

Sturmfest bei Heurigen Trät-Wiesner

Freitag 15. September bis Sonntag 17 September

Strumbar – Sturmspezialitäten – Samstag & Sonntag mit Hüpfburg
mit DJ Franz & Happy Men

Aus unserem Suppentopf

Tafelspitzbouillon (L) mit Frittaten (A,C,G)
oder Leberknödel (A,C) 3,50 €

Steirische Kürbiscremesuppe (G) 3,80 €

Hofjause

Verschiedene Fleischspezialitäten, Aufstrich und Käse
fein garniert auf Holzplatte serviert, für 2 Personen (A,G,C,M) 14,60 €

Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch – Kapernsauce) 12,60 €

(kalte Heurigenspeisen Seite 2)

Warme Vielfalt

Kürbis – Gnocchi mit Speck und Paprika dazu frischer Parmesan (A,C,G) 10,20 €

Kürbis - Lasagne auf Ratatouille(A,C,G) 10,80 €

Gegrillte Blunzenradln auf Kürbiskraut mit Röstini und Kren (A) 11,20 €

Rindsrouladen mit Spiralnudeln (A,C,M) 14,90

Chicken Wings mit Knoblauch & Cocktail Dip (G) 9,80 €

Gebackene Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier auf
Erdäpfel – Blattsalat mit Kernöl (A,C,E) 11,20 €

Süße Verführung

Hausgemachte Powidltascherl in Butter und Brösel (A,C,G) 6,40 €

Schokoladenmoussnockel auf Birnenröster (C,G) 6,20 €

A glutenhaltiges Getreide ~ C Ei ~ D Fisch ~ E Erdnüsse ~ F Soja ~ G Milch & Lactose ~
H Schalenfrüchte ~ L Sellerie ~ M Senf ~ N Sesam ~ O Sulfite ~ P Lupine

Kalte Heurigen - Klassiker

Dünn aufgeschnittenes würziges Bauerngeselchtes
mit Pfefferoni, Gurkerl, Kren und Gebäck 9,40 €

Mariniertes Rindfleisch (dünn geschnitten) mit Zwiebelstreifen,
Kernöl – Balsamicodressing und Gebäck (M,O,A) 10,80 €

Roastbeef- Teller zartrosa mit Sauce Tartar
und Gebäck (M,A) klein 9,40 € / groß 13,80 €

Saure Wurst (Pariser in Essig-Öl)mit Zwiebel und Gebäck (A,O) 9,60 €

Kalter Schweinsbraten mit frischem Kren, Senf und Gebäck (A,M) 8,90 €

Bio - Schafkäserolle (pasteurisiert) auf mariniertem
Blattsalat mit Olivenöl oder Kernöl, Zwiebel und Gebäck (A,G,O) 9,80 €

Aufstrichteller gemischt klein (G,M,C) (2-3 Pers.) 7,80 €
groß (4-6 Pers.) 13,80 €

Aufstrichbrot nach Wahl (A,G,M,C) 2,80 €
(Lipt,-Frühling,-Schinken-Kren,-Ei,) Portion Aufstrich 3,20 €

Gemischtes Körberl klein (2 Stück + 1Hausbrot) (A) 3,50 €
groß (4 Stück + 2 Hausbrot) 6,50 €

Gebäck einzeln(Kornspitz, Wachauer, Salzstangerl) (A) Stück 1,40 €
Hausbrot (A) á 0,60 €

Lust auf Käse

Käseteller mit Emmentaler, Appenzeller
Chaumes, Bavaria Blue, Butter, Weintrauben und klein 8,80 / groß 12,80

Räucherkäse dünn aufgeschnitten mit
Butter und Weintrauben 6,80

Salziges & Süßes an der Schank

Frische Hausmehlspeisen: Zwetschkenfleck, Topfenkuchen etc....

Schokospitz, Punschkrapfen, vieles mehr....

Hausmehlspeise 3,50 / Punschkrapfen 1,50 Pischinger Mandel / Haselnuß / Original 3,80 /
Überraschungseier 1,20 / Soletti 1,50 / Erdnüsse 1,30 / Chip´s 1,30 / Mikado 3,50

Warme Heurigenschmankerl

Schweinsbraten mit Serviettenknödel (A,C,G) 8,90 €

Gegrillte Faschierte Laibchen mit Petersilienkartoffeln (A,C,G) 8,50 €

½ Backhuhn „Altwiener Art“
(teilausgelöst, ohne Haut, mariniert, 25 Min. (A,C,G) 9,60 €

Gebackene Blutwurst mit Erdäpfelsalat und frischem Kren (A,C,G) 9,80 €

Gebackenes Wiener Schnitzel (vom Schwein) (A,C,G) 8,60 €

Schinken-Lauchnockerl mit Blattsalat (A,C,G) 9,80 €

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren (A,C,G) 8,80 € **Vegetarisch**

Kartoffel – Frischkäsetascherl auf Erdäpfel – Blattsalat
mit Joghurtdressing (A,C,G,L,N) 9,20 € **Vegetarisch**

Gebackenes Gemüse mit Sc. Tartar (A,C,G) 8,80 € **Vegetarisch**

Salat: Erdäpfel, (M) Gurke , Kraut, Grüner(M), Tomaten, etc.....
so lange der Vorrat reicht á 3,80 €

Beilagen und Co

Port.Bratkartoffeln / Port.Petersilienkartoffeln (G) / Port.Knödel (A,G) / Pommes frites mit Ketchup
3,50 € / Geb.Petersilie 2,00 € / Port.Sauce Tartar 1,30 € / Port.Priselbeeren 1,30 €
Port Kernöl 1,30 € / Port Ketchup 40 Cent / Port Senf 40 Cent / Port. Zwiebel 40 Cent / Port frischer
Kren 90 Cent / Port Butter (G) 80 Cent / Port Knoblauch 80 Cent

Für unsere Zwerge

Rosaroter Panter Kinder Wiener mit Pommes Frites und Ketchup (A,C,G) 6,80

„Aladin“ Knödel mit Saft (A,C,G) 4,20

„Pluto“ Kleiner Schweinsbraten mit Knödel (A,G,C) 6,80

Curly Fries mit Rahmtip (A,G) 3,80

A glutenhaltiges Getreide ~ C Ei ~ D Fisch ~ E Erdnüsse ~ F Soja
G Milch & Lactose ~ H Schalenfrüchte ~ L Sellerie ~ M Senf

N Sesam ~ O Sulfite ~ P Lupine



Welschriesling - Ernte 2016

elegante, anregend Säure mit leichtem Sortenbukett,

alc 12,0 % vol trocken Sre 7,0‰

Glas 1/8lit 2,20 €

Bout 0,75l 13,20 €

Gemischter Satz - Ernte 2016

eleganter Duft im Bukett, dazu feine Würze und Aromatik,

leichter säurebetonter Gemischter Satz aus unserm Sortimentsweingarten

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,8 ‰

Glas 1/8lit 2,20 €

Bout 0,75l 13,20 €

Grüner Veltliner - Ernte 2016

faszinierende Reife mit würzigem Sortenbukett, angenehm am Gaumen

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,5 ‰

Glas 1/8lit 2,20 €

Bout 0,75l 13,20 €

Junger Weidlinger - Müller Thurgau Ernte 2016

harmonisch, frisch fruchtiger Müllerthurgau, leichtes Säurespiel im Abgang,

Restsüße 6g alc 12,5 % vol trocken Sre 6,6 ‰

Glas 1/8lit 2,30 €

Bout 0,75l 13,80 €

Rheinriesling - Ernte 2016

elegantes Bukett mit zarter Frucht und feiner Würze,

anregendes Mousseux, sortentypisch am Gaumen, eleganter Körper

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,4 ‰

Glas 1/8lit 2,40 €

Bout. 0,75l 14,40 €

Gelber Muskateller Ernte 2016

ausgeprägte Sortentypizität mit deutlichem Muskatparfüm,

am Gaumen markante Würze mit angenehmer Säurestruktur

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,5 ‰

Glas 1/8lit 2,40 €

Bout.0,75l 14,40 €

Weißburgunder - Pinot Blanc Ernte 2016

Helles, jugendliches Farbdesign; in der Nase vielschichtig, vereint Frucht

Harmonisch zu einem vollmundiger Wein.

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,8 ‰

Glas 1/8lit 2,40 €

Bout 0,75l 14,40 €

Chardonnay - Ernte 2016

helles, jugendliches Farbdesign; in der Nase vielschichtig,
vereint Frucht harmonisch zu einem vollmundiger Wein.

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,8°/oo Glas 1/8lit 2,40 €
Bout 0,75l 14,40 €

Welschriesling - Ernte 2015

vollausgereifter Welsch mit fruchtigem Sortenbukett,
Restsüße 16g alc 12,5 % vol lieblich Sre 7,0°/oo

Glas 1/8lit 2,20 €
Bout 0,75l 13,20 €

Pinot Gris – Ruländer Ernte 2015

Süße Versuchung mit zartem Sortenbukett, idealer Käsebegleiter

alc 10,5 % vol süß 48g Sre 6,8°/oo Glas 1/8lit 2,30 €
Bout 0,75l 13,80 €

Rosé aus der Sorte Zweigelt - Ernte 2015

zartes Lachsrosa, in der Nase leichte Fruchtelemente, angenehme Aromatik

alc 12,5 % vol trocken Säure 6,4 °/oo Glas 1/8lit 2,30 €
Bout. 0,75l 13,80 €

Zweigelt - Ernte 2012

dunkelrubinrot im Glas mit geschmeidigem Abgang,
½ Jahr im kleinem Holzfass gelagert

alc 13,5 % vol trocken Sre 4,8 °/oo Glas 1/8lit 2,40 €
Bout 0,75l 14,40 €

St.Laurent Barrique Ernte 2014

Extraktreich, 6 Monate im Barriquefass gereift, kräftige dunkelrote Farbe –

fruchtiges Bukett, alc 12,5 % vol trocken Sre 5,2 °/oo Glas 1/8lit 2,80 €
Bout 0,75l 16,80 €

Das Kosthölz¹ gibt Ihnen die Möglichkeit Weinspezialitäten
in kleinen Mengen zu Verkosten

Weißwein – Kosthölz¹

Grüner Veltliner 2016, Chardonnay 2016, Muskateller 2016 5,80 €

Offene Schankweine

Weiss Cuvée

trockener Landwein Ernte 2016

alc 11,5 % vol trocken Säure 6,5 °/oo 1/8l 1,80 €

Zweigelt Cuvée

Jahrgangs Cuveé - Ernte 2015 alc 11,5 % vol tr.Säure 5,5 °/oo 1/8l 1,80 €

Weiß G´spritzter 2,20 € / Rot G´spritzter 2,20 €



Erdbeerbowle

aus frischen Früchten zubereitet 1/4l 3,80



Holunderblüten-G´spritzter

ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk 1/4l 2,40 €

Prosecco fili – Welschriesling 1Fl. 19,80 € 1 Glas 3,50 €

Apfelsecco (Jonagold, alkoholfrei) 1 Fl. 14,80 1 Glas 2,60 €

Stiegl Goldbräu 1 Fl. 3,60 €

Null Komma Josef 1 Fl. 3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft hausgemacht-naturtrüb 1/4l 2,60 €

Traubensaft G´spritzt Soda 1/4l 2,00 € Hqw. 1,60 €

Apfelsaft naturtrüb 1/4l 2,50 €

Apfelsaft G´spritzt Soda 1/4l 1,90 € Hqw. 1,50 €

Orangensaft 1/4l 2,80 €

Eistee Pfrisich 1 Fl. 3,20 €

Coca-Cola 1 Fl. 2,50 €

Coca-Cola-Light 1 Fl. 2,50 €

Zitonenkracherl 1 Fl. 2,50 €

Almdudler 1 Fl. 2,50 €

Soda Himbeer 1/4l 1,80 €

Soda Zitrone 1/4l 1,80 €

Red Bull 1 Fl. 0,25 lit 3,60 €

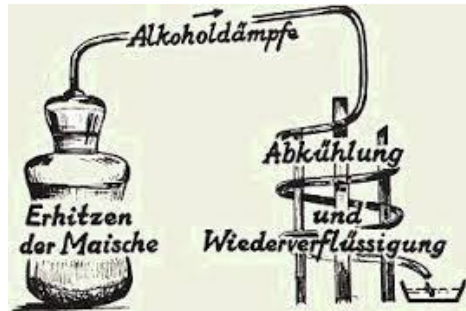
Vöslauer prickelnd / Vöslauer still

groß 4,20 €

Vöslauer prickelnd / Vöslauer still

klein 2,40 €

Soda – Wasser ¼ lit 1,40 ½ lit 2,80 1,0 lit. 4,20 €



Brände



Williamsbirnenbrand, Marillenbrand, Himbeerbrand 2 cl 3,40
 Vogelbeerbrand 2 cl 4,20

Liköre & Magenbitter

Haselnußlikör 2cl 3,20 € Fernet Branca, Averna, Jägermeister 2cl 3,20 €



Kaffeespezialitäten

Großer Brauner	3,40 €	Großer Mocca	3,40 €
Kleiner Brauner	2,20 €	Kleiner Mocca	2,20 €
Melange	2,80 €	Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	2,80 €	Chococcino	2,80 €



Teekanne Selection 2,80 €

wählen Sie Ihren Lieblingsteesorte

Assam ~ Pfefferminz ~ Waldbeere ~ English Breakfast
Green Tea ~ Rooibos Vanille ~ Kamille ~ 8 Kräuter
Early Grey ~ Ingwer Zitrone ~ Fruit Selection ~ Darjeeling