIERMARK DAC

Welschriesling 2019

Gelber Apfel. Ideal zu Salaten!

Alk 11,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 16,20

1/8 Liter € 2,90

Gelber Muskateller 2019

Holunderblüten & Wildrosen.

Alk 11,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 18,90

1/8 Liter € 3,30

Sauvignon Blanc 2019

Stachelbeere & weiße Johannisbeere. Begleiter zu Frischkäse!

Alk 12,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 19,40

1/8 Liter € 3,40

Weißburgunder 2019

Birne & Walnuss.

Alk 12,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 17,70

1/8 Liter € 3,20

Grauburgunder 2019

Honigmelone und Nougat.

Alk 13,0%vol - trocken 

0,75 Liter € 20,40

1/8 Liter € 3,60

DU MÖCHTEST AM LIEBSTEN EINFACH
ALLE WEINE VERKOSTEN UND EIN
ACHTERL IST DOCH ZU VIEL?

Besuch uns in der KostBAR!

SODA DAZU?

1 Liter € 2,00

ORTSWEINE

VULKANLAND STMK. DAC

Sauvignon Blanc Straden

2019 | Johannisbeeren & Exotik.

Alk 13,0%vol - trocken 

0,75 Liter € 23,50

1/8 Liter € 4,20

Weißburgunder Straden

2018 | Feinfruchtig exotisch mit
starrer Mineralität.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 24,00

1/8 Liter € 4,30

Chardonnay Straden

2019 | Nougat & Brioche. Gelbe
Früchte. Kraftvoll, cremig.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 24,00

1/8 Liter € 4,30

Grauburgunder Straden

2019 | Karamell & Quitte.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 26,50

1/8 Liter € 4,70

”

SCHÖN GESEHEN?

DIE VULKANLAND FLASCHE

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

STEFAN KRISPEL

RIEDENWEINE

THE KRISPELS

SOIL & SOUL

2018 | Basalt & Holzfass

Cuvée aus Weißburgunder,
Sauvignon & Grauburgunder

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 26,00

1/8 Liter € 4,60

Welschriesling

Ried Stradener Rosenberg

Vulkanland Stmk. DAC 2018

Bratapfel & Würze.

Pure Eleganz am Gaumen.

Alk 12,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 26,00

1/8 Liter € 4,60

Gelber Muskateller

Ried Stradener Rosenberg

Vulkanland Stmk. DAC 2018

Holunderblüten & Rosen.

Exotische Früchte am Gaumen.

Alk 12,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 23,50

1/8 Liter € 4,20

Sauvignon Blanc

Ried Neusetzberg

Vulkanland Stmk. DAC 2018

Brennnessel & Mango.

Vibrierende Aromatik.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 29,00

1/8 Liter € 5,20

Sauvignon Blanc

Ried Neusetzberg **RESERVE**

Vulkanland Stmk. DAC 2018

Maracuja & Johannisbeere.

Mineralischer Abgang.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 34,00

1/8 Liter € 6,00

Sauvignon Blanc

Ried Hochstrandl

Vulkanland Stmk. 2017

Schwarze Ribisel. Grasig & mineralisch am Gaumen.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 39,00

1/8 Liter € 6,90

Weißburgunder

Ried Neusetzberg

Vulkanland Stmk. 2017

Haselnüsse & gelbe Früchte.

Weiche Struktur mit viel Kraft.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 34,00

1/8 Liter € 6,00

Chardonnay

Ried Kaargebirge

Vulkanland Stmk. 2017

Röstaromen & Akazienblüten;
kräutrig. Mineralisch komplex.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 36,00

1/8 Liter € 6,40

Grauburgunder

Ried Hochstrandl

Vulkanland Stmk. DAC 2018

Karamell, Zwetschken & Orangen.
Vollmundig komplex.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 37,00

1/8 Liter € 6,60

RÖTWEINE

Blauer Zweigelt 2018

Duft nach reifen -Kirschen.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 17,90

1/8 Liter € 3,20

Eruption Rot Pinot Noir 2017

Perfekt zu Käse.

Alk 13,5%vol - trocken 

0,75 Liter € 34,00

1/8 Liter € 6,00

Getränke



PRICKELNDES

ERUPTION Brut Sekt

Jahrgang 2017 Reserve
Flaschengärung, 24 Monate
Hefelagerung. Prickelndes Gold!
Alk 12,0%vol - trocken Δ
0,75 Liter € 38,00
1 Glas € 5,90

Damero Rosé Frizzante

Alk 11,5%vol - trocken Δ
0,75 Liter € 18,90
1 Glas € 2,90

Muskateller Frizzante

Alk 11,5%vol - trocken Δ
0,75 Liter € 19,90
1 Glas € 3,00

Die wilde Frizzi

Sauerkirsch Frizzante oder

Der schöne Himbert

Himbeer Frizzante

Alk 7,5%vol - trocken Δ
0,75 Liter € 16,50
1 Glas € 2,50

ERFRISCHENDES

Qualitätsweinspritzer Δ

Eine Sorte Vulkanland Steiermark DAC nach Wunsch mit Soda.
 $\frac{1}{4}$ Liter € 3,50

Wermut Δ

pur mit Zitronenscheibe & Eiswürfel
0,75 Liter € 47,00
1 Glas € 3,90

Pretty in Pink Δ

Schlehdorn-Gin | Tonic | Limette | Eiswürfel | Minze
1 Glas € 5,80

ALKOHOLFREIES

Apfelsaft vom Matzhold

1 Liter € 6,20
 $\frac{1}{2}$ Liter € 3,20
 $\frac{1}{4}$ Liter € 1,70

Traubensaft weiß oder rot

1 Liter € 10,50
 $\frac{1}{2}$ Liter € 5,40
 $\frac{1}{4}$ Liter € 2,80

Julias Sirupe

Holunderblüte oder Melisse mit Soda oder Leitungswasser

1 Liter € 5,20
 $\frac{1}{2}$ Liter € 2,60
 $\frac{1}{4}$ Liter € 1,30

SPEZIELLES

Scher-i-mi-net 2003

Tonis geheimes Tröpfchen

Sherry - würzig und süß zugleich.
Alk 16,5%vol Δ

0,375 Liter € 23,50
1/16 Liter € 4,30

SODA DAZU?

1 Liter € 2,00

BRÄNDE & ANGSETZTE

Ang'setzte & Williams

Himbeere, Weichsel (...)
2cl € 2,20

Grappa

Grauburgunder & Muskateller
2cl € 2,80

Klare Brände von Gölles

2cl € 4,20

—❤️—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 € 23,90

Preis pro Person ohne Nachspeise 🍷🍴🍷🍷

4-Gänge-Menü € 26,90

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 400 Positionen
von guten Freunden und aus aller Welt.

Wirf einen Blick hinein!

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



toni kocht

krispels feine küche

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!



SCHWEINEGRUSS AUS DER KÜCHE



TATAR VOM WOLLSCHWEIN

€ 13,50



DRY-AGED-WOLLSCHWEIN-STEAK AUS EIGENER HALTUNG

<< BEGRENZTE STÜCKZAHL >>

€ 29,-



DAS SÜßE WOLLSCHWEIN

€ 8,90



MENÜ € 47,-

WEINBEGLEITUNG € 19,-



”

FÜR MICH
DAS GEILSTE UND BESTE
SCHWEIN DER WELT!

TONI KRISPEL

MITTWOCH BIS FREITAG
18 BIS 20 UHR
MAI BIS OKTOBER

Nach
Verfügbarkeit
können diese
Gerichte
auch einzeln
bestellt werden!

Kleines & Feines

NEU! FLAMMKUCHEN

Rohschinken € 8,90

Rohschinkenwürfel | Ziegen-Frischkäsejoghurt |
Rucola | Himbeeren 🌿🍷

Neusetzer® € 8,90

Wollschweingrammeln | Neusetzer | Joghurt 🌿🍷

ALS VORSPEISE, ZUM GLAS WEIN
ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Neusetzer® € 6,90

Rückenspeck vom Wollschwein

im Basalttrog gereift | zarte „Engelsflügel“
für 2 Personen

Gänseleber € 9,90

Neusetzer® | Apfelchutney | Brioche 🌿🍷🍷

Ziegenfrischkäse € 5,90

Tomatenjus | Basilikumöl | Sauerrahm 🍷🍷

Carpaccio € 7,90

gebeizter Wollschweinerücken | Pfeffertrüffelöl |
steirischer Parmesan | Rucola 🍷

Trüffel 17 € 6,50

Ziegenfrischkäseröllchen | Trüffel |
Osso Collo 🍷🍷🍷🍷

Tatar vom Wels € 9,90

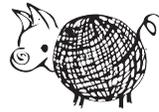
gebeizter Wels | Dashi-Wurzeln |
Sesam | Koriander | Chili-Zwiebel 🐟🌿🍷🍷🍷

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!

Hauptgerichte



Wollschweingenuss € 13,40

saftiger Beinschinken | Porchetta |
Lachsschinken | Fenchelsalami |
Neusetzer® Kuh | Aufstrich | Kren    

Steirisches Vitello Tonnato € 11,90

gebratenes Wollschweinkarree | Räucherforelle |
Kapern | Kürbiskernmayonnaise | Olivenöl   

Carpaccio € 11,40

gebeizter Wollschweinerücken | Rucola |
Pfeffertrüffelöl | steirischer Parmesan 

Trüffelpolenta € 13,80

luftgetrockneter Rohschinken vom Woll-
schwein | Trüffelpolenta | Ofengemüse |
Ziegenfrischkäse | Basilikum | Rucola 

Tafelspitz € 11,40

marinierter Wollschweintafelspitz |
Rucola | Kürbis | Walnüsse | Ananas |
Olivenöl | Limette | Balsamico   

Beinschinken € 10,70

12 Stunden gekocht - vom Wollschwein |
Kren | Butter 

Rohschinken € 12,50

18 Monate luftgetrocknet - vom Woll-
schwein | steirischer Parmesan |
Butter 

BROT DAZU?

Preis pro Portion und Person 

€ 0,70

WUSSTEN SIE SCHÖN?

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.



KÄSE VON KUH, SCHAF & ZIEGE

Alles Käse

€ 10,40

verschiedene Käsesorten | Chutney |
Paprikagelee | Gewürzhonig 🍯🌿

Ziegenkäse trifft Neusetzer®

€ 7,80

Ziegenfrischkäse | Neusetzer® | Basilikum |
schwarze Nüsse | Pinienkerne | Rucola |
Kirschtomatenragout 🍷🌿🌱

GLUTENFREI?

Gerne backen wir hausgemachtes
glutenfreies Brot für Sie auf!
Pro Portion € 1,70

BRÖT DAZU?

Portion pro Person 🍷
€ 0,70

SAUER MACHT LUSTIG...

Ochsenherztomate ❤️

€ 7,20

Ochsenherz-Tomate | Apfel | Walnüsse |
roter Zwiebel | Kuhfrischkäse | Balsamico | Olivenöl 🍷🌿🌱

Gemüse mit Rahm

€ 5,90

Tomaten | Gurken | Paprika | Blattsalat |
Käferbohnen | roter Zwiebel | Kürbiskernöl 🌱

Käferbohnen

€ 5,40

roter Zwiebel | Kren |
Apfelessig | Kürbiskernöl 🍷🌱

AUFSTRICHE

Leberaufstrich

€ 2,50

vom Wollschwein inkl. Brot 🍷🌱🌿

Verhackert

€ 2,50

vom Wollschwein inkl. Brot 🍷🌱🌿

Käferbohnenaufstrich

€ 2,50

vegan | inkl. Brot 🌱🌿🍷

Für Klein & Groß

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE



Zwergerbrot

kleines Brot mit Butter, Salami und Käse. 🌿🥚

€ 4,20



made by lisa

feine patisserie bei krispel

SÜßES VON LISA ❤️

Lisa Krispel ist nicht nur Diplom-Sommelière, sondern auch begeisterte Pâtissière. Ob Süßes im Glas zum Löffeln, feinsten Kuchen oder Parfaits zum Schmelzen. Lisa sorgt für den krönenden Abschluss.

Apfelstreuselkuchen

Apfel | Vanille | Nuss 🌿🥚🥚

€ 4,50

Törtchen

Entscheide dich für dein *Lieblingstörtchen* aus der süßen Vitrine in unserer KostBar.

ab € 5,50

Das süße Wollschwein

Zotter-Schokolade | Grammeln | Speck | Birne | Karamell | Zimteis 🌿🥚🥚

€ 8,90

Bitterschokolade ❤️

Zwetschke | Mais | Schokolade 🌿🥚🥚

€ 9,90



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.

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.

ALLE
SORTEN

2 CL
UM
€ 4,90

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 SO²)
-  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.




krispel

WEIN & MEHR

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 Verständ-
nis! Änderungen vorbehalten.