

Getränke und Speisekarte



Genießen. Auf der Meeresterrasse über Wien

**Wir bitten höflichst um
Selbstbedienung!**

Liebe Gäste

Herzlich willkommen beim Wieninger am Nussberg. Unser Familienbetrieb bietet Ihnen edle Weine der beiden Weingüter Wieninger 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 Wieninger und das Team vom Wieninger 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:

- BIO** 22er Wiener Grüner Veltliner
1/8 € 4.10 0.75er € 24.60
- BIO** 22er Nussberg Grüner Veltliner
1/8 € 4.70 0.75er € 28.20
- BIO** 22er Wiener Muskateller
1/8 € 4.70 0,75er € 28.20
- BIO** 21er Wiener Riesling
1/8 € 4.70 0.75er € 28.20
- BIO** 22er Wiener Chardonnay
1/8 € 4.70 0.75er € 28.20
- BIO** 22er Wiener Gemischter Satz DAC
1/8 € 4.70 0.75er € 28.20
- BIO** 22er Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weisleiten
1/8 € 6.30 0.75er € 37.80
- BIO** 22er Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg
1/8 € 5.20 0.75er € 31.20

Die Weißwein – Raritäten:

- BIO** 21er Natural Gemischter Satz
1/8 € 5.90 0.75er € 35.40
- BIO** 20er Wr. Gem. Satz DAC Ried Ulm 1^{QT} Nussberg
1/8 € 7.10 0.75er € 42.60
- BIO** 19er Chardonnay Select
1/8 € 6.30 0.75er € 37.80
- BIO** 20er Ried Kaasgraben Grüner Veltliner
0,75er € 33.50
- BIO** 21er Ried Preussen Riesling 1^{QT} Nussberg
0,75er € 50.00

| | | | |
|---------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Heuriger | 1/8 € 2.50 | 1/4 € 4.90 | 1/1 € 19.60 |
| Weiß G´spritzter | | 1/4 € 3.20 | |
| Sommer G´spritzter | | 1/2 € 4.70 | |

Die Rotweine:

- BIO** 19er Zweigelt Natural
1/8 € 5.20 0.75er € 31.20
- BIO** 18er Wiener Trilogie
1/8 € 4.90 0.75er € 29.40
- BIO** 20er Pinot Noir Select
1/8 € 6.30 0.75er € 37.80

Die Rotwein – Raritäten:

- BIO** 17er Merlot Grand Select 0.75er € 48.00
- BIO** 17er Danubis Grand Select 0.75er € 56.00

Die Sommerweine:

22er Wiener Rosé

1/8 € 4.70 0.75er € 28.20

21er Muskateller Auslese

1/8 € 5.20 0.75er € 31.20

Der Sekt:

Cuvée Katharina Rosé Sekt

1/8 € 5.90 0.75er € 35.40

Nusschnaps 2 cl. € 4.50

Unsere alkoholfreien Getränke

 Traubensaft Rosé 1/4 € 3.50

 Traubensaft Rosé 1/1 € 14.00

 Traubensaft gespritzt 1/4 € 2.50

Jugendgetränk:

 Lissi`s BIO Hollersirup gespritzt

1/4 € 2.50

Original Almdudler 0.33er € 3.60

Himbeerkracherl 0.33er € 3.60

Soda 1/4 € 1.50, 1 Liter € 6.00

Vöslauer prickelnd, still 0.33 € 2.70 0.75er € 6.30

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 € 12.50


Winzerplatte für Zwei € 25.00

Thum Beinschinkenteller mit Kren € 9.20

 Rindfleischsalat m. Käferbohnen € 12.20

Hauswürstel aus Lienz € 4.20

Wieninger`s Wurzelspeck € 12.30

 Mangalitza Presswurst
mit Kernöl, Essig und Zwiebel € 9.20

Port. Blutwurst m. Senf u. Kren € 5.70

Fleischlaberl 2 Stück € 6.50

Erdäpfelsalat € 4.40

Tiroler Speckbrot mit Kren € 5.50

Trilogie von Aufstrichen € 6.50





Auch Ohne Fleisch

 Käferbohnen Salat mit Kren € 5.30

Käsevariation € 11.30

Eine Portion Aufstrich € 3.30

 Schafkäse mit Kernöl & Gemüse € 8.50




| | |
|---|---------|
|  Butterbrot mit Schnittlauch | € 3.90 |
| Vegane Trilogie von Aufstrichen | € 6.50 |
|  Käsebrot | € 4.80 |
| Hart gekochtes  Ei | € 1.60 |
|  Schneebergsaibling, Oberskren | € 10.90 |

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

Was man so braucht

| | |
|--|--------|
| Hausbrot | € 1.30 |
| Glutenfreies Gebäck | € 3.30 |
| Wachauer, Vintschgerl | € 2.00 |
| Rebstöckl | € 3.30 |
| Saures pro Stück | € 0.60 |
|  Butter | € 1.30 |
| Portion Senf | € 0.60 |
| Portion Kren | € 0.90 |

Für danach

| | |
|--|--------|
|  Mohntorte | € 4.90 |
|  Blechkuchen | € 4.90 |
| Mannerschnitten | € 2.70 |
| Diverse Pischinger | € 5.50 |
| Soletti | € 3.80 |
| Chips | € 2.70 |
|  Schafmilch Eis im Glas | € 5.00 |

Vanille, Cookies-Karamell, Joghurt-Himbeer, Topfen-Limette-Brombeere

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

Fleischerei Gisinger aus Wien macht die Fleischlaberln

Lissi macht den  Blechkuchen, die  Mohntorte


und den  Hollersirup

Der  Schnittlauch und das Obst 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

Wir verkaufen  Lagenhonig vom Nussberg
produziert von der Bio-Imkerei HONIGSTADT
in unseren Weingärten.

140g € 7.60

250g € 9.80

Wissen Sie schon, dass wir auch einen
Online Shop haben?

Schauen Sie doch mal rein,
wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.wieninger.at/shop
www.hajszanneumann.com/shop



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

Öffnungszeiten:

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

Nur bei Schönwetter geöffnet

Gemäß dem Wiener Buschenschankgesetz bieten wir
ausschließlich eigene Weine und kalte Speisen an.

Wien, Mai 2023