

## Kalte Spezialitäten & Suppen

Steirische Kürbiscremesuppe (G) 4,50 €

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

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

## Sturmplatte

Aufstriche, Brezen, Pfefferkarree, Pastete,  
fein garniert auf Holzplatte für 1 Personen (A,G,C,M) 11,90

## Warme Vielfalt

Kürbis – Rösti auf Blattsalat dazu Schnittlauchrahm (A,C,G) 11,80 €

Gegrillte Wildwurst auf Kürbiskraut dazu Röstini und frischen Kren (A,C,G) 11,80 €

Gebackene Hühnerfiletsteifen in Kürbispanier auf  
Erdäpfel – Blattsalat dazu Kernöl (A,C,G) 12,80 €

## Sturm - Burger

Gegrillte Putenbrust, karamelisierter Kürbis, Speckstreifen, Rucola  
dazu Süßkartoffel-Pommes und Sauerrahm – Dip (A,C,G) 13,80 €

## Sturm – Gröst´l

Kürbisgröst´l (Speck, Erdäpfel, Kürbis, Grammeln, Paprika) 12,80

Eierschwammerl – Tagliatelle mit frischem Parmesan (A,C,G) 13,80 €

Chicken Wings mit Knoblauchrahm (G) 9,80 €

Kürbis – Linsen – Curry  10,80 €

## Süße Verführung

Powidltascherl mit Butter und Brösel (A,C,G) 7,40 €

Schokoladenmoussenockerl auf Birnenkompott (C,G) 6,90 €

„Bine´s Süsse Vitrine“

Zwetschkenfleck, Schwarzwälder, Mohntorte, etc.....

## 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 €

Press-Wurst in Essig und 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 / Punschkräpfen 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 Heurigschmankerl

Schweinsbraten mit Serviettenknödel (A,C,G) 9,80 €

Gegrillte Faschierte Laibchen mit Petersilienkartoffeln (A,C,G) 9,20 €

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) 10,20 €

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

Schinken-Lauchnockerl mit Blattsalat (A,C,G) 10,20 €

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren (A,C,G) 9,40 € **Vegetarisch**

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

Gebackenes Gemüse mit Sc. Tartar (A,C,G) 9,40 € **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



### **Weißburgunder - Pinot Blanc Ernte 2018**

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 €

### **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 €

### **Chardonnay - Ernte 2018**

helles, jugendliches Farbdesign; in der Nase vielschichtig,

vereint Frucht harmonisch zu einem vollmundiger Wein.

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,5°/oo

Glas 1/8lit 2,40 €

Bout 0,75l 14,40 €

### **Gemischter Satz - Ernte 2018**

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 2,60 €

Bout 0,75l 15,60 €

### **Grüner Veltliner - Ernte 2018**

faszinierende Reife mit würzigem Sortenbukett, angenehm am Gaumen

alc 12,0 % vol trocken Sre 6,5 °/oo

Glas 1/8lit 2,60 €

Bout 0,75l 15,60 €

### **Gelber Muskateller Ernte 2018**

ausgeprägte Sortentypizität mit deutlichem Muskatparfüm,

am Gaumen markante Würze mit angenehmer Säurestruktur

alc 12,5 % vol trocken Sre 6,5 °/oo

Glas 1/8lit 2,60 €

Bout.0,75l 15,60 €

### **Welschriesling - Ernte 2018**

elegante, anregend Säure mit leichtem Sortenbukett,

alc 12,0 % vol trocken Sre 7,0°/oo

Glas 1/8lit 2,40 €

Bout 0,75l 14,40 €

### **Traminer - Ernte 2018**

Frischer fruchtiger Aromabogen, Exotiknote nach Litschi

alc13,5 % vol trocken Sre 5,5°/oo

Glas 1/8lit 2,40 €

Bout 0,75l 14,40 €

### **Zweigelt - Ernte 2016**

dunkelrubinrot im Glas mit geschmeidigem Abgang,  
alc 12,5 % vol trocken Sre 4,8 ‰

Glas 1/8lit 2,60 €  
Bout 0,75l 15,60 €

### **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 ‰

Glas 1/8lit 2,80 €  
Bout 0,75l 16,80 €

### **St.Laurent Barrique Ernte 2017**

Extraktreich, 6 Monate im Barriquefass gereift, kräftige dunkelrote Farbe –  
fruchtiges Bukett, alc 12,5 % vol trocken Sre 4,5 ‰

Glas 1/8lit 3,20 €  
Bout 0,75l 19,20 €

### **Welschriesling - Cuvée**

trockener Landwein Ernte 2018 alc 11,5 % vol trocken Säure 6,5 ‰ 1/8l 2,00 €

Weiß G´spritzter 2,40 € / Rot G´spritzter 2,40 €

Gerne können Sie unsere Weine zu Ab-Hof-Preisen mitnehmen



- Grüner Veltliner 0,75 lit Ernte 2018 5,80 €
- Gemischter Satz 0,75 lit. Ernte 2018 5,80 €
- Weißburgunder 0,75 lit. Ernte 2018 6,80 €
- Traminer 0,75 lit. Ernte 2018 6,80 €
- Welschriesling 0,75 lit. Ernte 2018 5,80 €
- Chardonnay 0,75 lit. Ernte 2018 6,80 €
- Gelber Muskateller 0,75 lit. Ernte 2018 6,80 €
- Rheinriesling 0,75 lit. Ernte 2017 5,80 €
- Frizzante Rose 0,75 lit. Ernte 2018 9,80 €
- Zweigelt 0,75 lit. Ernte 2016 6,80 €
- Blauer Burgunder 0,75 lit. Ernte 2015 6,80 €
- St.Laurent Barrique 0,75 lit. Ernte 2017 7,20 €
- Traubensaft rose/weiß 1 lit. Ernte 2018 4,80 €

### Holunderblüten-G´spritzer

ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk 1/4l 2,40 €



### Frizzante Rose

Blauer Burgunder  
Ried Hochriegel  
alc 12,5 trocken Sre 5,5 ‰  
1 Fl. 19,80 € 1 Glas 3,60 €

Stiegl Goldbräu 1 Fl. 3,80 €

Gösser Natur-Radler 1 Fl. 3,80 Gösser Natur Gold 1 Fl. Alf. frei 3,80 €

## Alkoholfreie Getränke

Traubensaft hausgemacht-naturtrüb 1/4l 2,80 €

Traubensaft G´spritzt Soda 1/4l 2,20 € Hqw. 1,80 €

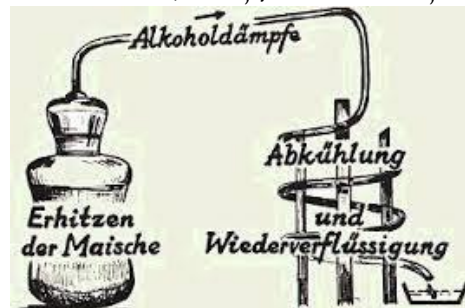
Apfelsaft naturtrüb 1/4l 2,60 €

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

Coca-Cola	1 Fl.	2,60 €	Coca-Cola-Zero	1 Fl.	2,60 €
Zitonenkracherl	1 Fl.	2,60 €	Almdudler	1 Fl.	2,60 €
Soda Himbeer	1/4l	1,80 €	Orangensaft	1/4l.	2,80 €
Soda Zitrone mit frisch gepresst	1/4l	2,00 €			

Vöslauer prickelnd / Vöslauer still	groß	4,40 €
Vöslauer prickelnd / Vöslauer still	klein	2,50 €

Soda – Wasser ¼ lit 1,40 ½ lit 2,80 1,0 lit. 4,60 €



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

### **Feiern Sie mit uns**



„Wir werden uns gut verstehen“  
zusätzliche Leistungen bzw. eventuelle Kosten, die noch anfallen können.



**Buffet - Getränkepreise im Dachgeschoss**  
von 28 - 38 € pro Person,  
Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet  
Im Buffet sind inkludiert: Gedeck, Papierservietten, Kerzen, Reinigung, Stehtische

**Buffetpreis für kleine Feste (Heurigenlokal - Garten)**  
Buffet 20 - 30 € / warme Platten 15 - 18 €

**Für mitgebrachte Mehlspeisen wird ein Gedeck von 1,20 € pro Person verrechnet.**

**Gedeckpreis: Tischtuch weiß, aufdecken, Gläser etc... pro Person 1,50 €**

**Tischtücher / Stoffservietten zusätzliche Tischt. á 9,00 € Mundserviette á 1,40 €**

Wir ersuchen um rechtzeitig Vorbestellung ( Tischtücher, Mundservietten)

Blumenschmuck: ist im Buffet nicht inkludiert, Sie können gerne die  
Blumen-Deko selber mitbringen oder eine unserer ortsansässigen  
Blumenstuben beauftragen.

Unser Serviceteam freut sich auf Ihre Anfragen



Herthergasse 49 A-3400Klosterneuburg - Weidling Tel: 02243/35917-0  
Homepage: [www.trat-wiesner.at](http://www.trat-wiesner.at) E-mail: [heuriger@trat-wiesner.at](mailto:heuriger@trat-wiesner.at)