

REPOLUSK



HERZLICH WILLKOMMEN



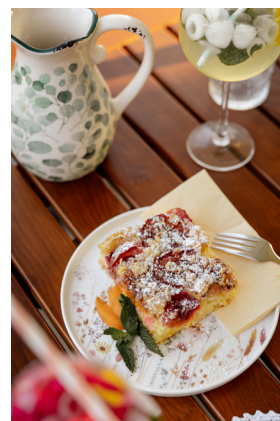
Schön, dass Sie Zeit
bei uns genießen wollen!



REPOLUSK



„Familie ist da, wo das Leben beginnt
und die Liebe niemals endet“





REPOLUSK



GEBIETSWEINE

WELSCHRIESLING 2023 Südsteiermark DAC

Feiner Duft nach grünen Äpfeln; ein Hauch von Wiesenkräutern; seidige Mineralik, florale Anklänge; lebendig und animierend; knackig & frisch; ein idealer Begleiter zur Jause.

1/8 l

€ 3,30

0,75 l

€ 17,00

AB HOF

€ 7,40

WEISSBURGUNDER 2023 Südsteiermark DAC

Duft nach reifen Birnen; fein & nussig; finessenreich strukturiert; gelb-äpfeliger Hauch; warme Aromen nach frischem Bauernbrot klingen an; etwas Feige; feinfruchtiger Nachhall; vielseitiger Essenbegleiter.

€ 3,40

€ 18,00

€ 8,50

GELBER MUSKATELLER 2023 Südsteiermark DAC

Viel Fruchtcharme; feine Kräutervürze; etwas Mandarine; Zitrus-Anklänge; Lindenblütenaroma; sehr lebendig; trinkfreudig und beschwingt – Gaumenfreude pur.

€ 3,80

€ 20,00

€ 10,20

SAUVIGNON BLANC 2023 Südsteiermark DAC

Zarte, grüne Aromen am Gaumen; feiner Johannisbeer-Touch; weiße Blüten; etwas Stachelbeere; konzentrierte Frucht; gut anhaftend; ein Hauch von Limette im Ausklingen; toller Begleiter zum Essen.

€ 3,80

€ 20,00

€ 10,20

ORTSWEINE

WEISSBURGUNDER LEUTSCHACH 2021 Südsteiermark DAC Neu!

Im großen Holzfass gereift; Duft nach frischem Brioche-Gebäck; geschmeidig & malzig; etwas Haselnuss; feine Röstaromen; einladendes Bukett; ein Hauch von hellem Nougat; ausgewogen und elegant im Nachhall.

€ 4,70

€ 23,00

€ 14,80

MORILLON LEUTSCHACH 2022 Südsteiermark DAC

Angenehme Mineralik in der Nase; reif-fruchtige Anklänge an Honigmelone und Quitte; schöne Fülle; Trockenfrüchte am Gaumen; feiner Schmelz – macht Lust auf mehr.

€ 3,60

€ 20,00

€ 9,00

GRAUBURGUNDER LEUTSCHACH 2022 Südsteiermark DAC

Süßlicher Duft nach reifen Beeren; etwas Banane klingt an; elegant und anspruchsvoll; etwas Blutorange; komplex; zart nussig; ein Hauch von Mandarinenzeste; ein vielschichtiges Erlebnis.

€ 3,90

€ 21,00

€ 12,00

Holt euch bei uns den
WEINSAMMELPASS.

Für den 11. Karton Wein,
welchen ihr bei uns
Abhof einkauft, erhaltet ihr
-10% und 2 Glas Wein.



Für schöne Stunden zu Hause gibt es unsere Weine zu Ab Hof-Preisen auch zum Mitnehmen.



REPOLUSK



RIEDENWEINE

GELBER MUSKATELLER RIED OBERGLANZ 2022 Südsteiermark ^{DAC}

Im großen Holzfass gereift; ein Hauch von Holunderblüte; feiner Duft von der Eibischblüte klingt an; elegant & vollmundig; kleidet den Gaumen vollkommen aus; wunderbarer Fruchtschmelz im Ausklingen.

1/8 l 0,75 l AB HOF

€ 4,50 € 23,00 € 13,00

SAUVIGNON BLANC RIED OBERGLANZ 2021 Südsteiermark ^{DAC}

Im großen Holzfass gereift; vielschichtige Nase – erinnert an Johannisbeeren; exotisches Duftkarussell; mineralische Akzente; Stachelbeere; cremige Textur; tief und finessenreich; lange nachklingend.

€ 4,50 € 23,00 € 13,00

„LIGNUM“ – Morillon RIED KALTENEGG 2021 Reserve Südsteiermark ^{DAC}

Im kleinen Holzfass gereift; zarte Röstaromen; vanilige Anklänge; feine Holznote; etwas Karamell; viel Schmelz; reife, gelbe Früchte; seidige Textur, sehr komplex und langanhaltend am Gaumen.

€ 4,80 € 27,00 € 18,50

SAUVIGNON BLANC RIED OBERGLANZ 2021 Reserve Südsteiermark ^{DAC} ab Mai

Im kleinen Holzfass gereift; gelbe, exotische Früchte; ein Hauch von weißer Schokolade; etwas Kokos; mineralischer Touch; balanciert und feinfruchtig; gereifter, weißer Pfirsich klingt an; zarte Fruchtsüße; Cassis öffnet sich langsam mit Luft; ausgezeichnetes Entwicklungspotential.

€ 5,80 € 35,00 € 28,00

WEIN MIT FEINER SÜSSE

ROTER TRAMINER 2021

Dezenter Rosenduft in der Nase; exotisch; feine Süße; etwas Honig & weiße Schokolade; ein Aromakarussell von reifen, gelben Früchten kleidet den Gaumen vollständig aus; ausgeprägte Traminer-Aromatik; ein wahres Trinkvergnügen.

1/8 l 0,75 l AB HOF

€ 4,50 € 23,00 € 13,50

ROTER TRAMINER AUSLESE 2023 – ab Mai

Betörender Duft nach blühenden Rosen; feine Dörrobst-Aromen; zarte Blütenhonig-Anklänge; süße Früchte; weiße Schokolade mit Krokant; cremig; angenehme Süße kleidet den Gaumen vollkommen aus.

€ 4,70 0,50 l € 21,00 € 14,80

ROTWEINE

ZWEIGELT 2022

Glänzendes Rubingranat; einladende Kirsch-Aromatik; elegant & harmonisch am Gaumen; dezente Würze; gute Balance; harmonisch & edel im Ausklingen.

1/8 l 0,75 l AB HOF

€ 3,10 € 16,50 € 8,00

„KOSCHUH“ ZWEIGELT 2021 Große Reserve

tiefdunkles Rubingranat; zarte Holznote; Weichsel- und Waldbeer-Aromatik; samtig; vollmundig; etwas dunkle Schokolade; tolle Tiefe; sehr geschmeidig; tolle Komplexität und enorme Länge.

€ 4,80 € 27,00 € 18,50

Für schöne Stunden zu Hause gibt es unsere Weine zu Ab Hof-Preisen auch zum Mitnehmen.



REPOLUSK



SCHAUMWEIN / SEKT / FRIZZANTE

„PHILIUS“ – Gelber Muskateller Schaumwein

Prickelnder Hochgenuss vom Gelben Muskateller; elegant & charmant; fruchtsüß & aufregend; fein & harmonisch; ein perlender Trinkgenuss rund um die Uhr – vor dem Essen, zum Essen oder nach dem Essen.

1 Glas 0,75 l AB HOF

€ 4,30 € 22,00 € 13,30

„GEORG“ – Sauvignon Blanc Qualitätssekt **NEU!**

Flaschengärung; von Hand gerüttelt; 12 Monate auf der Hefe gereift; feines Mousseux; reife Johannisbeere klingt an; cremig; zarte Perlen, die aufregend perfekt mit den exotischen Fruchtaromen harmonieren.

€ 4,90 € 27,00 € 19,00

roséRosé – FRIZZANTE

perlende, dunkelrote Beeren-Aromatik in der Nase; frisch, leicht & unkompliziert am Gaumen; animierend; saftig; verspielt & beschwingt; macht irrsinnig Spaß – ein Frizzante für fröhliche Stunden.

€ 3,60 € 19,00 € 10,50

LANDWEINE

„KELLERMEISTER“ Welschriesling

ZWIGELT Landwein

MISCHUNG/SPRITZER rot oder weiß

MUSKATELLERSPRITZER

1/4 l 1 l AB HOF

€ 2,80 € 13,00 € 4,50

€ 2,80 € 13,00 € 4,50

€ 2,50

€ 4,30

FRUCHTSÄFTE

HOLUNDERBLÜTENSaft gespritzt

TRAUBENSAFT vom Gelben Muskateller gespritzt

roséRosé – TRAUBENSAFT – naturtrüb

APFELSAFT vom Maschanskerapfel naturtrüb gespritzt

WILLIAMS BIRNEN NEKTAR gespritzt

1/4 l 1/2 l AB HOF

€ 2,30 € 3,50

€ 2,70 € 4,50 € 6,00

€ 2,70 € 4,50 € 6,00

€ 2,60 € 3,80 € 3,70

€ 2,90 € 4,60

EDELBRÄNDE

Hausquittenbrand

Kriecherlbrand

Schafnasenbrand

Maschanskerbrand

Wildbirnenbrand

Hauszwetschenbrand

Muskateller Tresterbrand

WEINBRAND im Eichenfass gereift

2cl AB HOF

0,5 l

€ 3,50 € 22,00

€ 3,50 € 22,00

€ 3,50 € 22,00

€ 3,50 € 20,00

€ 3,50 € 20,00

€ 3,50 € 20,00

€ 3,50 € 20,00

€ 4,50 € 29,00

KERNÖL

Kernöl

1/2 l 1 l

€ 12,00 € 21,00

Für schöne Stunden zu Hause gibt es unsere Weine zu Ab Hof-Preisen auch zum Mitnehmen.



FESTSPIELE DER GENÜSSE

AUFSTRICHE X 3 ... für den ersten Hunger **VEGAN**

Käferbohnen-Hummus x Liptauer-Aufstrich x Rote-Rüben-Aufstrich
mit selbstgebackenem Bauernbrot.

€ 8,00

DREIERLEI KÖSTLICHKEITEN

Muskatellerrohschinken mit Basilikumcreme x Sernauer Weichkäse
mit Kürbiskernöl x Zebuwürstel.

€ 13,70

WÜRSTEL & ROHSCHINKEN VOM ZEBURIND MIT ASMONTÉ

Asmonté, der steirische Parmesan – dazu Butter, Quittenfruchtaufstrich & Zweigeltrosmaringlee.
Das Zwergzeburind ist eine kleine Rinderrasse, die ursprünglich aus Indien stammt und hier in der Südsteiermark am BIO-BAUERNHOF der Familie MUSTER vlg. Oblak in Remschnigg/Leutschach auf 650 m Seehöhe gezüchtet wird.
Das Fleisch hat einen angenehmen zarten Wildcharakter.

www.zebu.at

€ 18,80

ZART GERÄUCHERTE HENDELBRUST

Vom Bauernhof der Familie Hütter in Krusdorf bei Straden
mit frischem grünen Salat, fein mariniert mit Walnussöl.

€ 14,80

GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET

2 Stück Filet von der Fischzucht der Familie Kulmer in Birkfeld
mit Zitronenoberskren und Zweigeltgelee.

€ 15,50

GENUSS-REIGEN – GEMEINSAMER GENUSS AB 4 PERSONEN

Geselchtes, Hauswürstl, hausgemachter Rohschinken, Köstliches vom Zeburind,
Spezialitäten vom Iberico-Schwein, feine Käsevariationen, Allerlei Saures – Käferbohnen,
Weinzerlsalat ... fröhliche Versammlung von Aufstrichen, selbstgebackenes Brot.

Preis pro Person € 18,00

AUFGETISCHT

KULINARISCHE SCHLEMMERMOMENTE
... BROTZEIT ...

VERHACKERTBROT

€ 4,80

LEBERAUFSTRICHBROT

€ 4,80

GRAMMELSCHMALZBROT

€ 4,80

BUTTERBROT **AUCH VEGAN MÖGLICH**

mit gerösteten Kürbiskernen

€ 4,80

*Fürs Körperl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*

REPOLUSK



BUNT & G'SUND AUCH VEGAN MÖGLICH

Bauernbrot mit Topfenaufstrich, Tomaten, Gurken, Paprika

€ 5,20

BELEGTES BROT

mit Geselchtem, Rohschinken, Hauswürstel, Käse, ...

€ 5,90

KÄSEBROT

fein garniert

€ 5,90

DREIAUFSTRICHBROT

Liptauer – Kernötopfen – Kräutertopfen

€ 4,50

BAUERNBROT

mit Liptauer, AUCH VEGAN MÖGLICH

€ 4,50

mit Kernötopfen

€ 4,50

oder mit Kräutertopfen

€ 4,50

FRÖHLICHE VERSAMMLUNG VON AUFSTRICHEN

eine Auswahl hausgemachter Aufstriche

€ 12,50

SALZSTANGERLZEIT

SALZSTANGERL

gefüllt mit Geselchtem & Käse

€ 5,60

gefüllt mit Käse

€ 5,60

gefüllt mit Geselchtem

€ 5,60

BODENSTÄNDIGE GAUMENFREUDEN

DIE KLASSIKER

BRETTELJAUSE – eine runde Sache

mit Geselchtem, hausgemachtem Rohschinken, Hauswürstel, Weinkäse, Topfenaufstrichen, Wurzelspeck, Leberaufstrich & Verhackertem

€ 12,00

WURZELSPECK – im ganzen Stück oder aufgeschnitten

€ 7,50

„EMMA'S“ HAUSWÜRSTEL

mit Verhackertem

im Ganzen oder fein aufgeschnitten

€ 8,50

KÜBELFLEISCH

mit Verhackertem & frisch geriebenem Kren

€ 9,50

*Fürs Körperl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*

REPOLUSK



DA HABEN WIR DEN SALAT

PRESSWURST mit Kürbiskernöl, Apfelessig & Zwiebel

€ 8,50

WEINZERLSALAT

mit Gurken, Tomaten, Käferbohnen, Geselchtem, Paprika, Ei und Zwiebel

€ 9,50

WEINZERLSALAT VEGETARISCH

mit Gurken, Tomaten, Käferbohnen, Schafkäse, Paprika, Ei und Zwiebel

€ 9,50

WEINZERLSALAT VEGAN

mit Gurken, Tomaten, Käferbohnen, Paprika, Tofu mit gerösteten Kürbiskernen und Zwiebel

€ 9,50

SAUERKRAUTSALAT VEGAN

verfeinert mit Apfel, Essiggurkerl & Kürbiskernöl

€ 5,20

KÄFERBOHNENSALAT VEGAN

mit Apfelessig & Kernöl

€ 5,20

SCHAFFSRISCHKÄSE

mit hausgemachtem Apfelessig, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

€ 13,80

RINDFLEISCHSALAT IM GLAS SERVIERT

mit hausgemachtem Apfelessig & Kürbiskernöl

€ 9,80

SAURES QUINTETT

Geselchtes, Presswurst, Rindfleisch, Käferbohnen, Sernauer Weichkäse
mit hausgemachtem Essig, Kürbispesto und Kürbiskernöl

€ 14,50

KÄSE VON UNSEREN HEIMISCHEN BAUERN

KÄSEBRETT – VARIATION VOM HEIMISCHEN KÄSE

Hofkäserei Stern vulgo Aichstern aus Rohrbach – Steinberg
Albrecherhof aus Deutschlandsberg,
Handwerkskäserei Familie Masser aus Deutschlandsberg
und Bio-Hofkäserei Deutschmann aus Frauental

€ 15,00

RENDEZ-VOUS VON KÄSE UND WEIN

3x Wein & 3x Käse – lassen Sie sich von uns überraschen –
einfach genießen und staunen ...

€ 17,80

**ICH BIN SO SATT, ICH MAG KEIN BLA...
OHHHHH KUCHEN ...**

**BITTE NACHFRAGEN!
ES GIBT IMMER ETWAS SÜSSES ...**

*Fürs Körberl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

NEMO



(Butterbrot)

€ 3,50

HEIDI



(Butterbrot mit Marmelade)

€ 3,50



BIENE MAJA



(Butterbrot mit Honig)

€ 3,50

ROBIN HOOD



(Leberaufstrichbrot)

€ 3,50



PETER PAN



(Bauernbrot mit Geselchtem)

€ 3,50

PUMUCKL



(Bauernbrot mit Liptauer)

€ 3,50

PIPPI LANGSTRUMPF



(Salzstangerl mit Butter)

€ 4,10



PINOCCHIO



(Hauswürstel aufgeschnitten)

€ 5,20

*Fürs Körberl gibt es unser selbstgebackenes Bauernbrot.
Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*



REPOLUSK



Man genießt mehr, wenn man weiß was man genießt ...

Köstliches vom Zwergzeburind

stammt vom Biobauernhof der Familie Muster in Remschnigg/Leutschach.

Spezialitäten vom Iberico Schwein

vom Sturmhof Iberico - Christian Abel aus Fötschach/Leutschach

Freilandeier

von der Familie Gamser aus Glanz/Leutschach

Der Topfen, der Weichkäse, der Frischkäse und die Milch

stammen vom Bauernhof der Familie Schautzer Sernau/Gamlitz.

Die geselchte Hendlbrust

stammt von der Familie Hütter aus Krusdorf bei Strafen.

Der luftgetrocknete Muskatellerrohschinken

kommen von der Fleischerei Familie Kollar aus Deutschlandsberg.

Den Käse für unsere Käsevariationen

*liefert die Familie Stern vom Betrieb Aichstern aus Rohrbach bei Hitzendorf,
Handwerkskäserei Familie Masser aus Deutschlandsberg
und die Bio-Hofkäserei Deutschmann aus Oberbergla bei Deutschlandsberg.*

Das Geselchte, das Verhackerte, die Leberwurst und die Hauswürstel

kommen von der Familie Pongratz aus Neudorf.

Der geräucherte Saibling

wird uns von der Familie Kulmer aus Birkfeld gebracht.

Die Presswurst

bringt uns der Fleischermeister Lendl aus Feldkirchen.

Die Käferbohnen

kommen vom Hofladen der Familie Lienhart aus Kalsdorf.

Das Gemüse

kommt aus Omas Hausgarten.

Der luftgetrocknete Rohschinken und der luftgetrocknete Hamburgerspeck

wird von uns selbst eingebeizt, geselcht und gereift.

Das Bauernbrot und die Mehlspeisen

werden von uns nach Omas Rezept selbst gebacken - dafür verwenden wir

Das Südsteirische Weinland Mehl

der Familie Kiendler aus Ragnitz.

Der Tofu - Regional, aus eigenem Anbau, Bio deftig würzig vegan

von der Tofurei - Peter Draxler



FRÜHLINGSERWACHEN

Duett vom Schaf

Würstel von Opa Harald's Schafen fein garniert mit hausgemachtem Chutney.
Winzerprinz-halbfester Schafskäse mit Rotweingeläger affinert
von der Handwerkskäserei Masser aus Frauental.

€ 15,60

~

STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLE

Gefüllt mit Geselchtem/Oberskren/Rucola/Asmonte

€ 11,50

~

4-erlei Vegan

HOFTOFU mit gerösteten Kürbiskernen, mariniert, gewürzt und geräuchert
SAUERKRAUT verfeinert mit Apfel, Essiggurkerl und Kürbiskernen
PIKANTES ROTKRAUT
KÄFERBOHNEN mit hausgemachtem Apfelessig-Kernöl-Kürbis

€ 11,50

~

SPEZIALITÄTEN - TELLER

vom Sturmhof Ibérico Schwein

Rohschinken, Backerlspeck, Würstel, Lardo, Verhackert
Leberwurst vom Iberico, Rosmarinbutter und hausgemachtem Chutney.

€ 19,50

Das Ibérico Schwein wird seit 2020 von Christian Abel am Sturmhof
Fötschach/Leutschach gezüchtet. Die Schweine leben in einem Freilaufstall
mit großzügigem Platzangebot, die Ferkel dürfen bis zu 12 Monate
beim Mutterschwein bleiben. Geschlachtet wird das Ibérico-Schwein erst
ab dem 2. Lebensjahr - daher hat das Fleisch eine feine Marmorierung und Zartheit.

www.sturmhof-iberico.at