

# Was gibt´s heute Gutes

## Kalte Spezialitäten & Suppen

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

Ganscremesuppe mit Bröselknödel (A,C,G) 4,60 €

Rotkraut Maronencremesuppe  (G) 4,30 €

Beef Tartar mariniert mit Butter und  
hausgemachtem Kartoffelbrot (A,M,G,F) 12,80 €

## Warme Vielfalt

### Martinigans´l

Gans´l (teilausgelöst) mit Rotkraut, Kartoffelknödel,  
Serviettenknödel und flambierten Apfelspalten (A,C,G) 18,80

Gebackenes Schollenfilet  
mit Erdäpfel - Vogerlsalat (A,C,G,D) 12,80 €

Tiroler Gröst´l mit grünem Salat 10,80 €

Grammelknödel auf Sauerkraut (A,C,G) 10,80 €

Gemüselasagne mit Basilikum – Dip (A,C,D, H) 9,80 €

## Süße Verführung

Maronireis mit Schlagobers (C,G,H) 5,80 €

Maronimousenockerl auf Honigschokolade (C,G,H) 6,90 €

Pralinenmouse auf Orangensauce (C,G,H) 7,10

## Kalte Heurigen - Klassiker

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

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 €

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,-Kürbis,-Schinken-Kren,-Ei, Hummus natur ) 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 fein garniert mit Butter und Weintrauben klein 8,80 / groß 12,80

Räucherkäse dünn aufgeschnitten mit  
Butter und Weintrauben 6,80

## Salziges & Süßes an der Schank

FrISChe Hausmehlspeisen, 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 2017**

elegante, anregend Säure mit leichtem Sortenbukett,  
alc 12,0 % vol trocken Sre 7,0°/oo

Glas 1/8lit 2,20 €  
Bout 0,75l 13,20 €

### **Gemischter Satz - Ernte 2017**

eleganter Duft im Bukett, dazu feine Würze und Aromatik,  
leichter säurebetonter Gemischter Satz aus unserm Sortimentsweingarten  
alc 12,0 % vol trocken Sre 6,8 °/oo

Glas 1/8lit 2,20 €  
Bout 0,75l 13,20 €

### **Grüner Veltliner - Ernte 2017**

faszinierende Reife mit würzigem Sortenbukett, angenehm am Gaumen  
alc 11,5 % vol trocken Sre 6,5 °/oo

Glas 1/8lit 2,20 €  
Bout 0,75l 13,20 €

### **Junger Weidlinger - Müller Thurgau Ernte 2018**

harmonisch, frisch fruchtiger Müllerthurgau, leichtes Säurespiel im Abgang,  
Restsüße 5g alc 12,5 % vol trocken Sre 6,6 °/oo

Glas 1/8lit 2,50 €  
Bout 0,75l 15,00 €

### **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 °/oo

Glas 1/8lit 2,40 €  
Bout. 0,75l 14,40 €

### **Gelber Muskateller Ernte 2017**

ausgeprägte Sortentypizität mit deutlichem Muskatparfüm,  
am Gaumen markante Würze mit angenehmer Säurestruktur  
alc 12,5 % vol trocken Sre 6,5 °/oo

Glas 1/8lit 2,40 €  
Bout.0,75l 14,40 €

### **Weißburgunder - Pinot Blanc Ernte 2017**

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 €

## 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 €

## 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 €

## Blauer Burgunder Ernte 2015

Jugendliches Rubinrot, schöne Frucht im Bukett

Angenehm sortentypisch im Glas, mit geschmeidigem Abgang

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

## Weißwein – Kosthölz 1

Grüner Veltliner 2017, Junger Weidlinger 2018, Muskateller 2017 5,80 €

## Offene Schankweine

### Weiss Cuvée

trockener Landwein Ernte 2017 alc 11,5 % vol trocken Säure 6,5 °/oo 1/8l 1,80 €

### Zweigelt Cuvée

Jahrgangs Cuveé - Ernte 2016 alc 11,5 % vol tr.Säure 5,5 °/oo 1/8l 1,80 €

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

## Holunderblüten-G´spritzter

ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk 1/4l 2,40 €

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

Stiegl Goldbräu 1 Fl. 3,80 €

Schremser Naturtrüb 1 Fl. 3,80 €

Gösser Natur-Radler 1 Fl. 3,60

Zwettler Luftikus / Gösser Natur Gold 1 Fl. Alf. frei 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-Zero 1 Fl. 2,50 €

Zitonenkracherl 1 Fl. 2,50 € Almdudler 1 Fl. 2,50 €

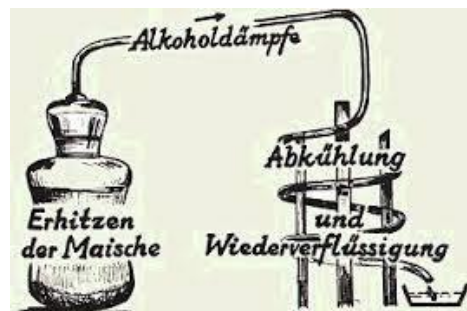
Soda Himbeer 1/4l 1,80 € Soda Zitrone 1/4l 1,80 €

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

G H

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