

*Lieber Gast!*

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

Familie Habacht



Heurigen-schank Familie Habacht. Stetteldorf-Wagr.

## 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 Weißschimmelnkulturen, Rotschmier oder Edelschimmel gereift.

## UNSERE PARTNER

Fleischerei Pfennigbauer, Fleischerei Kolobratnik,  
Mattigtaler Lamm, Wagramforellen Hengl,  
Biohof Gschladt, 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	€2,80

## ALKOHOLFREIES

1/4l	Traubensaft weiß naturtrüb/rot	€2,40
1/4l	Traubensaft gespritzt	€1,50
1/4l	Traubensaft Muskateller naturtrüb	€3,00
1/4l	Traubensaft Muskateller gespritzt	€1,80
1/4l	Holunderblütensaft	€1,30
1/4l	Zitronenmelissensaft	€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

## SCHANKWEIN

Weißwein ◦	1/8l €1,30	1l € 10,00
Rosé ◦	1/8l €1,30	1l € 10,00
Rotwein ◦	1/8l €1,30	1l € 10,00

## WEISSWEINE

### Rivaner 2020 ◦

Fruchtiger Duft nach Zitrusfrüchten und Holunderblüten,  
harmonische Säure, ausgeprägter Fruchtgeschmack

11,5 %vol. Alc., 6,2 g/l Säure	1/8 l	€ 2,00
3,2 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 11,50

### Welschriesling 2020 ◦

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

11,5 %vol. Alc., 6,2 g/l Säure	1/8 l	€ 2,00
13,2 g/l Restzucker, <b>lieblich</b>	0,75 l	€ 11,50

### Grüner Veltliner KLASSIK 2020 ◦

Fruchtiges, würziges Bouquet nach gelbem Apfel.

Pfeffrig und würzig am Gaumen mit saftiger Struktur und frischer Säure

12 %vol. Alc., 6,3 g/l Säure	1/8 l	€ 2,20
1,4 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 12,50

## Grüner Veltliner ALTE REBEN 2020 ◦

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

13 % vol. Alc., 5,7 g/l Säure	1/8 l	€ 2,40
5,5 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 14,00

## Chardonnay 2020 ◦

Feines Sortenbukett nach exotischen Früchten, elegant und ausgewogen am Gaumen

13 % vol. Alc., 6,5 g/l Säure	1/8 l	€ 2,40
4,6 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 14,00

## Riesling 2020 ◦

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

12,5 % vol. Alc., 7,1 g/l Säure	1/8 l	€ 2,50
3,5 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 14,50

## Gelber Muskateller 2020 ◦

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

12,5 % vol. Alc., 6,6 g/l Säure	1/8 l	€ 2,50
6,2 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 14,50

# GEREIFTER WEISSWEIN & SÜSSWEIN

## Grüner Veltliner RESERVE 2019 ◦

Vollreifes Bouquet, hochreifes Steinobst mit Honigtönen, etwas Vanille, 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., 5,2 g/l Säure	1/8 l	€ 2,90
8,1 g/l Restzucker, <b>halbtrocken</b>	0,75 l	€ 16,50

## 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	€ 3,40
132,6 g/l Restzucker, <b>süß</b>	0,5 l	€ 26,00

# SCHAUMWEIN

## Bacca Rosso ◦

FRIZZANTE ROSÉ trocken

Aromatischer Duft nach Weichsel und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen cremig, fruchtig und fein perlend.

Unser Frizzante ist ein idealer Aperitif

und Begleiter leichter Essen.	1/8 l	€ 2,20
	0,75 l	€ 12,50

# ROSE & ROTWEINE

## Merlot Rose 2020 ◦

In der Nase feines Beerenaroma mit Zitrusfrüchten, am Gaumen elegante Beerenfrucht mit ausgewogener Säure.

12,5%vol. Alc., 6,8 g/l Säure	1/8 l	€ 2,20
3,1 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 12,50

## Rubicundus CUVÉE AUS ZW, ME, SL ◦

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

13,5 %vol. Alc., 5 g/l Säure	1/8 l	€ 2,70
2,5 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 15,50

## Zweigelt RESERVE 2017 ◦

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	€ 2,90
2,7 g/l Restzucker, <b>trocken</b>	0,75 l	€ 16,50

## Weinkarussell ◦

4 Kostproben Ihrer Wahl

€ 6,00



# UNSERE SPEZIALITÄTEN

- Gustoplatte** A, C, E, G, H, F, L, M, N, O  
für 1 – 6 Personen je Person € 10,90  
Tafelspitz, Roastbeef, Rohschneider,  
Lammrücken, Entenbrust, Käse,  
köstliche Saucen und Garnierung
- Weingarten Tapas** A, C, E, G, H, M, O  
Selchspeck, Schweinsbraten, Topfenkäse,  
Bergkäse, Grammeln viel Garnierung  
und so manche Überraschung € 9,40
- Lammrücken mit Kräuter gebraten** G, O  
dazu Zucchini Salat  
und Kürbiskern - Aioli € 10,80
- Zarte Entenbrust** F, H, N  
mit süß – saurem Gemüse € 9,50
- Putello Tonato** A, D, F, G, L, M  
Zarte Putenbrust in würziger  
Thunfischsauce und Kapernbeeren € 9,60
- Rohschneider** G, H, O  
mit Frischkäse und Antipasti € 8,30

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 €8,90

## EIERSCHWAMMERLZEIT

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

Marinierter Tafelspitz A, F, L, O  
mit Eierschwammerlsülzchen  
und Schalottenvinaigrette €9,60

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

# HEURIGENKLASSIKER

<b>Brettljause</b> A, C, G, M, O		
für 1 – 6 Personen	je Person	€ 8,00
Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst, Blunzn, Aufstriche und viel Garnierung		
<b>Schweinsbraten</b> (vom Schopf)		
mit Senfragout C, G, M		€ 7,00
<b>Geselchtes</b> mit Kren C, M, O		€ 6,50
<b>Surbraten</b> mit Kren C, M, O		€ 6,50
<b>Kümmelbraten</b> mit Kren C, M, O		€ 6,50
<b>Paprikaspeck</b> mit Kren O		€ 5,20
<b>Pfefferspeck</b> mit Kren O		€ 5,20
<b>Presswurst</b> mit Kren C, O		€ 5,80
<b>Blunzn</b> mit Kren C, O		€ 5,80
<b>Aufstrichteller</b> A, C, G, L, M, O		€ 6,00
<b>Eine Kugel Aufstrich</b> C, G, M, O		€ 1,10
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		
<b>Bratenfett</b> eine Kugel		€ 0,80
<b>Schmalz</b> eine Kugel		€ 0,80

## MARINIERTES, SALATE

- Marinierte Platte** C, L, O €7,20  
Presswurst, Blunzn, Rindfleisch, Wurstsalat  
mariniert und garniert
- Lumpensalat** C, L, O €6,20
- Marinierte Presswurst** mit Zwiebel C, L, O €5,80
- Marinierte Blunzn** mit Zwiebel C, L, O €5,80
- Winzersalat** A, C, E, G, M, N, O  
Rohschneider, Schafkäse, Paprika,  
Blattsalat mit Knoblauch – Rahmdressing €6,40
- Rindfleischsalat** A, L, M, N, O  
Rindfleisch, Fiolen, Käferbohnen  
Wurzelgemüse, Blattsalat  
und klare Dressing €7,90
- 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 €7,90  
große österreichische Käseauswahl und viel Garnierung

**Friskäselaijbchen** (Kräuter, Chili, Nuss) G, H, O €7,80  
mit buntem Salat

**Friskäselaijbchen** G, O €7,80  
mit Heidelbeeren, Honig und Balsamico

**Obatzda** G €6,40  
geschichtet mit knusprigen  
Parmesanblättchen und Tete De Moine

**Käsenaschbrettl** (mit Fähnchen beschriftet) G, H, O, E €6,40  
für 1 – 6 Personen je Person:

*Käse je Portion:*

**Emmentaler** G, H €5,70

**Bergkäse** G, H €6,20

**Rahmbrie** G, H €5,80

Probieren sie einige Weine und naschen Sie Käse dazu.

Es ist ein Genuss wie Käse und Wein harmonieren.

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

## BELEGTE BROTE , GEFÜLLTE WECKERL

Pulled Pork	A, C, G, M, O	
im hausgemachtem Weckerl mit Coleslaw		€6,20
Gefüllter Kornspitz	A, F, G, M, N	€3,90
Gefülltes Vegi-Joghurtweckerl	A, G, L, M	€3,90
Fleischbrot	A, C, M,	€3,90
Wahlweise: Schweinsbraten, Selchschopf Surbraten oder Kümmelbraten		
Jägerbrot	A	€3,90
Paprika- oder Pfefferspeckbrot	A	€3,50
Emmentalerbrot mit Butter	A, E, G, H	€3,90
Aufstrichbrot		€3,00
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	€2,10
Schmalzbrot mit Zwiebel	A	€2,10

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Räuberteller

Raube deinen Eltern was du kannst! €0,00

### Clownteller A, C, G, M, O

Extrawurst, Liptauer, Garnierung €3,90

### Kinderstangerl A, F, G,

Käsestangerl, Butter, Surbraten mager €2,90

## 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 €2,60

Nusskipferl mit Schwarznussfülle A, C, G, H €2,30

Pfirsich - Schokoglas A, C, G, H €3,10

Marillen - Topfenstrudel A, C, G €2,60

## ZUM KNABBERN

1 Pkg. Soletti	A	€1,20
1 Pkg. Chips	E, H	€1,20
1 Pkg. Schnitten	A, G, H	€1,50

## HAUSGEMACHTE EDELBRÄNDE , LIKÖRE

2cl Marillenbrand	€1,60
2cl Weingartenpfirsichbrand	€1,60
2cl Birnenbrand	€1,60
2cl Quittenbrand	€1,60
2cl Nusslikör	€1,60
2cl Quittenlikör	€1,60



## *AB HOF EDELBRÄNDE , LIKÖRE*

0,7l Marillenbrand	€ 14,00
0,7l Birnenbrand	€ 14,00
0,7l Weingartenpfirsichbrand	€ 14,00
0,7l Quittenbrand	€ 18,00
0,35l Nusslikör	€ 7,00
0,35l Quittenlikör	€ 9,00

## *AB HOF EINGEKOCHTES*

200g Quittengelee	€ 4,50
200g Quittenmarmelade	€ 3,50
200g Quittenkompott	€ 3,50
200g Schwarze Nüsse	€ 4,00

## *AB HOF SÄFTE*

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

# AB HOF WEINE

FÜR ALLE WEINE IN DER 0,75L FLASCHE GILT:  
5 +1 GRATIS BEI SELBSTABHOLUNG

## WEISSWEINE

0,75l Rivaner 2020	€ 5,60
0,75l Welschriesling 2020	€ 5,60
0,75l Grüner Veltliner KLASSIK 2020	€ 6,20
0,75l Grüner Veltliner ALTE REBEN 2020	€ 7,00
0,75l Chardonnay 2020	€ 7,00
0,75l Riesling 2020	€ 7,40
0,75l Gelber Muskateller 2020	€ 7,40

## GEREIFTER WEISSWEIN / SÜSSWEIN

0,75l Grüner Veltliner RESERVE 2019	€ 10,60
0,5l Eiswein 2017	€ 18,00

## SCHAUMWEIN / ROSE / ROTWEINE

0,75l Bacca Rosso FRIZZANTE ROSE	€ 6,20
0,75l Merlot ROSE 2020	€ 6,20
0,75l Rubicundus ZW, ME, SL	€ 8,00
0,75l Zweigelt RESERVE 2017	€ 10,60

## AUS DER LITERFLASCHE

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

# *GUTEN APPETIT*

wünscht Ihnen Familie Habacht

3463 Stetteldorf am Wagram, Neugebäude 1

office@habacht-wagram.at www.habacht-wagram.at

---

*AUSGESTECKT IS DAS NÄCHSTE MAL:*

20. Oktober bis 7. November 2021

Mittwoch bis Sonntag ab 16 Uhr

---

*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