

Kalte Spezialitäten & Suppen

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

Bärlauchcremesuppe (G) 4,20 €

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

Hausgemachter Heringsalat nach Hausfrauen Art mit Gebäck (A,C,G,D) 11,80 €

Heringsalat Rote Rübe – Preiselbeeren mit Gebäck (A,C,G,D) 11,80 €

Warme Vielfalt

Vanille – Rostbraten mit Bratkartoffeln 15,80 €

Holznechtknödel (Fleisch) auf warmen Krautsalat (A,C) 10,80 €

Gebackene Hühnerfiletstreifen in Knusperpanier
auf Blattsalat mit Joghurtdressing (A,C,G) 11,80 €

Couscous – Linsen Laibchen gegrillt auf Blattsalat  (A) 10,80 €

Süßkartoffel – Gnocchi mit frischen Bärlauch
in Tomatensauce (A,C,G) 11,60 €

Süße Verführung

Hausgemachte Topfenknödel mit Nougat gefüllt
auf Erdbeersauce (A,C,G,) 7,20 €

Eierlikör – Tiramisu auf Heidelbeerröster (C,G) 6,90 €

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,-Frühling,-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, Punschkräpfen, 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) 8,60 €

½ Backhuhn „Altwiener Art“
(teilausgelöst, ohne Haut, mariniert, 25 Min. (A,C,G) 9,80 €

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

Gebackenes Wiener Schnitzel (vom Schwein) (A,C,G) 8,80 €

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 4,00 €

Beilagen und Co

Port.Bratkartoffeln / Port.Petersilienkartoffeln (G) / Port.Knödel (A,G) / Pommes frites mit Ketchup
3,90 € / Geb.Petersilie 2,40 € / Port.Sauce Tartar 1,30 € / Port.Priselbeeren 1,50 €
Port Kernöl 1,50 € / Port Ketchup 70 Cent (2 Stück)/ Port Senf 40 Cent / Port. Zwiebel 40 Cent /
Port frischer Kren 1,10 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 2017

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 €

Chardonnay - 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 €

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 €

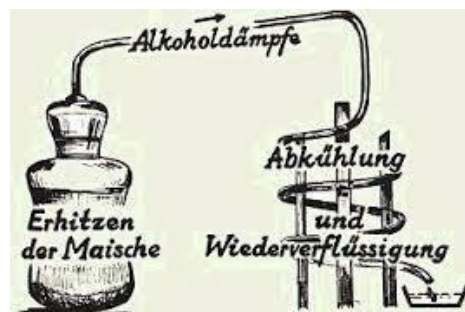
Soda Zitrone 1/4l 1,80 €

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



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