Gamlitzer Weinstube



Wir haben für unsere Gäste von

Montag-Freitag

von 9 Uhr bis 23 Uhr geöffnet.

Küchenbetrieb von 9.00 bis 21.30

Mehlplatz 4, 8010 Graz

Tel: 0316/828760
Fax: 0316/832544

email: karinpeitler@gmx.at
www.gamlitzer.com

ÜBER UNS

Die Familie Peitler ist jetzt in 3. Generation in diesem Haus,
Hermann & Renate haben 1970 hier begonnen,
Oliver stieg in die Fußstapfen seiner Eltern und übernahm das Lokal
mit seiner Frau Karin,
auch unser Sohn Maximilian ist im Gastgewerbe gelandet und unterstützt uns in der Küche.
Wir sind sehr bemüht regional & saisonal zu kochen, genauso frisch
Auch Traditionelle Küche

"Wenn Sie in der Gamlitzer Weinstube edlen Wein und
wohlschmeckende Speisen genießen,
so befinden Sie sich auf historischem Boden.
Das Haus, in dem sich die Weinstube befindet, wird urkundlich bereits 1660 als Besitz des Stadtschreibers Jakob Codrus erwähnt, auch die gastronomische Tradition ist von langer Dauer.
Der Platzlwirt erfreute schon damals seine Gäste mit Speis und Trank.
Die sehenswerte Stuckmadonna, die sich auf dem Haus befindet, geht ebenfalls auf das 17. Jahrhundert zurück."

Wir freuen uns, Sie in unserem Lokal
begrüßen und bewirten zu dürfen
und wünschen Ihnen einen

angenehmen Aufenthalt.

Familie Peitler mit Team

KALTE & WARME JAUS 'N

Steirische **Flecksuppe**	6,90
Schweinsbeuschel mit hausgemachtem Semmelknödel	9,80
Hausgemachtes **Rindsgulasch** von der Wade	11,80
Frankfurter mit Gulaschsaft	6,80

Schinkenbrot mit Kren	5,80
Käsebrot	5,80
Aufstrich Brot	4,20

Verhackert, Leberstreichwurst von der Fa. Rinner

Bauernteller 9,50

Selchschinken mit Verhackert & Ei

Brettljausen 11,80

Selchschinken, Brüstl, Hartwürstl, Verhackert, Leberstreichwurst, Essiggurkerl, Pfefferoni, Paprika, Tomate & Ei.

Käseplatte 15,80

mit verschiedenen Käsesorten aus der Vitrine,

Weintrauben, Ei, Butter

GEBACKENES

Schnitzel vom Schweinskarree nach „Wiener Art"

mit Beilage nach Wahl 13,80

Cordon bleu vom Schwein

mit Beilage nach Wahl 15,80

Hühnerbrust Schnitzel gebacken

mit Beilage nach Wahl 14,80

Gemüselaibchen 9,80

mit Kräuterrahmsauce & gemischtem Salat

Hendlbrust streifen gebacken oder gegrillt

auf Blattsalat fein garniert mit Kernöl 12,80

Steirisches Backhenderl ohne Haut mit gemischtem Salat

von der Fa. Draxler

½ Hendel 14,80

Ganzes 29,60

Steirische Wildkräuterhuhn von der Familie Rossmann

nur auf Vorbestellung

VOM GRILL

Naturschnitzel vom Schwein mit Reis 13,90

Kotelett vom Karree mit hausgemachtem Letschogemüse dazu Erdäpfelrösti 13,90

Cevapcici mit Ajvar aus Marburg und Zwiebelgarnitur dazu Stäbchenkartoffel (Pommes frites) 10,80

IM REINDL

„Steirerpfandl" 13,60

Frisches gemischtes Faschiertes Laibchen mit Hausgemachter Champignonsauce dazu Spätzle mit Käse gratiniert

„Hauspfandl" 12,90

Frisches gemischtes Faschiertes Laibchen dazu Rösterdäpfel, Spiegelei und a Saftl

BEILAGEN

Reis, Braterdäpfeln, Spätzle, Pommes frites

Petersilienerdäpfeln 4,20

Port. Senf, Ketchup oder Mayonnaise 0,60

Semmel oder Brot 0,80

Spezialgebäck 1,40
Breze 1,80

AUS DER SALATECKE

„Gemischter Salat“ 4,50

Blattsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Bohnensalat

„Käferbohnen Salat“ 4,80

Käferbohnen, Zwiebel

„Gamlitzer Haussalat“ 8,80

Blattsalat, Ei, Käferbohnen, Extrawurst, Schinken, Käse, Zwiebel, Paprika

„Gamlitzer Bauernsalat“ 8,80

Blattsalat, Ei, Käferbohnen, Rindfleisch, Zwiebel, Paprika

„Saurewurscht“ 6,80

Extrawurst, Ei, garniert mit Zwiebel und Paprika

„Saures Rindfleisch“ 8,80

Rindfleisch, Ei, garniert mit Zwiebel und Paprika

All unsere Salate werden mit Kernöl von der Fam. Hartlieb abgemacht

Auf Wunsch für die, die es lieber Saurer haben wollen bieten wir ihnen auch einen Rotweinessig/Apfelessig an