

# Getränkemenu

## WEISSWEIN

2024 Wiener Grüner Veltliner	1/8 € 4.40	0.75l	€ 26.40
2023 Nussberg Grüner Veltliner	1/8 € 5.10	0.75l	€ 30.60
2024 Wiener Muskateller	1/8 € 5.10	0.75l	€ 30.60
2024 Wiener Riesling	1/8 € 5.10	0.75l	€ 30.60
2024 Wiener Chardonnay	1/8 € 5.10	0.75l	€ 30.60
2024 Wiener Gemischter Satz <sup>DAC</sup>	1/8 € 5.10	0.75l	€ 30.60
2023 WGS <sup>DAC</sup> Bisamberg	1/8 € 5.60	0.75l	€ 33.60
2018 WGS <sup>DAC</sup> Ried Weisleiten*	1/8 € 6.80	0.75l	€ 40.80

\* Dieser Wein wächst in dem Weingarten, wo Sie gerade sitzen!

## WEISSWEIN-RARITÄTEN

2022 Natural Gemischter Satz	1/8 € 6.30	0.75l	€ 37.80
2023 WGS <sup>DAC</sup> Ried Ulm 1 <sup>OTW</sup>	1/8 € 7.70	0.75l	€ 46.20
2020 Chardonnay Select	1/8 € 6.80	0.75l	€ 40.80
2021 Grüner Veltliner Ried Kaasgraben		0.75l	€ 36.00
2019 Riesling Ried Preussen 1 <sup>OTW</sup>		0.75l	€ 54.00

## BUSCHENSCHANK KLASSIKER

Heuriger	1/8 € 3.00	1/4 € 5.90	1/2 € 11.80	1l € 23.60
Weißer G'spritzter		1/4 € 3.80	1/2 € 7.60	1l € 15.20
Sommer G'spritzter			1/2 € 5.50	1l € 11.00

## SOMMERWEINE

2023 Wiener Rosé	1/8 € 5.10	0.75l	€ 30.60
2021 Muskateller Auslese lieblich	1/8 € 5.60	0.75l	€ 33.60

## SEKT

Cuvée Katharina Rosé Sekt	1/8 € 6.30	0.75l	€ 37.80
---------------------------	------------	-------	---------

## ROTWEIN

2021 Zweigelt Natural	1/8 € 5.60	0.75l	€ 33.60
2019 Wiener Trilogie	1/8 € 5.30	0.75l	€ 31.80
2022 Pinot Noir Select	1/8 € 6.80	0.75l	€ 40.80

## ROTWEIN-RARITÄTEN

2019 Merlot Grand Selec		0.75l	€ 52.00
2019 Danubis Grand Select		0.75l	€ 60.00

## ALKOHOLFREI

Traubensaft Rosé	1/4 € 3.70	1l	€ 14.80
Traubensaft mit Leitung g'spritzt	1/4 € 2.60		
Traubensaft mit Soda g'spritzt	1/4 € 2.80		
Lissi's Hollersirup g'spritzt	1/4 € 2.80	1/2	€ 5.60
Soda Zitron	1/4 € 2.80	1/2	€ 5.60
Almdudler / Himbeer Kracherl		0.33l	€ 4.00
<b>NEU</b> Wieningers Marille / Quitte-Apfel		0.25l	€ 4.10
Soda	1/4 € 1.70	1/2 € 3.40	1l € 6.80
Vöslauer still / prickelnd	0,33l € 2.90	0.75l	€ 6.80

## SCHNAPS

Nuss Schnaps	2 cl	€ 4.90
--------------	------	--------



# Speisekarte

## MIT FLEISCH

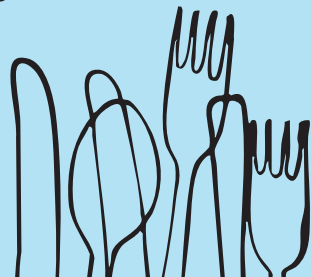
<b>Winzerbrettl für Eine*n</b>	€ 13.50
<b>Winzerplatte für Zwei</b>	€ 27.00
<b>Beinschinkenteller</b> vom Thum mit Kren	€ 10.00
<b>Rindfleischsalat</b> mit Käferbohnen & Kernöl	€ 13.00
<b>Mangalitza Presswurst</b> vom Thum mit Kernöl	€ 10.00
<b>Blutwurst</b> vom Dormayer mit Senf & Kren	€ 6.20
<b>Hauswürstel</b> vom Ortner aus Lienz	€ 4.50
<b>Wieninger's Wurzelspeck</b> vom Gissinger	€ 13.00
<b>Fleischlaberl</b> vom Gissinger – 2 Stück	€ 7.00
PRO TIPP: bestell einen Erdäpfel- oder Käferbohnenalat dazu	
<b>Tiroler Speckbrot</b> mit Kren	€ 6.00
<b>Aufstrich Trilogie</b> wechselnde Sorten meist 2 vegetarische & 1 mit Fleisch	€ 7.00
<b>Einzelportion Aufstrich</b>	€ 3.50

## MIT FISCH

<b>Saibling &amp; Forelle</b> vom Gut Dornau auf Hausbrot mit Kren, Radieschen & Dille	€ 15.00
---	---------

## VEGETARISCH

<b>Käsevariation</b> mit Käse vom Huber aus Galtür	€ 12.20
<b>Schafkäse</b> mit Kernöl & Gemüse	€ 9.20
<b>Käsebrot</b>	€ 5.20
<b>Butterbrot mit Schnittlauch</b>	€ 4.20



## VEGAN

<b>Käferbohnenalat</b> mit Kernöl	€ 5.70
<b>Erdäpfelsalat</b>	€ 4.70
<b>Einzelportion Aufstrich</b> Saisonal	€ 3.50

## WAS MAN SONST SO BRAUCHT

<b>Hausbrot</b>	€ 1.60
Wachauer / Vintschgerl vom Schmidl	€ 2.50
Rebstöckl vom Müller Gartner	€ 3.70
Glutenfreies Gebäck (10 Minuten Wartezeit)	€ 3.60
Pfefferoni / Gurkerl vom Frey pro Stück	€ 0.80
<b>Butter</b>	€ 1.50
<b>hart gekochtes Ei</b>	€ 1.80
extra Portion Senf / Ketchup	€ 0.80
extra Portion Kren	€ 1.10

## DESSERTS & SNACKS

<b>hausgemachte Mohntorte</b> glutenfrei	€ 5.20
<b>hausgemachter Blechkuchen</b>	€ 5.20
<b>Manner Schnitten</b> vegan	€ 3.00
diverse <b>Pischinger</b>	€ 5.90
Soletti vegan	€ 4.00
Chips vegan	€ 2.80
<b>Schafmilch Eis</b> vom Seegut Eisl im Glas 130 ml	€ 5.30
Vanille / Cookie-Karamell / Schoko-Banane / Topfen-Limette-Brombeere	