Willkommen

beim Heurigen-Restaurant

WEINBAU

GROSS

Friedrich & Margarete

Ausg'steckt is':

Jänner	2022	von	6.	bis	26.
Februar	2022	von	6.	bis	26.
März	2022	von	6.	bis	26.
April	2022	von	6.	bis	26.
Mai	2022	von	6.	bis	26.
Juli	2022	von	6.	bis	26.
August	2022	von	6.	bis	26.
September	2022	von	6.	bis	26.
Oktober	2022	von	6.	bis	26.
November	2022	von	6.	bis	26.
Dezember	2022	**von**	**6.**	**bis**	**22.**

Weinfest Traiskirchen	**von**	**1.7.**	**bis**	**17.7.**

Alle Preise in dieser Speisekarte sind in € zu verstehen und inkl, Ust.

Gerne gehen wir auf Ihre Persönlichen Wünsche ein:

Umbestellung mit Mehraufwand +1,30€

Unsere Eigenbau-Weine

Weißweine:	1/8l	0,75l	Flasche ab Hof
Welschriesling 2020 trocken, frisch & fruchtig	**2**	10	5,90
Rotgipfler 2019 NÖ Goldmedaille 2020, Thermenregion TOP100 2020 Exotische Frucht von Mango und Steinobst mit feiner Mineralik	**2,60**	13	6,60
Muskat Ottonel 2020 halbtrocken	**2,10**	10,50	5,90
Gemischter Satz 2020	**2,10**	10,50	5,70
Neuburger 2020 trocken, fein nussig	**1,90**	9,50	5,40
Chardonnay 2019 halbtrocken	**2**	10	5,70
Floriani 2018 Rotgipfler, lieblich mit markanten Honignoten	**2,80**	14	7,50
Landwein Weiß	**1,70**		3,60
Zweigelt Rosé trocken	**1,60**	8	5,40
Zweigelt Rosé Frizzante	**2,10**	12,60	6,30

Aus der österreichischen Eiche Rote Reserveweine:	1/8l	0,75l	Flasche ab Hof
Zweigelt Badener Berg Reserve 2017 NÖ Goldmedaille 2020, GOLD Thermenregion 2020 Harmonisch, samtig, extraktsüß und tanninreich	**3,60**	**18**	**11**
Pinot Noir Harterberg Reserve 2017 Thermenregion TOP100 2019 Ausdrucksstark, würzig und aufregend,	**3,70**	**18,50**	**14,80**

Rotweine:	1/8l	0,75l	Flasche ab Hof
Zweigelt 2017 NÖ Goldmedaille 2020 trocken, fruchtige Weichselnoten	**2,20**	11	5,90
Blauer Burgunder 2017 Beerenfrucht und rund am Gaumen, Pinot Noir, halbtrocken	**2**	10	5,80

Spritzer:	1/4l	1/2l
1 Glas Pfirsichbowle	**4**	
Spritzer Weiß/Rot	**2,30**	**4,60**
Lifter Weiß/Rot	**2,90**	**5,80**
Kaiserspritzer	**2,90**	**5,80**
Hugo gespritzt	**3,60**	**7,20**
Aperolspritzer	**3,90**	**7,80**
Pfirsichspritzer	**3,30**	**6,60**

Knabbereien und Kleinigkeiten passend zum Achterl:

Gesalzene MANDELN **selbst geröstet**	**2,80**
***	
BROT mit hausgemachten AUFSTRICHEN **zur Wahl stehen: Liptauer, Eiaufstich, Grammelschmalz,** **Gorgonzola, Quargel, Brat'lfett**	**3,20**
***	
BELEGTES BROT (ca.15dag Aufschnitt)*	
Wahlweise mit: Kaltem Braten vom Schopf oder Kümmelbraten	**4,90***
Emmentaler oder Extrawurst	**4,40***
Schinken oder Salami	**4,90***
Rohschinken (10dag)*	**4,90***
***	
BRATENSPITZ **Kornspitz gefüllt mit Kümmelbraten, süßem Senf, Kren und Pfefferoni**	**5,50**
***	
SCHNITZELSEMMEL	**5,40**
***	
8-SORTEN KÄSEPLATTE **mit frischem Brot**	**10,20**
***	
KÄRNTNER HAUSWÜRSTEL **fein aufgeschnitten mit einem Brot**	**3,80**
***	
SOLETTI	**1,60**
mit hausgemachtem LIPTAUER (ca.7dag)*	**3,40***
***	
KARTOFFELCHIPS	**1,60**

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Als Vorspeisen oder

für Zwischendurch

Hausgemachte SUPPEN: **Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne** **FRITTATENSUPPE gibt es immer ☺**	**3,50**
***	
SCHAFSKÄSEGUPFERL **garniert mit Zwiebel und Kürbiskernöl**	**4,10**
***	
SCHINKENROLLE **gefüllt mit Gemüsemayo, mit Kren verfeinert** **und mit reichlich grünem Salat garniert**	**5,60**
***	
hausgemachtes ROAST BEEF **kleine Portion ca.10 dag*** **große Portion ca.18 dag*** **mit Sauce Tartare**	 **6,60*** **12***
***	
VARIATION hausgemachter AUFSTRICHE **mit 2 Schnitten Brot oder einem Gebäck**	**5,80**
***	
WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren, **Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.**	**11,80**
***	
SAURE EXTARWURST ca.15 dag* **mit Zwiebel und Brot auf Wunsch auch Kürbiskernöl**	**4,90***
***	
1Schnitte Eder Hausbrot **1 Stück Gebäck**	**0,80** **1,50**

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Beilagen zu Schnitzel & Co

Unsere SALATE:

All unsere Salat sind stets frisch und Hausgemacht…
Bis auf den Krautsalat und der kommt direkt vom Bauern.

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat Bohnensalat, Tomatensalat, Blattsalat, Schwarzwurzelsalat oder Gemischter Salat	**3,50**
***	
Semmelknödel	**3,20**
***	
Sauerkraut	**2,40**
***	
Pommes Frittes	**3,20**
***	
Brat- oder Petersilienkartoffeln	**3,20**
***	
Kartoffelpuffer	**2,50**
***	
Reis	**2,50**
***	
1 Schnitte Eder Hausbrot	**0,80**
1 Stück Gebäck	**1,50**

Gebackenes und Gebratenes

SCHOPF oder KÜMMELBRATEN **mit Sauerkraut und Semmelknödel** **wir empfehlen stets den Braten der gerade frisch aus dem Ofen kommt☺**	**10,50**
***	
SCHOPF oder KÜMMELBRATEN ca.20 dag* **Warm oder Kalt mit Senf, Kren und Brot**	**6,60***
***	
SCHNITZEL vom SCHWEIN **nach Art des Hauses leicht gesurt**	**7,50**
***	
SCHNITZEL von der PUTE	**7,80**
***	
CORDON BLEU vom Schwein **oder von der Pute**	**10,50** **10,80**
***	
Gebackene PUTENSTREIFEN auf BLATTSALAT **mit Tomaten und Kürbiskern-Öl garniert**	**8,50**
Natürlich auch GEBRATEN möglich	**9,50**
***	
Gebackene HÜHNERKEULE	**4,70**
***	
Gebackene HÜHNERLEBER **mit Sauce Tartare**	**9,30**

Fast alle Speisen sind auch als Kinderportion Erhältlich: - 1€

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Vegetarische Alternativen

Geröstete KNÖDEL mit EI und grünem Salat	**8,90**
***	
SEMMELKNÖDEL mit SAUERKRAUT	**5,60**
***	
Gebackene CHAMPIGNONS mit Sauce Tartate	**8,90**
***	
Gebackener EMMENTALER mit Sauce Tartare und Preiselbeeren	**9,30**
***	
GEMÜSESCHNITZEL auf Salatbukett mit Sauce Tartare	**9,30**
***	
8-SORTEN KÄSEPLATTE mit frischem Brot	**10,20**
***	
Großer Gemischter SALAT mit Gebäck	**7,70**

Fast alle Speisen sind auch als

Kinderportion Erhältlich: - 1€

Hausgemachte Spezialitäten

Hausgemachte BRATWURST	
mit Senf, Kren und Brot	**6,80**
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	**9,30**
***	
Hausgemachte BLUTWURST	
heiß oder kalt mit Senf, Kren und Brot	**6,60**
gebraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	**9,30**
***	
BLUNZENGRÖSTEL mit Krenhauberl	**8,80**
***	
Gebackene BLUNZENTALER auf Blatt- und Kartoffelsalat mit Tomaten und Kürbiskernöl	**9,80**
***	
Hausgemachte PRESSWURST ca.20 dag* mit Senf, Kren und Brot	**4,90***
***	
PRESSWURST in ESSIG und ÖL ca.20 dag* mit Brot, wahlweise auch mit Kürbiskernöl	**5,20***
***	
WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren, Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.	**11,80**
***	
1 Schnitte Eder Hausbrot	**0,80**
1 Stück Gebäck	**1,50**

Die meisten dieser Speisen sind auch als Kinderportion Erhältlich: - 1€

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Süße Sachen

1 Stück hausgemachte PALATSCHINKE **2,50**
mit Marillenmarmelade,
Nougatcreme,
Preiselbeeren,
Ahornsirup
oder nur Zucker

***

<u>Unsere hausgemachten MEHLSPEISEN</u> **3,80**

Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne

TOPFENAUFLAUF
und KARDINALSCHNITTE
gibt es immer ☺

***

Pischinger HASELNUSS-ECKEN **3,60**

***

Pischinger OBLATTEN-TORTE **3,60**

Alkoholfreie Getränke

	1/4l	1/2l
Hausmost naturtrüb, rosé	3,40	7,20
Most mit Soda gespritzt	2,30	4,60
Most mit Soda „überschwemmt“		3,50
Apfelsaft naturtrüb	3,40	
Apfelsaft mit Soda gespritzt	2,30	4,60
Apfelsaft mit Soda „überschwemmt“		3,50
Almdudler oder Cola	2,40	
Almdudler mit Soda gespritzt	1,80	3,60
Almdudler mit Soda „überschwemmt“		3,00
Jugendgetränk Holunder	1,80	3,60
Sodawasser	1,20	2,40

		Fl
0,35l	Frucade	2,60
1l	Almdudler oder Cola	6,50
0.33l	Vöslauer (prickelnd od. Still)	2,40
1l	Vöslauer (prickelnd od. Still)	4,80

!!Alle Mischgetränke mit Leitungswasser statt Soda –40c!!

Warme Getränke
Bier & Schnaps

Warme Getränke:	
Melange	3,60
Cappuccino mit Schlag	3,90
Hauskaffee	3,90
Gr. Brauner / Großer Espresso	4,20
Kl. Brauner / Espresso	2,60
Verlängerter Schwarz / Braun	3,60
Div. Teesorten	2,90
Kakao	3,90

Bier:	
0.5l Fl Budweiser Original Lager	4,20
0.5l Fl Gösser Märzen	4,20
0.5l Fl Schlossgold Alkoholfrei	4,20

Brände/Schnäpse:	
2cl Eigenbau Neuburgerbrand Jg. 1992	3,50
2cl Marillenschnaps	3,30
2cl Birnenschnaps	3,30
2cl Hausgemachter Nussschnaps	3,50