

UNSERE SPEZIALITÄTEN

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

für 1 – 6 Personen	je Person	€ 14,10
Tafelspitz, Roastbeef, Rohschneider, Lammrücken, Ganslbrust, Käse, köstliche Saucen und Garnierung		

Weingarten Tapas A, C, G, H, M

Selchspeck, Schweinsbraten, Topfenkäse, Bergkäse, Grammeln, viel Garnierung und so manche Überraschung	€ 11,20
--	---------

Rosa gebratenes Roastbeef C, M, O

mit Rote Rübensartare	€ 13,40
-----------------------	---------

Kalter Tafelspitz A, C, G, L, O

mit Schnittlauchsauce und Apfelkren	€ 11,90
-------------------------------------	---------

Lammrücken mit Kräuter gebraten G, O

dazu Käferbohnen und Kürbiskern - Aioli	€ 13,40
---	---------

Rohschneider G, H

mit Frischkäse und Antipasti	€ 9,40
------------------------------	--------

Tartar von der geräucherten Wagramforelle D, G, L, M
dazu Kren und Gurkenchutney €12,10

Artischocken-Paradeisterrine *VEGAN* C, G, M, O
mit Senfkorndressing dazu bunter Salat
und Kräuterdip €9,10

GANSLZEIT

Variation von der Weinviertler Biogans C, G, H, M, O
(gefüllte Keule, geräucherte Brust, Leberparfait, Ganslschmalz)
mit Quittengelee
und Kürbis-Apfelsalat €14,10

WILDZEIT

Variation vom Wild C, G, H
(Zartes Reh im Speckmantel, Hirschrohschinken,
Wildschweinrücken mit Kräuter gebraten)
mit Kürbis-Apfelsalat, Preiselbeercreme,
schwarzes Nussmus und Quittenkompott €14,10

HEURIGENKLASSIKER

Brettljause A, C, G, M, O

für 1 – 6 Personen je Person € 9,40

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

Schweinsbraten (vom Schopf)

mit Senfragout C, G, M € 8,40

Geselchtes mit Kren C, M, O € 7,40

Surbraten mit Kren C, M, O € 7,40

Kümmelbraten mit Kren C, M, O € 7,40

Presswurst mit Kren C, O € 7,10

Blunzn mit Kren C, O € 7,10

MARINIERTES

Marinierte Platte C, L, O	€ 9,40
Presswurst, Blunzn, Rindfleisch, Wurstsalat mariniert und garniert	
Presswurst mit Zwiebel C, L, O	€ 7,10
Blunzn mit Zwiebel C, L, O	€ 7,10
Lumpensalat C, L, O	€ 7,10
Wurstsalat mit Käse, Paprika Zwiebel und Ei	

AUFSTRICHE

Aufstrichteller A, C, G, L, M, O	€ 6,60
6 verschiedene Aufstriche	
Eine Kugel Aufstrich C, G, M, O	€ 1,30
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	
Bratenfett / Schmalz eine Kugel	€ 1,10
Ganslschmalz eine Kugel	€ 1,30

SALATE

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

Rohschneider, Paprika,
Schafkäse, Blattsalat
mit Knoblauch – Rahmdressing € 8,10

Rindfleischsalat A, L, M, N, O

Rindfleisch, Fiolen,
Käferbohnen, Wurzelgemüse,
Blattsalat und klare Dressing € 8,70

Herbstlicher Kürbissalat *VEGETARISCH* A, G, H, N, O

Kürbis, Lauch, Paradeiser, Kürbiskerne,
Schafkäse, Verjusdressing, Kürbiskernöl € 8,10

Linsensalat mit Schlosskäse *VEGETARISCH* A, G, N, O

Linsen, Lauch, Karfiol, Radieschen, Quitte
Schlosskäse, Balsamico, Olivenöl € 8,10

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

verschiedene Salate
mit Kräuterjoghurtdressing € 8,10

AUF NACHFRAGE SERVIEREN WIR GERNE KÜRBISKERNÖL.

KÄSE

Käseplatte G, H € 9,90
große österreichische Käseauswahl und Garnierung

Friskäselaibchen G, H, O € 7,20
gewälzt in Kräuter, Chili und Kürbiskernen
dazu bunter Salat

Friskäselaibchen G, O € 7,20
mit Heidelbeeren, Honig und Balsamico

Obatzda G € 7,40
geschichtet mit knusprigen
Parmesanblättchen und Tete De Moine

Käsenaschbrettl (mit Fähnchen beschriftet) G, H
für 1 – 6 Personen je Person: € 8,10

Käse je Portion:

Emmentaler G, H € 7,10

Bergkäse G, H € 8,20

Rahmbrie G, H € 7,40

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 € 7,80

hausgemachtes Kräuterweckerl *VEGETARISCH* A, G, L, M
gefüllt mit Emmentaler, Karottenaufstrich,
viel Gemüse, Salat und Senfragout € 7,10

Gefüllter Kornspitz A, F, G, M, N € 5,40
Liptauer, Surbraten mager, Emmentaler, Essiggurkerl

Fleischbrot A, C, M, € 5,40
Wahlweise: Schweinsbraten, Selchschopf,
Surbraten oder Kümmelbraten

Jägerbrot A € 5,40

Emmentalerbrot mit Butter A, E, G, H € 5,40

Aufstrichbrot € 3,90

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 € 3,10

Schmalzbrot mit Zwiebel A € 3,10

Ganslschmalzbrot A € 3,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller

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

Clownteller A, C, G, M, O

Extrawurst, Liptauer, Garnierung € 5,10

Kinderstangerl A, F, G,

Käsestangerl, Butter, Surbraten mager € 4,10

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

€ 1,80

Schwarzbrot A

€ 1,10

hausgemachte Brote A, C, G, H

€ 1,10

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Apfelkuchen A, C, G

€ 3,00

Nusskipferl mit Schwarznussfülle A, C, G, H

€ 2,70

Zwetschken - Schokoglas A, C, G, H

€ 3,50

Heidelbeer - Topfenstrudel A, C, G

€ 3,00