



Herzlich Willkommen!

Verbringen Sie ein paar nette Stunden mit einem guten Glaserl Wein
und regionalen Köstlichkeiten bei unserem
Heurigen im Weingut

Getränke

Sparkling vom Sauvignon Blanc 1 Glas 3.00

1/8 l Grüner Veltliner, Hauswein	1.50
1/8 l Blauer Zweigelt, Hauswein	1.50
1/4 l Gespritzter	1.90
1/4 l Kaiserspritzer	2.10
1/2 l „Achter“ auf a' Halbe“ gespritzt	2.80

1/4 1/2 1L Soda	1.00 1.50 3.00
1 Flasche Mineral 0,35 l	1.90

1 Flasche Almdudler 0,35 l	2.50
1/4 1/2 Almdudler gespritzt	1.70 3.40
1/4 1/2 Almdudler mit Leitungswasser	1.40 2.80

Hauseigene Säfte

¼ Traubensaft vom Donauriesling	2.00
¼ ½ Traubensaft gespritzt	1.70 3.40
¼ ½ Traubensaft mit Leitungswasser	1.40 2.80
¼ Marillennektar von Marillen aus dem Hausgarten	3.00
¼ ½ Marillennektar gespritzt	1.70 3.40
¼ ½ Marillennektar mit Leitungswasser	1.40 2.80

Grüner Veltliner

LERCHERL 2021

Grüner Veltliner
Wagram – Setzen

Glas 2.50 | Flasche 14.00

PFARRWEINGARTEN 2020

Grüner Veltliner Traisental DAC
Traismauer – Brunnberg

Glas 2.80 | Flasche 15.00

KELLERMEISTERIN 2019

Grüner Veltliner Traisental DAC Reserve
Traismauer – Lehmgrube

Glas 3.50 | Flasche 19.00

PIWIs

Seit dem Jahr 2017 beschäftigen wir uns mit dem Anbau von pilzwiderstandsfähigen Sorten – PiWIs.

Sie unterstreichen den nachhaltigen Gedanken im natürlichen Lebensraum Weinberg und erlauben uns unverwechselbare, erstklassige Weine mit viel Potential zu keltern.

DONAUVELTLINER 2021

Nussdorf – Gaisruck

Glas 2.80 | Flasche 15.00

SOUVIGNIER GRIS 2021

Wagram – Sonnleithen

Glas 2.80 | Flasche 15.00

DONAURIESLING 2020

Wagram – Haidach



Glas 2.80 | Flasche 15.00

Sortenvielfalt

GELBER MUSKATELLER 2021

Traismauer – Brunnberg



Fassprobe | Glas 2.80

SAUVIGNON BLANC 2020

Heublume

Traismauer – Brunnberg

Glas 2.80 | Flasche 15.00

GEWÜRZTRAMINER 2020

Traismauer – Lehmgrube

Glas 2.80 | Flasche 15.00

Süßwein

BEERENAUSLESE 2018

vom Sauvignon Blanc

Glas 4.00

Aus dem Rotweinkeller

ROSE 2021

vom Blauen Zweigelt

Glas 2.50 | Flasche 14.00

IDA-CUVÉE 2018

Blauer Zweigelt – Blauer Burgunder

Glas 2.80 | Flasche 15.00

VORBERG 2018

Blauer Zweigelt

Glas 2.80 | Flasche 15.00

ONCOPHORA® 2015

Blauer Burgunder

Wienerwaldeichenfass

Glas 4.50 | Flasche 23.00

Chef Andreas bemüht sich gerne um Ihre Weinwünsche!

WEIN im WEINFORUM - jeden Freitag von 16 bis 19 Uhr

Unsere Spezialitäten

Stosuppe nach Großmutter's Art	3.50
Marinierter Traisenlachs® mit Butter, Zwiebel und Toastbrot	12.50
Tartar vom Marinierter Traisenlachs® mit Orangensalat und Toastbrot	13.50
Räucherfisch & Ofenerdäpfel Mit Fenchel, Porree, Speckwürfel, Obersrahm und Kaviar	12.50
Salat Winzerin Schafkäse im Speckmantel, Zwiebel, Pomodori secchi, geröstete Croutons und Kapern	9.50

Küche bis 21 Uhr - Sperrstunde 23 Uhr
Nach 21 Uhr gibt es noch Aufstriche, Winzertoast und Knoblauchstangerl

Unsere Spezialitäten

Traisentaler Gustoteller	11.50
Rohschinken, Mailänder, Roastbeef, Pecorino, Peppersweet, Ciabatta	
Geröstete Fleischknödel mit Blattsalat	10.50
Roastbeef mit Sauce Remoulade	12.50
Käsevariation groß klein	9.50 7.00
Winzertoast mit Knoblauchrahm	5.50
Warme Erdäpfel mit Butter	3.50

Küche bis 21 Uhr - Sperrstunde 23 Uhr
Nach 21 Uhr gibt es noch Aufstriche, Winzertoast und Knoblauchstangerl

Traditionelles

Kümmelbraten gesurt mit Senfgurken	6.00
Hausgeselchtes mit Eierkren	6.00
Saure Wurst	5.50
Zwei-Zonen-Brot	4.50
Brot mit Geselchtem	4.50
Brot mit Kümmelbraten	4.50
Brot mit Rohschinken	5.50
Schmalzbrot mit Zwiebel	3.00

Küche bis 21 Uhr - Sperrstunde 23 Uhr
Nach 21 Uhr gibt es noch Aufstriche, Winzertoast und Knoblauchstangerl

Aufstriche

Aufstrichvariation klein groß	5.00 6.00
1 Kugel Aufstrich nach Wahl	1.50
Lachsaufstrich	4.00
Topfenkäse	4.00
Hausaufstrich	4.00
Speck - Lauchaufstrich	4.00
KUK – Aufstrich	4.00
Brot mit Aufstrich	3.50
Butterbrot mit Emmentaler	4.50

Küche bis 21 Uhr - Sperrstunde 23 Uhr
Nach 21 Uhr gibt es noch Aufstriche, Winzertoast und Knoblauchstangerl

Beilagen

Blattsalat	3.50
Ei, Butter, Saucen Oliven, Senfgurken	1.00 2.00
Soletti, Wachauer Schnitte	1.50
Knoblauchstangerl	2.00
Käppl's Hausbrot	1.00
Laberl, Kornspitz, Käsekrustenweckerl	1.20

Hausgemachtes Süßes von Renate
wird täglich frisch zubereitet – bitte fragen Sie nach

Wir informieren Sie über ALLERGENE ZUTATEN in unseren Produkten.
Gemäß den Anforderungen der Verbraucherinformationsverordnung-VO (EU) Nr.1169/2011

Winterzeit im Weingut

Unsere Reben rasten tief in ihren Wurzeln. Gut ausgeruht werden sie uns wieder – so Gott will – gesunde Früchte reifen lassen.

Der 2021er reift im Weinkeller heran. Eine herzhafte, klare Frucht zeichnet die ersten Jahrgangsvetreter aus!

In der stillen Zeit wollen wir unseren Gästen Freude am Genuss bereiten. In der Küche versammeln sich alle um den größten Suppentopf. Es gibt eine feine Stosuppe mit Erdäpfeln. Sie ist schon fast in Vergessenheit geraten und weckt doch sicher so manche Kindheitserinnerungen an „saure Milchsuppe“ oder an „süße Rahmsuppe“.

Meine selbstkreierten Köstlichkeiten, wie der marinierte Traisenlachs®, sollen Ihnen Gaumenfreuden bereiten.

Um Ihren Weingenuss für zu Hause bemüht sich gerne der Chef des Hauses, Andreas.

Unsere jüngste Tochter Ida studiert am IMC in Krems, International Wine Business. Neben dem Studium zeigt sie tatkräftiges Engagement und gewinnt dadurch tiefe Eindrücke in allen betrieblichen Bereichen.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches, gesundes neues Jahr.

Ihre Winzermeisterin Renate Haimel

den Heurigentermin im Februar geben wir rechtzeitig bekannt
Fixtermin 8.-24. April

Wein für daheim



PIWI - PACKAGE

Ein Karton voller Überraschungen!
Die perfekte Gelegenheit sich durchzuprobieren, Neues zu entdecken & eine neue Weinstilistik zu verkosten.

beinhaltet:

- 1 Flasche Sauvignier Gris 2021
- 1 Flasche Donauveltliner 2021
- 1 Flasche Donauriesling 2020

22 €

Fragen Sie nach unserer Ab-Hof Weinliste!

Gerne stellen wir einen Karton Ihrer Wahl zusammen.