

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 ein 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:




-  19er Wiener Grüner Veltliner
1/8 € 3.50 0.75er € 21.00
-  18er Nussberg Grüner Veltliner
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  19er Wiener Muskateller
1/8 € 4.00 0,75er € 24.00
-  18er Nussberg Riesling
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  19er Wiener Chardonnay
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  19er Wiener Gemischter Satz DAC
1/8 € 4.00 0.75er € 24.00
-  18er Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weisleiten
1/8 € 4.50 0.75er € 27.00
-  18er Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg
1/8 € 4.50 0.75er € 27.00

Die Weißwein – Raritäten:



-  17er Natural Gemischter Satz
1/8 € 5.00 0.75er € 30.00
-  18er Wr. Gem. Satz DAC Ried Ulm 1 ÖTW Nussberg
1/8 € 6.00 0.75er € 36.00
-  17er Chardonnay Select
1/8 € 5.50 0.75er € 33.00
-  18er Ried Kaasgraben Grüner Veltliner 0,75er € 28,00
-  18er Ried Preussen Riesling 0,75er € 42,00

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	

Die Rotweine:

-  16er Nussberg Zweigelt
1/8 € 3.90 0.75er € 23.40
-  16er Wiener Trilogie
1/8 € 4.20 0.75er € 25.20
-  18er Pinot Noir Select
1/8 € 5.50 0.75er € 33.00

Die Rotwein – Raritäten:

-  16er Merlot Grand Select 0.75er € 44.00
-  13er Danubis Grand Select 0.75er € 52.00

Rosé:

Wiener Rosé

1/8 € 4,50, 0.75er € 27,00

Sekt:

Cuvée Katharina Rosé Sekt

1/8 € 5,00, 0.75er € 30,00

Edelbrand 2 cl. € 3.50


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 € 1.20, 1 Liter € 4.80

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

Trilogie von Aufstrichen € 6.00

Auch Ohne Fleisch




 Käferbohnen Salat mit Kren € 4.90

Käsevariation € 8.90

Eine Portion Aufstrich € 3.00




 Schafkäse mit Kernöl & Gemüse € 7.50

 Butterbrot mit Schnittlauch € 3.50



 Käsebrot	€ 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 & das

 Rindfleisch

Frey aus Floridsdorf liefert die Gurkerl & Pfefferoni

Hofkäserei Huber aus Galtür liefert die Käsespezialitäten

Oma Barbara bereitet selbst die Fleischlaberln, Erdäpfelsalat

den  Blechkuchen und  Mohntorte

Lissi macht den  Hollersirup

Der  Schnittlauch wächst bei uns im 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**

**Neu: Wissen Sie schon dass wir auch einen
Online Shop haben?
Schauen Sie doch mal rein,
wir freuen uns auf Ihren Besuch!
www.wieninger.at**



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

Öffnungszeiten:

**Montag bis Donnerstag von 15:00 bis 22:00 Uhr
Freitag, von 12:00 bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag von 11:00 bis 22:00 Uhr**

Nur bei Schönwetter geöffnet

**Nach dem Buschenschank-Gesetz dürfen wir zwischen 15. April
und 31. Oktober, öffnen und ausschließlich kalte Speisen anbieten.**