

Lieber Gast!

Wir heißen Sie beim Heurigen Habacht
herzlich Willkommen und wünschen Ihnen
einige Stunden in Frohsinn und
Gemütlichkeit!

Ihre

Familie Habacht



Heurigenstank Familie Habacht. Stetteldorf a. M.

DER BETRIEB

Unsere Weingärten - mit einer Fläche von 2 Hektar - befinden sich in Stetteldorf am Wagram sowie in der Nachbargemeinde Rußbach.

Unsere Hauptsorte ist der Grüne Veltliner, welche gleichzeitig die weitverbreiteste Sorte der Region darstellt. Mit gleich großer Leidenschaft keltern wir auch die Sorten Riesling, Welschriesling, Chardonnay, Rivaner, Muskateller, Zweigelt, Merlot, Roesler und St. Laurent.

Aus unseren Obstbeständen Zwetschke, Marille, Birne, Weingartenpfirsich und Quitte destillieren wir feine Edelbrände. Darüber hinaus setzen wir aus Walnüssen und Quitten elegante Liköre an.

Seit einigen Jahren wuchs mein Interesse am Einkochen. So gibt es jetzt auch „Schwarze Nüsse“ von der Walnuss sowie Gelee, Marmelade und Kompott von der Quitte.

Der Weinbau und Heurigen hat in unserer Familie bereits lange Tradition. So wurde in erster Generation noch im Presshaus ausgeschenkt. 1988 erfolgte in zweiter Generation der Bau unseres Heurigenlokales. Beim letzten Generationenwechsel im Jahre 2005 erweiterten und erneuerten wir unseren Heurigen großzügig und können nun den Anforderungen eines zeitgemäßen Betriebes entsprechen.

Wir freuen uns sehr, Sie in bereits dritter Generation mit saisonalen und innovativen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

UNSERE ÜBERZEUGUNG

In unserem Familienbetrieb wird auf originelle und der Saison entsprechende Küche sehr viel Wert gelegt. So bereiten wir für Sie geräucherte Entenbrust, kalten Tafelspitz, Roastbeef, Lammrücken, geräucherte Forelle oder Lachsforelle und vieles mehr zu.

Der Saison entsprechend verwöhnen wir Sie mit frischem Spargel, Eierschwammerln, Gänseleberparfait, Wildbret sowie mit verschiedenen Heringsalaten.

Neben der Schmankerlkarte gibt es auch traditionelle Heurigenkost. Wir bereiten Blunzn, Presswurst, Surbraten und Schweinsbraten frisch für Sie zu. Wer es gerne deftig will, kann zwischen Kümmelbraten, Paprikaspeck, Pfefferspeck und Grammeln wählen.

Zusätzlich zu Schwarzbrot und Gebäck, bieten wir ihnen verschiedenen Sorten selbstgemachtes Brot an.

Da Käse und Wein ausgezeichnet zueinander passen, finden Sie bei uns eine reichhaltige Käseauswahl. Einige davon sind mit Weißschimmelkulturen, Rotschmier oder Edelschimmel gereift.

UNSERE PARTNER

*Fleischerei Pfennigbauer, Fleischerei Kolobratnik,
Mattigtaler Lamm, Wagramforellen Hengl,
Wagramgeflügel Ecker, Metro Langenzersdorf,
Fruchthof Detter, Jagdgesellschaft Stetteldorf,
Bäckerei Petermann, Renate Ratzka, Martin Litsch*

GETRÄNKE

1/4l	G`spritzter weiß/rot	o	€1,60
1/4l	Gemisch weiß/rot	o	€2,30
1/4l	Kaiserg`spritzter	o	€1,80
1/4l	Rosso Royal	o	€2,70

ALKOHOLFREIES

1/4l	Traubensaft weiß/rot		€2,40
1/4l	Traubensaft gespritzt		€1,50
1/4l	Traubensaft Muskat (naturtrüb)		€3,--
1/4l	Traubensaft Muskat gespritzt		€1,80
1/4l	Holunderblüten-, Zitronenmelissen-, Colakraut- oder Ribiselsaft		€1,30
0,3lFl.	Almdudler		€2,10
1/4l	Almdudler gespritzt		€1,30
0,3lFl.	Mineralwasser prickelnd/still		€1,20
1l	Mineralwasser/Sodawasser		€2,40

WEINKARTE

SCHANKWEINE

Weisswein ◦	1/8l €1,30	1l € 10,--
Rosé ◦	1/8l €1,30	1l € 10,--
Rotwein ◦	1/8l €1,30	1l € 10,--

WEISSWEINE

Welschriesling 2019 ◦

In der Nase grüner Apfel und reife Birnen, etwas Heublume, am Gaumen saftig und klar, angenehme Säure, feine Fruchtsüße

12 %vol. Alc., 6,2 g/l Säure	1/8 l	€ 1,90
12,2 g/l Restzucker, lieblich	0,75 l	€ 11,--

Grüner Veltliner KLASSIK 2019 ◦

Fruchtiges, würziges Bouquet nach gelbem Apfel.

Pfeffrig und würzig am Gaumen mit saftiger Struktur und frischer Säure

12,5 %vol. Alc., 6,6 g/l Säure	1/8 l	€ 2,--
2,2 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 11,50

Grüner Veltliner ALTE REBEN 2018 ◦

Fruchtiges, vollreifes Bouquet, reifes Steinobst, Kräuter mit zartem Honig. Vielschichtig und füllig am Gaumen, angenehme Säure und weicher Abgang.

13,5 % vol. Alc., 5,8 g/l Säure	1/8 l	€ 2,20
3,3 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 12,50

Chardonnay 2019 ◦

Feinaromatisches Sortenbukett nach exotischen Früchten, elegant und ausgewogen am Gaumen

13 % vol. Alc., 7 g/l Säure	1/8 l	€ 2,20
3,8 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 12,50

Riesling 2019 ◦

Sortentypischer Duft, klare Steinobstfrucht, saftig, anregendes Säurespiel. Fruchtbetont mit guter Struktur.

13 % vol. Alc., 6,8 g/l Säure	1/8 l	€ 2,30
3,9 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 13,--

Gelber Muskateller 2019 ◦

Wunderschön klarer Muskatduft, Holunderblüte, zarte Zitrusnote, am Gaumen saftig und klar, elegante Säure, zarte Fruchtsüße

13 % vol. Alc., 7 g/l Säure	1/8 l	€ 2,30
4,8 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 13,--

GEREIFTER WEISSWEIN / SÜSSWEIN

Grüner Veltliner RESERVE 2017 ◦

NÖ - GOLD AWC VIENNA - GOLD 2019

Vollreifes Bouquet, hochreifes Steinobst mit Honigtönen, füllig und gehaltvoll am Gaumen, feine Säurestruktur und gehaltvoller, weicher Abgang

Da wir für unseren Grünen Veltliner Reserve nur vollreife Trauben nehmen und der Ausbau lange Zeit auf der Feinhefe erfolgt, ist er sowohl bei der Lese, als auch bei der Flaschenfüllung etwas später dran.

13,5 %vol. Alc., 5,6 g/l Säure	1/8 l	€ 2,80
4,5 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 16,--

Eiswein 2017 ◦

Im Duft kandierte Früchte, viel Honig, am Gaumen finessenreich mit elegantem Restzucker-Säurespiel, gefolgt von einem opulenten Abgang,

13% vol. Alc., 7,6 g/l Säure	1/16 l	€ 3,10
132,6 g/l Restzucker, süß	0,5 l	€ 24,--

SCHAUMWEIN

Bacca Rosso ◦

FRIZZANTE ROSÉ trocken

Eine Gemeinschaftsproduktion von	1/8 l	€ 2,10
Peter Trabauer und Martin Habacht	0,75 l	€ 12,--

ROTWEINE

St. Laurent 2015 ◦

In der Nase feine Brombeeraromen, am Gaumen verführerische Beerenfrucht, gute Balance, lebendig und vollmundig, gute Länge

13%vol. Alc., 4,9 g/l Säure 1/8 l € 2,40

1,3 g/l Restzucker, trocken 0,75 l € 14,--

Rubicundus CUVÉE AUS ZW, ME, SL ◦

NÖ - GOLD AWC VIENNA - GOLD

Eleganter Duft von Beeren, Weichseln und dezenten Röstaromen, am Gaumen elegant und saftig, fein ausbalancierte Tannine, gute Länge und Struktur

13,5 %vol. Alc., 4,8 g/l Säure 1/8 l € 2,60

2,3 g/l Restzucker, trocken 0,75 l € 15,--

Zweigelt RESERVE 2015 ◦

NÖ - GOLD AWC VIENNA - GOLD

Eleganter Duft von Weichseln, Röstaromen und Vanille, am Gaumen balancierte Textur, saftige Kirsche mit zarter Holzwürze und Schokotönen, samtiges Finish mit guter Länge

Unser Zweigelt Reserve wurde im kleinen Eichenfass ausgebaut

13,5 %vol. Alc., 4,9 g/l Säure 1/8 l € 2,80

3,4 g/l Restzucker, trocken 0,75 l € 16,--

Weinkarussell ◦

4 Kostproben Ihrer Wahl

€ 5,60

UNSERE SPEZIALITÄTEN

„HABACHT“ Überraschung A, C, E, G, H, F, L, M, N, O
für 2 – 6 Personen je Person € 10,--

Gustoplatte A, C, E, G, H, F, L, M, N, O € 10,--

Weingarten Tapas A, C, E, G, H, M, O
Selchspeck, Schweinsbraten, Topfenkäse,
Bergkäse, Grammeln viel Garnierung
und so manche Überraschung € 8,60

Lammrücken mit Kräuter gebraten G, O
dazu Zucchini Salat und Kernöldip € 9,80

Zarte Entenbrust F, H, N
mit süß – saurem Gemüse € 8,90

Rohschneider G, H, O
mit Frischkäse und Antipasti € 7,30

Putello Tonato A, D, F, G, L, M
zarte Putenbrust in würziger
Thunfischsauce und Kapernbeeren € 6,90

Artischocken-Paradeisterrine *VEGETARISCH* C, G, M, O
mit Senfkorndressing
dazu bunter Salat
und Kräuterrahm €6,90

Pikante Wagramforelle (filetiert) D, H, L, O
mit Safran, Wurzelgemüse
und Honignüssen €8,20

EIERSCHWAMMERLZEIT

Rosa gebratenes Roastbeef A, C, G, F, L, O
mit Eierschwammerlcreme
und Schnittlauchsauce € 10,90

Tafelspitz A, F, L, O
mit Eierschwammerlsülzchen
in Schalottenvinaigrette € 9,10

Eierschwammerlduett *VEGETARISCH* A, F, G, H, L, O
Eierschwammerlcreme & -sülzchen
mit buntem Salat €7,50

HEURIGENKLASSIKER

Brettljause A, C, G, M, O € 6,90

Schweinsbraten (vom Schopf)
mit Senfragout C, G, M € 6,10

Geselchtes mit Kren C, M, O € 5,80

Surbraten mit Kren C, M, O € 5,80

Kümmelbraten mit Kren C, M, O € 5,50

Paprikaspeck mit Kren O € 4,60

Pfefferspeck mit Kren O € 4,60

Presswurst mit Kren C, O € 5,10

Blunzn mit Kren C, O € 5,10

Aufstrichteller A, C, G, L, M, O € 5,60

Eine Kugel Aufstrich C, G, M, O € 1,--

Wahlweise: Liptauer C, G, M, O, Leberaufstrich L,

Eieraufstrich C, G, M, O, Karottenaufstrich C, G, L, M, O

Grammelaufstrich A, G, Kellergatsch C, G, M, O

Bratenfett eine Kugel € 0,70

Schmalz eine Kugel € 0,70

MARINIERTES , SALATE

Marinierte Platte C, L, O €6,50

Lumpensalat C, L, O €5,40

Marinierte Presswurst mit Zwiebel C, L, O €5,10

Marinierte Blunzn mit Zwiebel C, L, O €5,10

Winzersalat A, C, E, G, M, N, O

Rohschneider, Schafkäse, Paprika,
Blattsalat mit Knoblauch – Rahmdressing €6,10

Rindfleischsalat A, L, M, N, O

Rindfleisch, Fisolien, Käferbohnen
Wurzelgemüse, Blattsalat
und klare Dressing €7,70

Kichererbsensalat *VEGAN* A, L, M, N, O

Kichererbsen, Avocado, Paradeiser
Paprika, Gurken, Kräuter-Blattsalat
und Zitrusdressing €6,10

Salatplatte *VEGETARISCH* A, C, E, G, M, N, O

verschiedene Salate mit
Kräuter-Joghurdressing €6,10

AUF NACHFRAGE SERVIEREN WIR GERNE KÜRBISKERNÖL.

KÄSE

Käseplatte G, H, O, E €7,20

Frischkäseläibchen (Kräuter, Chili, Nuss) G, H, O
mit buntem Salat €6,20

Frischkäseläibchen G, O
mit Heidelbeeren, Honig und Balsamico €5,90

Obatzda geschichtet mit G
knusprigen Parmesanblättchen
und Tete De Moine €5,90

Käsenaschbrettli (mit Fähnchen beschriftet) G, H, O, E
für 1 – 6 Personen je Person: €5,90

Käse je Portion:

Emmentaler G, H €5,--

Bergkäse G, H €5,70

Rahmbrie G, H €5,40

Probieren sie einige Weine und naschen Sie Käse dazu.

Es ist ein Genuss wie Käse und Wein harmonieren.

Dazu empfehle ich Ihnen das Käsenaschbrettli
mit dem Weinkarussell und hausgemachte Brote.

BELEGTE BROTE , GEFÜLLTE WECKERL

Pulled Pork

im hausgemachtem Weckerl

mit Coleslaw A, C, G, M, O €5,20

Gefüllter Kornspitz A, F, G, M, N €3,60

Gefülltes Vegi-Joghurtweckerl A, G, L, M €3,60

Fleischbrot A, C, M, €3,60

Wahlweise: Schweinsbraten, Selchschoopf
Surbraten oder Kümmelbraten

Jägerbrot A €3,60

Paprika- oder Pfefferspeckbrot A €3,10

Emmentalerbrot mit Butter A, E, G, H €3,60

Aufstrichbrot €2,80

Wahlweise: Liptauer A, C, G, M, O Leberaufstrich A,

Eieraufstrich A, C, G, M, O, Grammelaufstrich A, G

Karottenaufstrich A, C, G, L, M, O Kellergatsch A, C, G, M, O

Bratenfettbrot A €1,90

Schmalzbrot mit Zwiebel A €1,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller

Raube deinen Eltern was du kannst! €0,-

Clownteller A, C, G, M, O

Extrawurst, Liptauer, Garnierung €3,50

Kinderstangerl A, F, G,

Käsestangerl, Butter, Surbraten mager €2,70

BROT, GEBÄCK

je Stück:

Gebäck:

Kornspitz A, F, N Salzstangerl A, F Joghurtweckerl A, G,

Wachauer A, F Winzerstangerl A, F, N Dinkelweckerl A, F, N

Käsestangerl A, F, G €1,40

Schwarzbrot A €0,80

hausgemachte Brote A, C, G, H €0,80

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Birnenkuchen A, C, G €2,20

Nusskipferl mit Schwarznussfülle A, C, G, H €2,20

Pfirsich - Schokoglas A, C, G, H €2,70

Heidelbeer - Topfenstrudel A, C, G €2,20

ZUM KNABBERN

1 Pkg. Soletti	A	€1,--
1 Pkg. Chips	E, H	€1,--
1 Pkg. Schnitten	A, G, H	€1,20
1 Stück Schokobrezel	A, C, G, H	€0,20

HAUSGEMACHTE EDELBRÄNDE , LIKÖRE

2cl Zwetschkenbrand	€1,50
2cl Marillenbrand	€1,50
2cl Weingartenpfirsichbrand	€1,50
2cl Birnenbrand	€1,50
2cl Quittenbrand	€1,50
2cl Nusslikör	€1,50
2cl Quittenlikör	€1,50

AB HOF EDELBRÄNDE , LIKÖRE

0,7l Zwetschenbrand	€ 13,--
0,7l Marillenbrand	€ 14,--
0,7l Birnenbrand	€ 14,--
0,7l Weingartenpfirsichbrand	€ 14,--
0,7l Quittenbrand	€ 18,--
0,35l Nusslikör	€ 7,--
0,35l Quittenlikör	€ 9,--

AB HOF EINGEKOCHTES

200g Quittengelee	€ 4,50
200g Quittenmarmelade	€ 3,50
200g Quittenkompott	€ 3,50
200g Schwarze Nüsse	€ 4,--

AB HOF SÄFTE

1l Traubensaft <i>WEISS / ROT</i>	€ 2,60
1l Traubensaft <i>MUSKATELLER / NATURTRÜB</i>	€ 3,60

AB HOF WEINE

WEISSWEINE

0,75l	Welschriesling 2019	€ 5,20
0,75l	Grüner Veltliner KLASSIK 2019	€ 5,60
0,75l	Grüner Veltliner ALTE REBEN 2019	€ 6,20
0,75l	Chardonnay 2019	€ 6,20
0,75l	Riesling 2019	€ 6,60
0,75l	Gelber Muskateller 2019	€ 6,60

GEREIFTER WEISSWEIN / SÜSSWEIN

0,75l	Grüner Veltliner RESERVE 2017	€ 10,50
0,5l	Eiswein 2017	€ 18,--

ROTWEINE / SCHAUMWEIN

0,75l	Rubicundus ZW, ME, SL	€ 8,--
0,75l	Zweigelt RESERVE 2015	€ 10,50
0,75l	Bacca Rosso FRIZZANTE ROSE	€ 5,90

AUS DER LITERFLASCHE

1l	Weisswein	€ 2,80
1l	Rose	€ 2,80
1l	Rotwein	€ 2,80

GUTEN APPETIT

wünscht Ihnen Familie Habacht
3463 Stetteldorf am Wagram, Neugebäude 1
heurigen-habacht@aon.at www.heurigen-habacht.com

AUSGESTECKT IS DAS NÄCHSTE MAL:

21. Oktober bis 8. November 2020

Mittwoch bis Sonntag ab 16 Uhr

Im Heurigenlokal sind
Acryl- und Aquarellbilder
von Gabriele Zottl ausgestellt.

DANKE FÜR IHREN BESUCH!

Kurzbezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder
Unverträglichkeiten Auslösen können:

Glutenhaltiges Getreide A **Krebstiere** B **Ei** C **Fisch** D
Erdnuss E **Soja** F **Milch/Laktose** G **Schalenfrüchte** H
Sellerie L **Senf** M **Sesam** N **Sulfite** O **Lupinen** P **Weichtiere** R