



DIETRICH

VULGO TISCHLER

**WEIN
FAMILIE
GENUSS**

AM SERNAUBERG



GEBIETS WEIN (0)

SÜDSTEIERMARK DAC

Junger Tischler

TROCKEN 2025 12.5%VOL

Welschriesling

TROCKEN 2025 12.5%VOL

Weißburgunder

TROCKEN 2025 12.0%VOL

Sauvignon Blanc

TROCKEN 2025 13.0%VOL

Gelber Muskateller

TROCKEN 2025 11.5%VOL

STEIERMARK

Souvignier Gris

TROCKEN 2024 13.5%VOL

Scheurebe

TROCKEN 2025 12.0%VOL

SämRiv

HALBTROCKEN 2024 13.0%VOL



ORTS WEIN⁽⁰⁾

GAMLITZ

Morillon

TROCKEN 2024 13.5%VOL

Sauvignon Blanc

TROCKEN 2024 13.0%VOL

Grauer Burgunder

TROCKEN 2024 13.0%VOL



GEBIETSWEIN
SÜDSTEIERMARK DAC

Leichte, frisch fruchtige Weine,
mit anmierendem Säurespiel –
ein herzhaftes Trinkvergnügen.



ORTSWEIN
GAMLITZ
SÜDSTEIERMARK DAC

Vollmundige Weine aus hochreifen
selektionierten Trauben –
harmonisch und elegant.



RIEDENWEIN
RIED SERNAUBERG
SÜDSTEIERMARK DAC

Weine mit viel Potential – kräftig
und vollmundig – ausgebaut im
Stahltank.





RIEDEN WEIN⁽⁰⁾

RIED SERNAUBERG DAC

Sauvignon Blanc

TROCKEN 2024 14.5%VOL

Traminer

TROCKEN 2024 13.5%VOL

Martin

TROCKEN 2020 14.0%VOL

 <p>GEBIETSWEIN SÜDSTEIERMARK DAC</p> <p>Leichte, frisch fruchtige Weine, mit animierendem Säurespiel – ein herzhaftes Trinkvergnügen.</p> 	 <p>ORTSWEIN GAMLITZ SÜDSTEIERMARK DAC</p> <p>Vollmundige Weine aus hochreifen selektierten Trauben – harmonisch und elegant.</p> 	 <p>RIEDENWEIN RIED SERNAUBERG SÜDSTEIERMARK DAC</p> <p>Weine mit viel Potential – kräftig und vollmundig – ausgebaut im Stahltank</p> 
--	---	--



PRÄDIKATS
WEIN (0)

Souvignier Gris
SÜSS 2024 10.00%VOL

FRIZZANTE
SCHAUMWEIN (0)

Gelber Muskateller
EXTRATROCKEN 2025 11.5%VOL

L'été Rosé
TROCKEN 2024 12.5%VOL

Sauvignon Blanc
BRUT 2025 12.5%VOL

ROT
WEIN (0)

L'été Rosé
STEIERMARK TROCKEN 2024 12,0%VOL

Blauer Zweigelt
STEIERMARK TROCKEN 2021 13,0%VOL



AUSZEICHNUNGEN

2024

Sieger „Mein Bezirk“ WeinChallenge

Welschriesling Südsteiermark DAC

2023

Sieger „Woche WeinChallenge“

Traminer Ried Sernauberg 2022

SALON Weingut 2023

2022

Landessieger

Morillon Ried Sernauberg 2021

Weitere Finalisten

Sauvignon Blanc Ried Jägerberg 2021

Traminer Ried Sernauberg 2021

SALON Winzer 2021

2021

Landessieger Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC 2020

Weitere Finalisten

Welschriesling Südsteiermark DAC 2020

Weissburgunder Südsteiermark DAC 2020

Finalist zum Weingut des Jahres 2021

Sieger St. Weintrophy Bad Gleichenberg

Welschriesling Südsteiermark DAC 2020

SALON Winzer 2020

2020

Landessieger Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC 2019

Weitere Finalisten

Sauvignon Blanc Gamlitz 2019

Blauer Zweigelt Steiermark 2018

SALON Winzer 2019

2018

Jungwinzer Sieger

Sauvignon Blanc 2017

2 Finalisten bei der Steirischen

Landesweinbewertung

2017

2 Finalisten bei der Steirischen

Landesweinbewertung

2016

Landessieger

Morillon Sernauberg 2015

3 weitere Finalisten

Finalist zum Weingut des Jahres 2016





DURSTLÖSCHER ⁽⁰⁾

Mischung weiß
TROCKENER LANDWEIN
gespritzt

Sommermischung weiß
EIN ACHEL HAUSWEIN
AUFGESPRITZT AUF A' HALBE

Muskateller Mischung

EDELBRÄNDE

Tresterbrand

Kriecherledelbrand

Williams Birnen Schnaps

Apfelstrudel Likör

Zirbe

ALKOHOLFREI

Traubensaft pur

Apfelsaft pur

Holunder gespritzt

Traubensaft gespritzt

Apfelsaft gespritzt

Mineralwasser mild

Sodawasser prickelnd

Alle gespritzten
Säfte gibt es
mit oder ohne
Kohlensäure.

STEIRISCHE JAUSE

Bretteljause

Geselchtes Fleisch / Schweinsbrüstl
Speck / Käse / Selchwurst / Verhackert
Liptauer / Kernölaufstrich / Leberstreichwurst
Gemüse / Ei / Kren / Essiggurken

2 Stück Brot (ACLMOG)

Traditionelle Bretteljause

FÜR ZWEI PERSONEN

Geselchtes Fleisch / Schweinsbrüstl
Speck / Käse / Selchwurst / Verhackert
Liptauer / Kernölaufstrich / Leberstreichwurst
Gemüse / Ei / Kren / Essiggurken

4 Stück Brot (ACLMOG)

Winzer Jause

Fein aufgeschnittener Rohschinken
mit Sernauer Weichkäse / Jungzwiebeln
Kernöl / Ei

2 Stück Brot (ACLMOG)

Steirischer Rohschinkenteller

Fein aufgeschnittener
steirischer Schinkenspeck

Mit Salat nach Saison / Parmesan
Ei / Butter / Olivenöl

2 Stück Brot (ACLMOG)

BELEGTES

Aufstrichbrote

WÄHLEN SIE AUS:

Liptauer- oder Kernölaufstrichbrot
Verhackert-, Bratfett- oder
Leberstreichwurstbrot (AGLM)

Aufstrichteller

Liptaueraufstrich, Kernölaufstrich,
Verhackert, Leberstreichwurst, Bratfett

3 Stück Brot (AGLM)

Belegtes Brot

Verhackert / Geselchtes Fleisch / Käse
Gemüse / Kren / Ei / Essiggurke (ACGLMO)

Dietrich's Hausbrot

„HALBE HALBE“

Zur Hälfte je Geselchtes und Schweinsbrüstel
darunter Bratfett / Käse / Gemüse
Kren / Ei / Essiggurke (ACGLMO)

Käsebrot

VEGETARISCH

Butter / Käse / Gemüse / Walnüsse
Kürbiskerne (AGH)

Schweinsbrüstlbrot

Bratfett / Schweinsbrüstl / Gemüse
Kren / Ei / Essiggurke (ACLMO)

WAS SAUERES

Saure Variation

Gekochtes Rindfleisch / Schafkäse
Presswurst / Käsebällchen / Käferbohnen
Jungzwiebeln / Gemüse / Ei / Hausessig / Kernöl
2 Stück Brot (ACLMOG)

Saures Duett

Gekochtes Rindfleisch und Schafkäse
Käferbohnen / Jungzwiebeln / Gemüse / Ei
Hausessig / Kernöl
2 Stück Brot (ACLMOG)

Saures Rindfleisch

Gekochtes Rindfleisch / Käferbohnen
Jungzwiebeln / Gemüse / Ei / Hausessig / Kernöl
2 Stück Brot (ACLMO)

Saure Presswurst

Presswurst / Käferbohnen / Jungzwiebeln
Gemüse / Ei / Hausessig / Kernöl
2 Stück Brot (ACLMO)

Saures Hoftofu Duett

VEGAN
Hoftofu natur und Hoftofu mit Kürbiskernen
Gartengemüse / Zwiebel / Hausessig
Kernöl / Linsen
2 Stück Brot (AFLM)

Vegane Aufstriche

VEGAN
Geröstete Kürbiskerne Tofuaufstrich
Pikanter Räucher Tofuaufstrich und
Zwiebeltofuaufstrich / Kürbiskerne
Gartengemüse
3 Stück Brot (AFLM)

Steirische Käsevariation

VEGETARISCH
Schafkäse / Sernauer Weichkäse
Käsebällchen / Jungzwiebeln / Gemüse
Ei / Hausessig / Kernöl
2 Stück Brot (ACLMG)

Käferbohnenalat

VEGETARISCH
WAHLWEISE MIT ODER OHNE EI
Käferbohnen / Zwiebeln / Tomaten
Ei / Hausessig / Kernöl
1 Stück Brot (ACLM)

Linsen Salat

VEGETARISCH
WAHLWEISE MIT ODER OHNE EI
Linsen / Salat nach Saison / Zwiebeln
Kürbiskerne / Tomaten / Ei / Hausessig / Kernöl
1 Stück Brot (ACLM)

Käseteller

VEGETARISCH
„KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN“
Mit steirischen Käsespezialitäten
Kürbiskerne / Walnüsse / Butter / Gelee
(AGH)

Hausgemachtes Bauernbrot

1 Stück

Die Sojabohne, die es braucht um einen guten Tofu zu produzieren, wächst bei uns in Gamlitz! Peter Draxler aus Oberlupitscheni hat sich auf die Produktion von Tofuprodukten spezialisiert.



KINDERJAUSE

Würstlkönig

Kleine Portion Selchwurst / Butter / Gemüse / Ei
1 Stück Hausbrot (ACLMOG)

Max und Moritz

Kleines Leberstreichwurstbrot / Gemüse
(ALM)

Pippi Langstrumpf

Kleines Butterbrot / Ei / Gemüse (ACG)

Zauberfee

Kleines Butterbrot mit Marmelade
(ACG)

„Fauler Willi“ Brot

Kleines Butterbrot mit Honig (ACG)

Räuber Hotzenplotz

TELLER UND BESTECK
Kinder essen mit Mama und Papa mit

MEHLSPEISEN

Mit Liebe gebacken von Claudia, Franziska und
Katharina. Gerne informieren wir Sie über unser
Tagesangebot!



REGIONALE PRODUKTE

Käferbohnen, Kren, Kernöl und Kürbiskerne

Martin und Gilda Huss vlg. Kochschneider aus Gamlitz, Fam. Zweytick und Ölmühle Hartlieb

Fleischspezialitäten (Rindfleisch und Schweinefleisch)

vom Fleischermeister Christian Wagner aus Gamlitz und der Metzgerei Krainer.
Es wird auf die Herkunft geachtet und ist mit dem AMA Gütesiegel gekennzeichnet.

Käsespezialitäten

Hofkäserei Fischer, Pogerhof, Hofkäserei Schautzer, Peter Draxler
Je nach Verfügbarkeit kann das Angebot variieren.

Tofuprodukte

Peter Draxler aus Gamlitz

Gemüse, Salat und Kräuter

aus dem eigenen Hausgarten und vom
Gemüsebauern Familie Predl aus Allerheiligen bei Wildon

Eier

Familie Gamser aus Glanz an der Weinstraße

Mehl

Traussner Mühle in Ehrenhausen

Tellerlinsen

Kommen aus Österreich

Milchprodukte

Bäuerlichen Milchprodukte, Milchprodukte der Molkerei Stainz,
NÖM Produkte und Schärdinger Produkte



ÖFFNUNGSZEITEN

Sommer

01. MAI BIS 31. OKTOBER

Buschenschank & Weinverkauf

Dienstag bis Samstag

11.00 bis 20.00 Uhr

Küchenschluss 19.00 Uhr

Sonntag 9.00 bis 11.30 Uhr

Verkostung & Weinverkauf

Winter

01. NOV BIS 31. APRIL

Buschenschank & Weinverkauf

Freitag bis Montag

12.00 bis 21.00 Uhr

Küchenschluss 19.00 Uhr

WEINGUT DIETRICH VULGO TISCHLER

Sernau 13 | A-8462 Gamlitz | +43 (0) 664 503 93 23

info@weingut-dietrich.at | www.weingut-dietrich.at

ALLERGENE

Bitte informieren Sie uns über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.
Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein. Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet.
Wir sind bemüht, die Wartezeit kurz zu halten.