

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. Wgr.

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 weitverbreitetste Sorte der Region darstellt. Mit gleich großer Leidenschaft keltern wir auch die Sorten Riesling, Chardonnay, Rivaner, Muskateller, Zweigelt, Merlot, und Roesler.

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 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.

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: Wagramer Strohschwein, Beiried, Putenbrust

Fleischerei Kolobratnik: Tafelspitz

Mattigtaler Lamm: Lammrücken

Wagramforellen Hengl: Wagramforelle, Lachsforelle

Biohof Gschladt: Gänse

Fruchthof Detter: Spargel

Jagdgesellschaft Stetteldorf: Reh, Fasan

Bäckerei Petermann: Schwarzbrot, Gebäck

Renate Ratzka: Frischkäse

Sperl's Hofladen: Schafkäse

Martin Litsch: Kürbiskernöl

Metro Langenzersdorf: Käse, Hering, Essiggurkerl, Pfefferoni.....

GETRÄNKE

1/4l G'spritzter weiß/rot o € 2,20

1/4l Gemisch weiß/rot o € 3,00

1/4l Kaiserg'spritzter o € 2,60
G'spritzter weiß mit Holunderblütensaft

1/4l „Rosso Royal“ o € 3,50

Rose Frizzante mit Zitronenmelissensaft, und Soda

*

1/4l „Birnen-Rosmarin Spritz“ o € 3,50

Rose Frizzante mit Birnensaft, Rosmarinsirup und Soda

ALKOHOLFREIES

1/2l	„Wagram Cooler“ Erfrischender Traubensaftcocktail mit Verjus, Orange & Minze	€ 4,80
1/4l	Verjus - Soda	€ 2,00
1/4l	Traubensaft naturtrüb weiss/rot	€ 3,20
1/4l	Traubensaft gespritzt	€ 2,00
1/4l	Selbstgemachte Kräutersäfte mit Soda Zitronenmelisse oder Holunderblüte	€ 1,80
0,3lFl.	Almdudler	€ 3,10
1/4l	Almdudler gespritzt	€ 2,00
0,3lFl.	Mineralwasser prickelnd/still	€ 1,90
1l	Mineralwasser/Sodawasser	€ 4,00

WEINKARTE

SCHANKWEINE

Weisswein o 1/8l € 1,80 1l € 14,00

Rotwein o 1/8l € 1,80 1l € 14,00

WEISSWEINE

Gemischter Satz 2025 o

Fruchtiger Duft, elegante und harmonische Säure,
ausgeprägter Fruchtgeschmack, saftig am Gaumen, frische Säure

12 %vol. Alc., 5,5 g/l Säure 1/8l € 2,70

2,6 g/l Restzucker, trocken 0,75l € 14,50

Grüner Veltliner KLASSIK 2025 o

WAGRAM DAC

Fruchtiges, würziges Bouquet, würzig am Gaumen
mit saftiger Struktur, elegantes Pfefferl und frischer Säure

12,5 %vol. Alc., 6,1 g/l Säure 1/8l € 2,80

1,3 g/l Restzucker, trocken 0,75l € 15,00

Grüner Veltliner ALTE REBEN 2025 o

WAGRAM DAC

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

13 %vol. Alc., 6,2 g/l Säure 1/8l € 3,00

2,1 g/l Restzucker, trocken 0,75l € 16,00

Roter Veltliner 2025 ◦

WAGRAM DAC

Vollreife Duftnoten, welche an exotische Früchte erinnern, vielschichtig und cremig am Gaumen, milde und harmonische Säure, weicher Abgang.

12,5 % vol. Alc., 6,1 g/l Säure	1/8 l	€ 3,20
2,6 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 17,00

Gelber Muskateller 2025 ◦

Wunderschön klarer Muskatduft, Muskatnuss, Holunderblüte, am Gaumen klar und ausgeprägt, elegante, erfrischende Säure, zarte Fruchtsüße.

12,5 % vol. Alc., 6,4 g/l Säure	1/8 l	€ 3,20
3,8 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 17,00

Riesling KLASSIK 2025 ◦

WAGRAM DAC

Sortentypischer Duft, klare Steinobstfrucht, elegantes Säurespiel, fruchtbetont mit guter Struktur.

12,5 % vol. Alc., 5,1 g/l Säure	1/8 l	€ 3,20
3,7 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 17,00

Riesling AMABILE 2025 ◦

Fruchtiges Bouquet nach Steinobst, elegant am Gaumen mit saftiger Struktur, harmonische Säure und angenehme Fruchtsüße.

12 % vol. Alc., 6,2 g/l Säure	1/8 l	€ 3,20
11,4 g/l Restzucker, halbtrocken	0,75 l	€ 17,00

Grüner Veltliner RESERVE 2024 ◦

Vollreifes Bouquet, hochreifes Steinobst mit Honigtönen, etwas Ananas, füllig und gehaltvoll am Gaumen, elegant eingebundene Säurestruktur, 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., 5,8 g/l Säure	1/8 l	€ 3,60
2,9g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 19,50

SCHAUMWEIN

Bacca Rosso FRIZZANTE ROSE ◦

Aromatischer Duft nach Kirschen und Zitrusfrüchten.
Am Gaumen cremig, fruchtig und fein perlend.

1/8 l	€ 2,80
0,75 l	€ 15,00

Muskateller FRIZZANTE ◦

Aromatischer Muskatduft, Holunderblüte und Muskatblüte, zarte Zitrusnote, am Gaumen saftig und fein perlend.

1/8 l	€ 3,20
0,75 l	€ 17,00

SÜSSWEIN

Eiswein ◦

AWC VIENNA - GOLD

Im Duft kandierte Früchte, viel Honig, am Gaumen finessenreich mit elegantem Restzucker-Säurespiel, gefolgt von einem opulenten Abgang, 12,5% vol. Alc., 6,6 g/l Säure

91,2 g/l Restzucker, süß	1/16 l	€ 4,60
--------------------------	--------	--------

ROSE & ROTWEINE

Zweigelt GLEICHGEPRESST 2025 ◦

Fruchtintensiver Duft nach Weichsel und Steinobst, am Gaumen frisch und harmonisch, angenehme und weiche Säurestruktur.

12%vol. Alc., 6,1 g/l Säure	1/8 l	€ 2,80
2,8 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 15,00

Merlot KLASSIK 2020 ◦

In der Nase fruchtintensive Waldbeeren und Kirschen, am Gaumen viel saftige Frucht mit sehr weichem, harmonischem Abgang

13,5 %vol. Alc., 5 g/l Säure	1/8 l	€ 3,00
2,3 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 16,00

Rubicundus CUVÉE AUS ZW, ME, RL ◦

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	€ 3,40
2,5 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 18,50

Zweigelt RESERVE 2019 ◦

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., 5,5 g/l Säure	1/8 l	€ 3,60
1,5 g/l Restzucker, trocken	0,75 l	€ 19,50

Weinkarussell ◦

4 Kostproben Ihrer Wahl		€ 7,80
-------------------------	--	--------

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Gustoplatte A, C, E, G, H, L, M, N, O

für 1 – 6 Personen

je Person

€ 14,80

Tafelspitz, Roastbeef, Rohschneider,
Lammrücken, Putello Tonato, Käse,
köstliche Saucen und Garnierung

Weingarten Tapas A, C, G, H, M

Selchspeck, Schweinsbraten, Topfenkäse,
Bergkäse, Grammeln, viel Garnierung
und so manche Überraschung

€ 11,60

Lachsforellentartare C, D, L, M, O

an mariniertem Spargel
mit Senfkorndressing

€ 12,80

Zarter Maibock im Speckmantel C, G, H

mit Apfel – Lauchragout, Preiselbeercreme
und schwarzem Nussmus

€ 14,80

Rosa gebratenes Roastbeef C, M, O

mit Spargel – Paradeisragout

€ 14,80

Kalter Tafelspitz A, C, G, L, O

mit Schnittlauchsauce
und Apfelkren

€ 13,80

Lammrücken mit Kräuter gebraten G, O

dazu Rote Rübenartare und Aioli

€ 14,80

Rohschneider G, H

mit Frischkäse und Antipasti

€ 9,80

Artischocken-Paradeisterrine *VEGAN* C, G, M, O

mit mariniertem Spargel,
Senfkorndressing, und Kräuterdip

€ 9,80

Gemüsebowl *VEGAN* A, E, F, H, N, O

mit würzigem Couscous und Erdnusscreme € 8,60

und wahlweise mit folgenden Toppings:

Schafkäse *VEGETARISCH* A, E, F, G, H, N, O € 9,80

Putenbrust A, E, F, H, N, O € 9,80

Roastbeef A, E, F, H, N, O € 10,80

HEURIGENKLASSIKER

Brettljause A, C, G, M, O

für 1 – 6 Personen je Person € 9,80

Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten,
Presswurst, Blunzn, Aufstriche und viel Garnierung

Schweinsbraten (vom Schopf)

mit Senfragout C, G, M € 8,80

Geselchtes mit Kren C, M, O € 7,80

Surbraten mit Kren C, M, O € 7,80

Kümmelbraten mit Kren C, M, O € 7,80

Presswurst mit Kren C, O € 7,60

Blunzn mit Kren C, O € 7,60

MARINIERTES

Marinierte Platte C, L, O	€ 9,80
Presswurst, Blunzn, Rindfleisch, Wurstsalat mariniert und garniert	
Presswurst mit Zwiebel C, L, O	€ 7,60
Blunzn mit Zwiebel C, L, O	€ 7,60
Lumpensalat C, L, O	€ 7,60
Wurstsalat mit Käse, Paprika Zwiebel und Ei	

AUFSTRICHE

Aufstrichteller A, C, G, L, M, O	€ 7,20
6 verschiedene Aufstriche	
Eine Kugel Aufstrich C, G, M, O	€ 1,50
Wahlweise:	
Leberaufstrich L, Grammelaufstrich A, G,	
Eieraufstrich C, G, M, O, Karottenaufstrich C, G, L, M, O	
Liptauer C, G, M, O, Kidneybohnenaufstrich <i>VEGAN</i> M	
Bratenfett / Schmalz eine Kugel	€ 1,30

SALATE

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

Rohschneider, Paprika,
Schafkäse, Blattsalat
mit Knoblauch – Rahmdressing € 8,60

Rindfleischsalat A, L, M, N, O

Rindfleisch, Fiolen,
Käferbohnen, Wurzelgemüse,
Blattsalat und klare Dressing € 9,20

Kichererbsensalat *VEGAN* A, N, O

Kichererbsen, Avocado, Paradeiser,
Paprika, Gurken,
Blattsalat und Zitrusdressing € 8,60

Spargelsalat mit Erdbeeren und Schafkäse

VEGETARISCH A, G, H, N
Spargel, Erdbeeren, Radieschen, Blattsalat,
Cashewkerne, Schafkäse,
Limettendressing, Olivenöl € 9,20

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

verschiedene Salate
mit Kräuterjoghurdressing € 8,60

AUF NACHFRAGE SERVIEREN WIR GERNE KÜRBISKERNÖL.

KÄSE

Käseplatte G, H € 10,20
große österreichische Käseauswahl und Garnierung

Friskäselaißchen G, H, O € 7,40
gewälzt in Kräutern, Chili und Kürbiskernen
dazu bunter Salat

Friskäselaißchen G, O € 7,40
mit Erdbeeren, Honig und Balsamico

Obatzda G € 7,60
geschichtet mit knusprigen
Parmesanblättchen und Tete De Moine

Käsenaschbrettl (mit Fähnchen beschriftet) G, H € 8,40
für 1 – 6 Personen je Person:

Käse je Portion:

Emmentaler G, H € 7,30

Bergkäse G, H € 8,50

Rahmbric G, H € 7,60

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 € 7,90

hausgemachtes Kräuterweckerl *VEGETARISCH* A, G, L, M
gefüllt mit Emmentaler, Karottenaufstrich,
viel Gemüse, Salat und Senfragout € 7,30

Gefüllter Kornspitz A, F, G, M, N € 5,80
Liptauer, Surbraten mager, Emmentaler, Essiggurkerl

Fleischbrot A, C, M, € 5,80
Wahlweise: Schweinsbraten, Selchschoopf,
Surbraten oder Kümmelbraten

Jägerbrot A € 5,80

Emmentalerbrot mit Butter A, E, G, H € 5,80

Aufstrichbrot € 4,20

Wahlweise:

Leberaufstrich L, Grammelaufstrich A, G,

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

Liptauer C, G, M, O, Kidneybohnenaufstrich *VEGAN* M

Bratenfettbrot A € 3,80

Schmalzbrot mit Zwiebel A € 3,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller

Raube deinen Eltern, was du kannst! € 0,00

Clownteller A, C, G, M, O

Extrawurst, Liptauer, Garnierung € 5,60

Kinderstangerl A, F, G,

Käsestangerl, Butter, Surbraten mager € 4,60

BROT, GEBÄCK

je Stück:

Gebäck:

Kornspitz A, F, N Salzstangerl A, F Käsestangerl A, F, G

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

€ 1,90

Schwarzbrot A

€ 1,20

hausgemachte Brote A, C, G, H

€ 1,20

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Apfelkuchen A, C, G

€ 3,20

Nusskipferl mit Schwarznussfülle A, C, G, H

€ 2,90

Erdbeer-Schokoglas A, C, G, H

€ 3,50

Weichsel-Topfenstrudel A, C, G

€ 3,20

ZUM KNABBERN

1 Pkg. Soletti	A	€ 2,00
1 Pkg. Chips	E, H	€ 2,00
1 Pkg. Schnitten	A, G, H	€ 2,00

HAUSGEMACHTE EDELBRÄNDE & LIKÖRE

2cl Marillenbrand	€ 2,20
2cl Birnenbrand	€ 2,20
2cl Weingartenpfirsichbrand	€ 2,20
2cl Quittenbrand	€ 2,20
2cl Nusslikör	€ 2,20
2cl Quittenlikör	€ 2,20

AB HOF EDELBRÄNDE & LIKÖRE

0,7l	Marillenbrand	€ 17,00
0,7l	Birnenbrand	€ 17,00
0,7l	Weingartenpfirsichbrand	€ 17,00
0,7l	Quittenbrand	€ 22,00
0,35l	Nusslikör	€ 10,00
0,35l	Quittenlikör	€ 11,00

AB HOF EINGEKOCHTES

200g	Quittengelee	€ 5,30
200g	Quittenmarmelade	€ 4,30
200g	Quittenkompott	€ 4,30
200g	Schwarze Nüsse	€ 4,80

AB HOF SÄFTE

1l	Traubensaft weiss/rot <i>NATURTRÜB</i>	€ 3,30
0,25l	Verjus	€ 3,30

DIENT ALS GESCHMACKSBASIS FÜR ERFRISCHUNGS- UND MIXGETRÄNKE,
SOWIE ALS MILDE ALTERNATIVE ZU ESSIG ODER ZITRONE.

AB HOF WEINE

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

WEISSWEINE

0,75l	Gemischter Satz 2025	€ 6,80
0,75l	Grüner Veltliner KLASSIK 2025	€ 7,00
0,75l	Grüner Veltliner ALTE REBEN 2025	€ 7,60
0,75l	Grüner Veltliner RESERVE 2024	€ 10,80
0,75l	Roter Veltliner 2025	€ 8,00
0,75l	Gelber Muskateller 2025	€ 8,00
0,75l	Riesling KLASSIK 2025	€ 8,00
0,75l	Riesling AMABILE 2025	€ 8,00

SÜSSWEIN

0,375l	Eiswein	€ 19,00
--------	---------	---------

SCHAUMWEIN

0,75l	Bacca Rosso FRIZZANTE ROSE	€ 7,00
0,75l	Muskateller FRIZZANT	€ 8,00

ROSE & ROTWEINE

0,75l	Zweigelt GLEICHGEPRESST 2025	€ 7,00
0,75l	Merlot KLASSIK 2020	€ 7,60
0,75l	Rubicundus ZW, ME, RL	€ 8,80
0,75l	Zweigelt RESERVE 2019	€ 10,80

SCHANKWEIN

1l	Weißwein / Rotwein	€ 3,30
----	--------------------	--------

GUTEN APPETIT

wünscht Ihnen Familie Habacht

3463 Stetteldorf am Wagram, Neugebäude 1

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

AUSG´STECKT IS DAS NÄCHSTE MAL:

15. Juli bis 2. August 2026

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