

SPEISEN

„Genuss für 2“

Variation unserer Speisekarte auf 3 Etagen

Heurigenplatte

Deftige Fleisch-Variation bestehend aus Presswurst, Geselchtem, Kümmelbraten sowie Blutwurst, dazu Topfen- und Fleischaufstrich und herzhafte Garnierung

Geselchtes

Saftiges Geselchtes vom Tullnerfelder Strohschwein dazu geriebener Kren und Senf

Kümmelbraten

Hausgebratenes Bauchfleisch vom Tullnerfelder Strohschwein dazu Kren und Senf

Blutwurst

dazu Kren und Senf

Port. frische Grammeln

Käsevariation

eine Variation aus Weich-, Schnitt- und Hartkäse, dazu Topfen- und Camembertaufstrich, Butter und Garnierung

Rohschneider

mit Preiselbeerkren und Melone

Schwarzwurzelsalat

cremiger Schwarzwurzelsalat mit Schinken

Winterliche Salatkomposition

herzhafter Blaukrautsalat, frischer Lauchsalat, Käferbohnsalat und grünem Salat, serviert mit Ei zusätzlich mit Schinken bitte bei Bestellung angeben

Gemischte Saure Platte

Extra-, Blut- und Presswurst

Hofweckerl deftig oder vegetarisch

Reichlich gefüllt aus einer Vielfalt unserer Fleischspezialitäten sowie Käse, pikanter Garnierung und Kren/Sauerrahmsauce

Blaukrautweckerl deftig oder vegetarisch

Vollkornweckerl gefüllt mit Blaukrautaufstrich deftig mit Bratenfleisch oder vegetarisch mit Käse

Gefüllter Kornspitz

Kornspitz gefüllt mit Geselchtem, Topfenaufstrich sowie Käse und Essiggurkerl

Belegtes Brot

Schwarzbrot mit Schmalz, belegt mit Geselchtem, Kümmelbraten, Käse sowie saisonaler Garnierung

Aufstrichteller

Variation bestehend aus vier hausgemachten Aufstrichen: Topfen- Fleisch- Camembert- und Kürbiskernaufstrich

Brot mit veganem Aufstrich

Hausgemachter Tomaten - Linsenaufstrich

Aufstrichbrot

Wählen Sie aus hausgemachten Topfen-, Fleisch-, Camembert-, Blaukraut- und Kürbiskernaufstrich

Speckbrot

Garniert mit Senf und Kren

Brot mit Bratenfett

Schmalzbrot

Portion Gurkerl oder Pfefferoni

Ei

Fragen Sie nach unseren frisch gebackenen Mehlspeisen!

Zu unseren Mehlspeisen empfehlen wir als Dessertwein die Weißburgunder Trockenbeerenauslese!

Gebäck

Wir beziehen unser Gebäck von der Bäckerei Burger in Großweikersdorf. Sie bekommen Kornspitz, Käsestangerl, sowie Salzstangerl.

Von der Bäckerei Schmidl in Dürnstein, servieren wir die „Original Schmidl-Wachauerlaberl“.

Schwarzbrot

Von der Bäckerei Burger in Großweikersdorf

Alle Speisen sind ohne Brot und Gebäck.

WEISSWEINE

2023 Jungwein Rivaner

frisch & fruchtig, trocken, 12,5% vol

2023 Grüner Veltliner Windspiel

federleicht & blumig, trocken, 10,0% vol

2022 Grüner Veltliner WAGRAM_{DAC}

leicht & pfeffrig, trocken, 12,0% vol

2022 Grüner Veltliner WAGRAM_{DAC} Alte Rebe

komplex & kraftvoll, trocken, 13,0% vol

2022 GV WAGRAM_{DAC} Riede Draxelgraben

vollmundig & mild, trocken, 14,0% vol



2022 Roter Veltliner WAGRAM_{DAC}

blumig & finessenreich, trocken, 12,5% vol

2022 Seitensprung Cuveé (GV x Riv)

fein & duftig, trocken, 11,5% vol

2021 Riesling DAC

delikat & harmonisch, trocken, 12,5% vol

WEISSWEINE

2022 Riesling WAGRAM_{DAC}

delikat & harmonisch, trocken, 13,0% vol

2022 Weißburgunder WAGRAM_{DAC}

dicht & ausgewogen, trocken, 13,0% vol

2022 Chardonnay WAGRAM_{DAC}

charmant & lebendig, trocken, 13,0% vol

PRÄDIKATSWEIN

2022 Riesling Auslese

saftig & geschmeidig, lieblich, 12,5% vol

ROSÉWEIN

2022 Casanova Merlot Rosé

blumig & elegant, trocken, 13,5% vol

PRICKELNDES

Frizzante Weißburgunder

prickelnd & duftig, trocken, 12,0% vol

Frizzante Zweigelt Rosé

Fruchtig & spritzig, trocken, 12,0% vol

ROTWEINE

2019 Zweigelt

fruchtig & ausgeglichen, trocken, 13,5% vol

2019 Zweigelt, Primus

reif & gehaltvoll, trocken, 14,0% vol

2020 Cuvée, Zweigelt x Merlot

elegant & samtig, trocken, 13,5% vol

2018 Merlot, Barrique

kräftig & geschmeidig, trocken, 14,0% vol