

Getränke und Speisekarte



Genießen. Auf der Meeresterrasse über Wien

**Wir bitten höflichst um
Selbstbedienung!**

Liebe Gäste

Herzlich willkommen beim Wienerer am Nussberg. Unser Familienbetrieb bietet Ihnen edle Weine der beiden Weingüter Wienerer und Hajszan Neumann sowie besondere Buschenschank-Schmankerln von heimischen, erstklassigen Produzenten. All das genießen Sie direkt in unserer Riede Weisleiten. Lassen Sie den Alltag hinter sich und blicken Sie von der Meeresterrasse „Nussberg“ entspannt auf Wien – eine Millionenstadt mit langer Weintradition. Die Wiener Buschenschank-Kultur geht auf das Jahr 1784 zurück. Damals erlaubte Kaiser Joseph II. den Weinhauern, ihren Wein auszuschenken. Die Geschichte unserer Buschenschank ist vergleichsweise jung: Die Geburtsstunde schlug im Jahr 2005 als die ehemalige Traktorgarage zur Buschenschank umfunktioniert wurde. Nachdem diese 2016 einem Brand zum Opfer fiel, versorgten wir die Gäste im vergangenen Jahr von einem Pop-up-Container aus und Anfang 2018 haben wir das Gebäude in der aktuellen Form neu errichtet.

Genießen Sie die traumhafte Atmosphäre und den einen oder anderen biodynamischen Wein. Kosten Sie sich durch unser breites Sortiment, das die Einzigartigkeit des Wiener Gebiets repräsentiert. Unsere Weine feiern seit Jahren nationale sowie internationale Verkostungserfolge. Gerne verwöhnen wir Sie auch mit köstlichen Schmankerln von österreichischen Vorzeigeproduzenten. Bei der Komposition unser Speisen verfolgen wir die Leitlinie: heimisch, nachhaltig und Großteils biologisch.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte und perfekte Zeit bei uns,

Familie Wienerer und das Team vom Wienerer am Nussberg


Unser Weinkeller

Biodynamisch und vielfach prämiert

Die konsequente Qualitätsorientierung brachte Fritz Wieninger zum biodynamischen Weinbau: Seine beiden Weingüter Wieninger in Stammersdorf und Hajszan Neumann in Grinzing arbeiten nach dieser ökologischen Methode mit viel Handarbeit. Charakteristisch für das Weinbaugebiet Wien sind die unterschiedlichen Lagen auf engem Raum. Unsere erstklassigen Lagen am Nussberg und am Bisamberg weisen getrennt durch die Donau unterschiedliche Böden und ein anderes Klima auf. So können Sie aus einer sehr breiten Palette an naturnahen, charakteristischen Weinen wählen.

Die Weissweine:

-  18er Wiener Grüner Veltliner
1/8 € 3.50 0.75er € 21.00
-  18er Nussberg Grüner Veltliner
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  18er Wiener Gemischter Satz DAC
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  17er Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weisleiten
1/8 € 4.50 0.75er € 27.00
-  17er Nussberg Riesling
1/8 € 4.50 0.75er € 27.00
-  18er Chardonnay Classic
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  17er Chardonnay Select
1/8 € 4.50 0.75er € 27.00
-  18er Bisamberg Gelber Muskateller
1/8 € 4.20 75er € 25.20




-  18er Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg
1/8 € 4.50 0.75er € 27.00
-  17er Wr. Gemischter Satz DAC Ried Ulm 1^{er} Nussberg
1/8 € 5.50 0.75er € 33.00
-  16er Grinzing Spätlese
1/16 € 4.50 0.375er € 27.00

Heuriger	1/8 € 2.00	1/4 € 4.00	1/1 € 16.00
Weiß G'spritzter		1/4 € 2.70	
Sommer G'spritzter		1/2 € 4.00	



NATURAL Wein:

-  17er Natural Gemischter Satz
1/8 € 5.00 0.75er € 30.00

Die Rotweine:

-  16er Nussberg Zweigelt
1/8 € 3.90 0.75er € 23.40
-  15er Wiener Trilogie
1/8 € 4.20 0.75er € 25.20
-  17er Pinot Noir Select
1/8 € 5.20 0.75er € 31.20

Die Rotwein – Raritäten:

-  15er Merlot Grand Select 0.75er € 44.00
-  13er Danubis Grand Select 0.75er € 52.00




Sekt:

Cuvée Katharina Rosé Sekt
1/8 € 5,00, 0.75er € 30,00

Tresterbrand 2 cl. € 3.70

Edelbrand 30J im Barrique gereift 2 cl. € 4.70

Unsere alkoholfreien Getränke

-  Traubensaft Rosé 1/4 € 3.20
-  Traubensaft Rosé 1/1 € 12.80
-  Traubensaft gespritzt 1/4 € 2.30

Jugendgetränk:

-  Lissi`s BIO Hollersirup gespritzt 1/4 € 2.30

Original Almdudler 0.35er € 3.20

Himbeerkracherl 0.35er € 3.20

Soda 1/4 € 1.30, 1 Liter € 5.20




Vöslauer Prickelnd
1/4 € 2.00 0.75er € 5.20

Unsere Speisekammer




Einfach großartig




Unsere Speisekammer ist bestens gefüllt. Unsere Mission lautet, österreichweit die besten und hochwertigsten Zutaten zu finden und daraus raffiniert einfache Gerichte zu kreieren. Dafür sorgt Sigi Machatschek, unser Küchenchef und Qualitätsbotschafter, höchstpersönlich.

Buschenschank-Klassiker

- Winzerbrettl € 9.80
- Winzerplatte für Zwei € 19.60
-  Thum Beinschinkenteller mit Kren € 7.50
-  Rindfleischsalat m. Käferbohnen € 9.90
- Hauswürstel aus Lienz € 3.50
-  Mangalitza Presswurst
mit Kernöl, Essig und Zwiebel € 7.50
- Port. Blutwurst m. Senf u. Kren € 4.70
- Fleischlaberl 2 Stück € 5.00
- Erdäpfelsalat € 3.50
- Tiroler Speckbrot mit Kren € 4.80



Auch Ohne Fleisch

-  Käferbohnen Salat mit Kren € 4.90
- Käsevariation € 8.90
- Trilogie von Aufstrichen € 6.00
- Eine Portion Aufstrich € 3.00
-  Schafkäse mit Kernöl & Gemüse € 7.50
-  Butterbrot mit Schnittlauch € 3.50



 Steirerkasbrot	€ 4.00
Hart gekochtes  Ei	€ 1.00
 Schneebergsaibling, Oberskren	€ 9.50

***Achten Sie auch auf unsere
Tagesgerichte auf der Kreidetafel !***

Was man so braucht

 Hausbrot	€ 1.00
Wachauer, Vintschgerl	€ 1.60
Rebstöckl	€ 2.90
Saures pro Stück	€ 0.40
 Butter	€ 1.00
Portion Senf	€ 0.50
Portion Kren	€ 0.80

Für danach

 Mohntorte	€ 4.00
 Blechkuchen	€ 4.00
Mannerschnitten	€ 2.00
Diverse Pischinger	€ 4.50
Soletti	€ 3.00
Chips	€ 2.00

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Servicemitarbeiter/Innen!*


Unsere Produzenten

Öfferl–Dampfbäckerei aus dem Weinviertel liefert das  Brot

Schmidl aus Dürnstein liefert Wachauer & Vintschgerl

Müller Gartner aus Groß Enzersdorf liefert die Rebstöckl

Metzgerei Ornter aus Osttirol liefert Hauswürstel & Speck

Thum liefert  Beinschinken &  Mangalitzapresswurst

Fleischerei Dormayer aus Langenzersdorf liefert Blunzn

Marias Land vom Schneeberg liefert den  Saibling

Frey aus Floridsdorf liefert die Gurkerl & Pfefferoni


Hofkäserei Huber aus Galtür liefert die Käsespezialitäten

Fleischwaren Höllerschmid liefert das  Rindfleisch

Oma Barbara macht die Fleischlaberln, Erdäpfelsalat und

ebenso den  Blechkuchen und die  Mohntorte.

Lissi macht den  Hollersirup

Der  Schnittlauch und das Obst für den Kuchen kommt aus
unserem Garten.

Ab Hof Verkauf

Unsere Weine bieten wir auch
zum mit nach Hause nehmen an!

Fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen
nach der Ab-Hof Preisliste



Buschenschank Wieneringer am Nußberg
1190 Wien, Eichelhofweg 125
Telefon: 01 320 0643
E-Mail: nussberg@wieneringer.at
www.wieneringer-am-nussberg.at

Öffnungszeiten:

Freitag von 12:00 bis 22:00 Uhr
Samstag von 12:00 bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11:00 bis 22:00 Uhr

Nach dem Buschenschank-Gesetz dürfen wir
zwischen 15. April und 31. Oktober, nur am Freitag, Samstag,
Sonntag und an Feiertagen öffnen und ausschließlich kalte
Speisen anbieten.