



*Willkommen*

*beim Heutigen-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.
<b>Dezember</b>	<b>2022</b>	<b>von</b>	<b>6.</b>	<b>bis</b>	<b>22.</b>

<b>Weinfest Traiskirchen</b>	<b>von</b>	<b>1.7.</b>	<b>bis</b>	<b>17.7.</b>
----------------------------------	------------	-------------	------------	--------------

**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 Figenbau- Weine

			<b>Flasche ab Hof</b>
<b>Weißweine:</b>	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>	
<b>Welschriesling 2020</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>5,90</b>
trocken, frisch & fruchtig			
<b>Rotgipfler 2019</b>	<b>2,60</b>	<b>13</b>	<b>6,60</b>
<u>NÖ Goldmedaille 2020, Thermenregion TOP100 2020</u>			
Exotische Frucht von Mango und Steinobst mit feiner Mineralik			
<b>Muskat Ottonel 2020 halbtrocken</b>	<b>2,10</b>	<b>10,50</b>	<b>5,90</b>
<b>Gemischter Satz 2020</b>	<b>2,10</b>	<b>10,50</b>	<b>5,70</b>
<b>Neuburger 2020</b>	<b>1,90</b>	<b>9,50</b>	<b>5,40</b>
trocken, fein nussig			
<b>Chardonnay 2019 halbtrocken</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>5,70</b>
<b>Floriani 2018</b>	<b>2,80</b>	<b>14</b>	<b>7,50</b>
Rotgipfler, lieblich mit markanten Honignoten			
<b>Landwein Weiß</b>	<b>1,70</b>		<b>3,60</b>
<b>Zweigelt Rosé trocken</b>	<b>1,60</b>	<b>8</b>	<b>5,40</b>
<b>Zweigelt Rosé Frizzante</b>	<b>2,10</b>	<b>12,60</b>	<b>6,30</b>
			<b>Flasche ab Hof</b>
<b>Aus der österreichischen Eiche Rote Reserveweine:</b>	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>	
<b>Zweigelt Badener Berg Reserve 2017</b>	<b>3,60</b>	<b>18</b>	<b>11</b>
<u>NÖ Goldmedaille 2020, GOLD Thermenregion 2020</u>			
Harmonisch, samtig, extraktsüß und tanninreich			
<b>Pinot Noir Harterberg Reserve 2017</b>	<b>3,70</b>	<b>18,50</b>	<b>14,80</b>
<u>Thermenregion TOP100 2019</u>			
Ausdrucksstark, würzig und aufregend,			
			<b>Flasche ab Hof</b>
<b>Rotweine:</b>	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>	
<b>Zweigelt 2017 <u>NÖ Goldmedaille 2020</u></b>	<b>2,20</b>	<b>11</b>	<b>5,90</b>
trocken, fruchtige Weichselnoten			
<b>Blauer Burgunder 2017</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>5,80</b>
Beerenfrucht und rund am Gaumen, Pinot Noir, halbtrocken			
<b>Spritzer:</b>	<b>1/4l</b>	<b>1/2l</b>	
<b>1 Glas Pfirsichbowle</b>	<b>4</b>		
<b>Spritzer Weiß/Rot</b>	<b>2,30</b>	<b>4,60</b>	
<b>Lifter Weiß/Rot</b>	<b>2,90</b>	<b>5,80</b>	
<b>Kaiserspritzer</b>	<b>2,90</b>	<b>5,80</b>	
<b>Hugo gespritzt</b>	<b>3,60</b>	<b>7,20</b>	
<b>Aperolspritzer</b>	<b>3,90</b>	<b>7,80</b>	
<b>Pfirsichspritzer</b>	<b>3,30</b>	<b>6,60</b>	

# Knabberteilen und Kleinigkeiten

## passend zum Achterl:

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

\* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

*Als Vorspeisen oder*

*für Zwischendurch*

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

\* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

# Jagesgerichte

„Sämtliche Tagesgerichte verfügbar an dem angegebenen Datum  
und solange der Vorrat reicht“

<b>Do 6.1.:</b>	<b>Wildschweinragout</b> mit Semmelknödel und Preiselbirne	<b>€14,90</b>
<b>Fr 7.1.:</b>	<b>Seehecht gebacken <u>oder</u></b> <b>Zander gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	<b>€10,50</b> <b>€11,70</b>
<b>Sa 8.1.:</b>	<b>Schweinsfilet im Kartoffelmantel</b> mit Reis und Sauce-Tatare	<b>€14,90</b>
<b>So 9.1.:</b>	<b>Gefüllter Kümmelbraten</b> Bauchfleisch v. Schwein mit Semmelknödelfüllung und Sauerkraut	<b>€10,50</b>
	<b>1/2 Backhuhn</b> mit Salat	<b>€10,50</b>
<b>Mo 10.1.:</b>	<b>Knuspriges Jungschweinskarre</b> mit Grammel-Schmarrn und Sauerkraut	<b>€8,80</b>
<b>Di 11.1.:</b>	<b>Faschierter Braten <u>oder</u></b> <b>2St. Faschierte Laibchen</b> mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel	<b>€8,80</b> <b>€8,80</b>
<b>Mi 12.1.:</b>	<b>Herregulasch mit Spiegelei</b> mit Gebäck	<b>€12,60</b>
<b>Do 13.1.:</b>	<b>Hühnerschnitzel 3erlei</b> in Kürbiskern-, Käse- und Knusperpanier mit Salat	<b>€10,50</b>
<b>Fr 14.1.:</b>	<b>Seehecht gebacken <u>oder</u></b> <b>Zander gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	<b>€10,50</b> <b>€11,70</b>
<b>Sa 15.1.:</b>	<b>Altwiener Zwiebelrostbraten</b> geschmort, mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	<b>€17,10</b>
<b>So 16.1.:</b>	<b>Gefüllter Kümmelbraten</b> Bauchfleisch v. Schwein mit Semmelknödelfüllung und Sauerkraut	<b>€10,50</b>
	<b>1/2 Backhuhn</b> mit Salat	<b>€10,50</b>

**Alle Speisen sind auch als**

**Kinderportion Erhältlich: - 1€**

# Jänner 2022

„Sämtliche Tagesgerichte verfügbar an dem angegebenen Datum  
und solange der Vorrat reicht“

<b>Mo 17.1.:</b>	<b>Krautfleisch nach Art des Hauses</b> mit Semmelknödel	<b>€8,80</b>
<b>Di 18.1.:</b>	<b>Faschierter Braten <u>oder</u></b> <b>2St. Faschierte Laibchen</b> mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel	<b>€8,80</b> <b>€8,80</b>
<b>Mi 19.1.:</b>	<b>Putengeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Risi-Pisi	<b>€9,50</b>
<b>Do 20.1.:</b>	<b>Schulterscherzl vom Rind</b> gedünstet mit Spinat und Kartoffelschmarrn	<b>€10,50</b>
<b>Fr 21.1.:</b>	<b>Seehecht gebacken <u>oder</u></b> <b>Zander gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	<b>€10,50</b> <b>€11,70</b>
<b>Sa 22.1.:</b>	<b>Hausgemachte Spare-Ribs</b> mit Bratkartoffeln und Saucen <b>!!Wir bitten um Voranmeldung 02252/53124!!</b>	<b>€14,90</b>
<b>So 23.1.:</b>	<b>Gefüllter Kümmelbraten</b> Bauchfleisch v. Schwein mit Semmelknödelfüllung und Sauerkraut	<b>€10,50</b>
	<b>1/2 Backhuhn</b> mit Salat	<b>€10,50</b>
<b>Mo 24.1.:</b>	<b>Paprikahuhn mit Spiralen</b>	<b>€7,40</b>
<b>Di 25.1.:</b>	<b>Faschierter Braten <u>oder</u></b> <b>2St. Faschierte Laibchen</b> mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel	<b>€8,80</b> <b>€8,80</b>
<b>Mi 26.1.:</b>	<b>Feine Surschnitzel</b> mit Risi-Pisi	<b>€8,80</b>

**Alle Speisen sind auch als**

**Kinderportion Erhältlich: - 1€**

# 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 Frites** 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** 10,50  
 mit Sauerkraut und Semmelknödel  
 wir empfehlen stets den Braten der gerade frisch aus dem Ofen kommt☺

\*\*\*

**SCHOPF oder KÜMMELBRATEN ca.20 dag\*** 6,60\*  
 Warm oder Kalt mit Senf, Kren und Brot

\*\*\*

**SCHNITZEL vom SCHWEIN** 7,50  
 nach Art des Hauses leicht gesurt

\*\*\*

**SCHNITZEL von der PUTE** 7,80

\*\*\*

**CORDON BLEU vom Schwein** 10,50  
 oder von der Pute 10,80

\*\*\*

**Gebackene PUTENSTREIFEN auf BLATTSALAT** 8,50  
 mit Tomaten und Kürbiskern-Öl garniert

Natürlich auch **GEBRATEN** möglich 9,50

\*\*\*

**Gebackene HÜHNERKEULE** 4,70

\*\*\*

Fast alle Speisen sind auch als

Kinderportion Erhältlich: - 1€

**Gebackene HÜHNERLEBER** 9,30  
 mit Sauce Tartare

\* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

# Vegetarische Alternativen

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

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** 8,80  
mit Krenhauberl

\*\*\*

**Gebackene BLUNZENTALER** 9,80  
auf Blatt- und Kartoffelsalat  
mit Tomaten und Kürbiskernöl

\*\*\*

**Hausgemachte PRESSWURST ca.20 dag\*** 4,90\*  
mit Senf, Kren und Brot

\*\*\*

**PRESSWURST in ESSIG und ÖL ca.20 dag\*** 5,20\*  
mit Brot, wahlweise auch mit Kürbiskernöl

\*\*\*

**WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren,** 11,80  
Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.

\*\*\*

**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**

\*\*\*

**Unsere hausgemachten MEHLSPEISEN** **3,80**

**Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne**

**TOPFENAUF LAUF**  
**und KARDINALSCHNITTE**  
**gibt es immer ☺**

\*\*\*

**Pischinger HASELNUSS-ECKEN** **3,60**

\*\*\*

**Pischinger OBLATTEN-TORTE** **3,60**

# Alkoholfreie Getränke

	1/4l	1/2l
<b>Hausmost naturtrüb, rosé</b>	<b>3,40</b>	<b>7,20</b>
<b>Most mit Soda gespritzt</b>	<b>2,30</b>	<b>4,60</b>
<b>Most mit Soda „überschwemmt“</b>		<b>3,50</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	<b>3,40</b>	
<b>Apfelsaft mit Soda gespritzt</b>	<b>2,30</b>	<b>4,60</b>
<b>Apfelsaft mit Soda „überschwemmt“</b>		<b>3,50</b>
<b>Almdudler oder Cola</b>	<b>2,40</b>	
<b>Almdudler mit Soda gespritzt</b>	<b>1,80</b>	<b>3,60</b>
<b>Almdudler mit Soda „überschwemmt“</b>		<b>3,00</b>
<b>Jugendgetränk Holunder</b>	<b>1,80</b>	<b>3,60</b>
<b>Sodawasser</b>	<b>1,20</b>	<b>2,40</b>
	<b>Fl</b>	
<b>0,35l Frucade</b>	<b>2,60</b>	
<b>1l Almdudler oder Cola</b>	<b>6,50</b>	
<b>0.33l Vöslauer (prickelnd od. Still)</b>	<b>2,40</b>	
<b>1l Vöslauer (prickelnd od. Still)</b>	<b>4,80</b>	

**!!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 Nusschnaps	3,50