




Gruppenangebote 2022

Weinverkostung

Nehmen Sie Einsicht in unseren Wein – seine Wege und Umwege, seine Höhen und Tiefen, seine Ecken und Kanten. Unsere 2021 neu gebaute Weinsicht ist eine Art Weinwerdungs-Museum. Hier gewähren wir Ihnen maximale (W)Einsicht in die Arbeit und Philosophie am Weingut Bernhart. Vom Weingarten über den Keller bis in die Flasche, wir lassen Sie in unser „Innerstes“ blicken – authentisch, spannend und sinnlich.

In einer persönlich geführten Tour erleben Sie den Weg vom Rebstock bis in die Flasche hautnah mit und können mit allen Sinnen in die Faszination Wein eintauchen. Im Schauweingarten bekommen Sie ein Gefühl für echte Handarbeit, im Aroma-Kräutergarten lernen Sie typische Wein-Bouquets kennen bzw. riechen und im Weinkeller gewähren wir Ihnen tiefe Einblicke in unsere Philosophie.

-  **Dauer**
1,5 Stunden
-  **Inklusivleistungen**
geführte Tour + Verkostung mit 5 Weinproben
-  **Preis pro Person:** € 7,90

anschließend locken verschiedene Varianten herrlicher Jausen Kreationen in unserem Buschenschank!

Bauernjause – mit allem was das Herz begehrt!

Der Klassiker! Vorzustellen wie ein kleines Buffet am Tisch: Belegte Platten mit unserem im Haus gesurrten Spezialitäten wie das Geselchte, luftgetrocknetes Karree, Speck, Selchwürtl, Surbrüsterl, Züngerl,.... dazu gibt es natürlich Käse, jede Menge Gemüse, Eier, Verhackertes, Leberstreichwurst, Kürbiskernaufstrich, Liptaueraufstrich, frischen Kren, ofenfrisches Brüsterl und Käferbohnsalat mit Rettich und hauseigenem Kernöl. Serviert wird das alles mit frischem, selbst gebackenem Bauernbrot und Vollkornbrot.

Preis pro Person € 10,90

zzgl. Brotpauschale pro Pers. € 0,90

Klassische Hausplatte

Eingestellt wird eine gemischte Platte mit unserem im Haus gesurrten Spezialitäten wie das Geselchte, luftgetrocknetes Karree, Speck, Selchwürtl, Surbrüsterl, Züngerl, dazu gibt es natürlich Käse, jede Menge Gemüse, Eier, Verhackertes, Leberstreichwurst, Kürbiskernaufstrich, Liptaueraufstrich, frischen Kren. Serviert wird das alles mit frischem, selbst gebackenem Bauernbrot und Vollkornbrot.

Preis pro Person € 8,90

zzgl. Brotpauschale pro Pers. € 0,90

Schmankerlmenü

Zum Ankommen und Anregen wird ein

herrlicher Aperitif

auf unserer (wenn es das Wetter zulässt) Panoramaterasse serviert. Anschließend bitten wir zu Tisch und starten mit einem

Streifzug durch unsere Selchkammer

Auch wieder vorzustellen wie ein kleines Buffet am Tisch. Serviert wird ein Auszug aus unserer Spezialitätenpalette wie unser Barriqueschinken, der luftgetrocknete Vulkanlandschweinschinken, Käsespezialitäten der Fromagerie zu Riegersburg, Wildschinken, Wildwürtl und Hirschsalami mit allerlei Chutneys und Gelees.

Dazu belegten Platten mit unserem im Haus gesurrten Spezialitäten wie das Geselchte, luftgetrocknetes Karree, Speck, Selchwürtl, Surbrüsterl, Züngerl,.... dazu gibt es natürlich Käse, jede Menge Gemüse, Eier, Verhackertes, Leberstreichwurst, Kürbiskernaufstrich, Liptaueraufstrich, frischen Kren, ofenfrisches Brüsterl und Käferbohnsalat mit Rettich und hauseigenem Kernöl. Serviert wird das alles mit frischem, selbst gebackenem Bauernbrot und Vollkornbrot.

Fürs Magerl wird zum Abschluss ein feiner Digestif, gebrannt aus feinen Früchten unseres eigenen Obstgartens, serviert.

Preis pro Person € 25,90

zzgl. Brotpauschale pro Pers. € 0,90

In Ihrer Gruppe gibt es Gäste welche sich Vegan oder Vegetarisch ernähren? Kein Problem! Bitte geben Sie uns im Vorhinein Bescheid, wie viele Personen wir berücksichtigen sollen und wir garantieren auch für diese Personen einen maximalen Buschenschank Genuss!

Es ist leider nicht möglich die Menüs zu kombinieren und es kann nur Einheitlich für die Gruppe bestellt werden. Wir beraten Sie in diesem Fall natürlich sehr gerne!

Wird für eine geringere Anzahl an Personen bestellt die tatsächlich vom Menü speist, bitte wir um Bekanntgabe im Vorhinein, da wir die Platten nach Anzahl der reservierten Tische richten (z.b. 30 Personen finden auf 5 Tischen Platz. So werden die Platten für 5 Tische gerichtet. Sind dann jedoch 40 Personen geht sich das mit den Sitzplätzen nicht aus).

Für zusätzlich speisende Personen, welche in der Bestellung nicht berücksichtigt wurden, wird eine Brot- und Gedeckpauschale von € 2,90 eingehoben.

Getränke sind in keinem der Menüs inkludiert und werden nach Verbrauch verrechnet.