

UNSERE SCHMANKERL

Super Food Salat mit Granatapfel, Sauerampfer, Kerbel, gepufftem Quinoa und **pochiertem Ei**

vegane **Weingarten-Kerbel-Suppe** mit Kokosmilch, Chili und gepufftem Buchweizen

getoastetes Bauernbrot mit **Gorgonzolaaufstrich** und geeister Birne

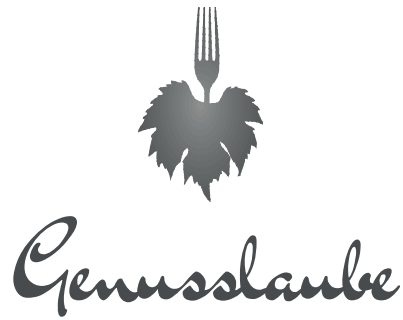
getrübte **Gänseleberpastete** mit hausgemachtem Butterbrioche und Zwetschkenröster

Wilder Genuss - kaltgeräucherter Leithaberger Hirsch- und Wildschweinschinken, hausgemachte Wildleberpastete, Wasserbüffelwurst und Paprikamarmelade

GeNUSSkipferl (hausgemachtes Plunderteigkipferl mit Walnuss-Haselnussfüllung)

hausgemachter **Rumtopf** mit weißem **Nougat-Eis**

Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter*innen über in unseren Speisen enthaltene Allergene!



BROTE

Grammelschmalzbrot
Schinkenbrot
Speckbrot vom Vulkanoschwein
Liptauerbrot

Käsebrot
Fleischbrot
Eieraufstrichbrot
Oma's Leberpastetenbrot

FRISCH UND KNACKIG

Schweizerwurstsalat (mit Käse, Gurkerl, Paprika, Zwiebel, Extrawurst)

Vegane Salatschüssel (verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Apfel und Nüssen sowie Gartenkräuter)

HEURIGEN-KLASSIKER

kalter Kümmelbraten mit Kren und Senf

Genussteller (Blutwurst, Kümmelbraten, Schweinsbraten, Grammeln, Oma's Leberpastete, Käse und Aufstrich)

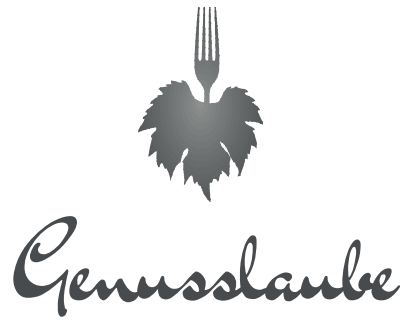
Leichter Genussteller (magerer Schinken, Käse, Gemüse und Aufstrich)

Portion Eieraufstrich oder Liptauer

WARME SCHMANKERL

Blunzenbrot mit Käse überbacken und Kren

Schinkenbrot mit Tomaten, Zwiebel und Käse überbacken



SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

Bio Linsen-Mungbohnen-Salat vom Biohof Schmidt aus Nickelsdorf
mit Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Ziegenliebe aus Parndorf

Vulkanospeck/Bergkäseteller (Karreespeck vom Vulcanoschwein,
Bergkäse und Butter)

Seewinkelteller (Wasserbüffelwurst, Wurst vom Steppenrind,
Mangalitzaschinkenspeck, Schafkäse mild, Schafkäse der Saison, Aufstrich)

FÜR UNSERE ZUKUNFT MIT ÜBERRASCHUNG

Butterbrot mit Gartenkresse

Schinkenbrot (ohne Garnitur)

Weckerl mit Käse

GEBÄCK UND EXTRAS

Brot je Scheibe Gebäck glutenfrei

Gebäck Essiggurkerl oder Pfefferoni

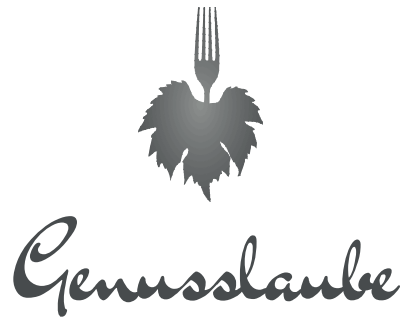
Kürbiskernöl(2cl) BIO-Olivenöl(2cl)

Kren, Senf oder Ketchup

SÜSSER GENUSS

Schokomousse mit Früchten

Apfelstrudel



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfel- oder Traubensaft (0,25 l)
Apfel- oder Traubensaft gesp. (0,25 l)
Almdudler gespritzt (0,5 l)
Almdudler (0,33 l)
Himbeerkracherl (0,33 l)
Mineral (0,33 l) prickelnd/still
Mineral (0,75 l) prickelnd/still
Soda (1/4 l)

BIER

Ottakringer Wiener Original 0,33 l
Ottakringer Wiener Original 0,5 l
Pfiff Ottakringer Wiener Original
Radler 0,33 l
Radler 0,5 l

PRICKELND

1/8l Rosé Frizzante
Rosé Frizzante 0,75l
1/8 Pet Nat Uno natürlich schäumend
Pet Nat Uno 0,75l natürlich schäumend
Champagner Laurent Perrier Brut 0,75l



WEIN

Spritzer weiß

Spritzer rot

Aperol Spritz

Hugo mit Rose Frizzante

Kaiserspritzer

1/4l Limo-Wein

ZUR VERDAUUNG

Verschiedene Edelbrände aus Jois 2cl

Verschiedene Liköre aus Jois 2cl

Fragen Sie nach dem Körbchen unser „Rotkäppchen“ berät Sie gerne.

KAFFEE

Espresso

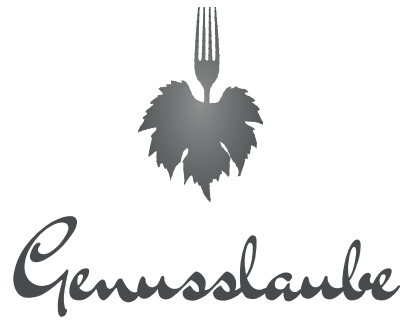
Melange mit Milchschaum

Verlängerter

Grosser Brauner

Cafe Latte

Tee (verschiedene Sorten)



UNSER WEIN

Black Sheep 2017 – Katharina & Günter Mittermayr
Kräftiger Grüner Veltliner aus 60ig Jahre alten Rebstöcken
im großen Holzfass vergoren, trocken 13,5 % Vol.

Black Sheep 2016 – Katharina & Günter Mittermayr
Grüner Veltliner, Naturwein auf der Maische vergoren, trocken 13,0% Vol

QUALITÄTSWEINE AUS DEM WEINGUT HANNES STEURER

WEIßWEINE

Welschriesling 2022
Grüner Apfel, ausgewogene Säurestruktur, trocken 12,0% Vol.

Grüner Veltliner 2022
Frucht nach Melone und Maracuja, knackige Säure, sehr fein, trocken 12,0% Vol.

Pinot Blanc 2022
Nussiger Duft, schöner gehaltvoller Wein, vollmundig, trocken, 13,0 % Vol.

Sauvignon Blanc 2022
Stachelbeer und Holundernote, grüner Paprika, harmonisch, trocken, 12,5 % Vol.

Gelber Muskateller 2022
frische Muskatellernase, fruchtig am Gaumen, anhaltender Abgang, trocken 12,0% Vol

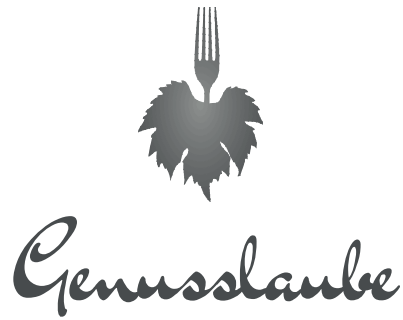
Chardonnay 2022
Charakter, feine Zeichnung, milder Abgang 12,5% Vol

ROSÉ

Rosé Gritschenberg 2022
frischer Sommerbegleiter, passt perfekt zur leichten Sommerküche trocken, 11,5% Vol.

PRÄDIKATSWEINE

Chardonnay Spätlese 2022
Elegante Note, feines Bukett, Süße und Säure sehr harmonisch, süß, 11,5% Vol.



ROTWEINE

Zweigelt 2022

Weichsel- und Kirschnoten, voll und rund im Geschmack, trocken, 13,5% Vol.

Blaufränkisch 2022

dunkles Rubingranat, weich und elegant, rote Beerenfrucht, trocken, 13,5% Vol.

Cabernet Sauvignon 2022 - ab Juli

dunkles kräftiges Rubinrot, rund und elegant, Johannisbeere, trocken, 13,5% Vol

Shiraz 2021 - ab Juli Jahrgang 2022

Duft nach weißem Pfeffer, sehr harmonisch und weich, trocken, 13,0% Vol

Emma 2021

zartes Karamell, schöne Würze, elegant, ausgebaut im kleinen Holz (60%ZW, 30%CS, 10%SH) trocken, 13,0% Vol

HST 2021

Kirschen, Nougat-Kaffeenote, gute Tannine (60%CS, 40%ZW) trocken, 13,5% Vol

RENOMMEE 2021

dunkles Rubingranat, feine Edelholzwürze, zart nach Brombeeren duftend mit einem Hauch von Cassis (50%ZW, 25%CS, 25%BLF) trocken, 13,5% Vol

Blaufränkisch Bakobel 2021

ein gebietstypischer Wein, dunkles Rot, saftige Frucht, schönes Tanin, harmonisch, kräftig trocken, 13,5 % Vol.

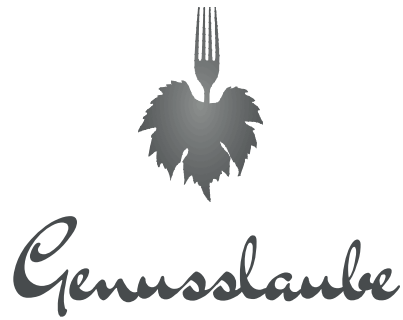
Marthal Carbernet (M1) 2021

violette Reflexe, Lakritze, weich und breit, langer Abgang, Kokos, trocken, 13,5% Vol.

Fam Steuerer 2021

kräftiges Rubingranat, Edelholznote, Kokosflocken, elegante Tannine, feine Röstaromen, Kräuterwürze im Abgang, (60%BF, 25%CS, 10%ZW, 5%SH) trocken, 14,0% Vol.

Servicepauschale für belebtes Leitungswasser



UNSERE PARTNER:INNEN

WEINGUT HST AUS JOIS

Entdecke die erlesenen Weine von Hannes Steurer in der Genusslaube. Ein Mann mit vielseitigen Talenten - Winzer, Verpächter, Bürgermeister von Jois und Freund in einer Person.

EDELBRENNEREI HARALD SCHERBL

Edle Brände im hohen Qualitätsniveau. Durch beste Zutaten, ausgefeilter Technik und viel Geduld gelingt es Harald den Geschmack der Früchte in die Flasche zu bringen.

FLEISCHEREI KARLO AUS PAMHAGEN

Erlebt den besten Mangalitzaschinkenspeck, den wir direkt bei unserem Partner, der Fleischerei Karlo aus Pamhagen, beziehen. Hier wird Qualität und Tradition großgeschrieben.

BIOHOF PÖLZER AUS SANKT ANDRÄ

Unser frisches Obst und Gemüse stammt direkt vom Biohof Pölzer in Sankt Andrä. Bekannt für Paradeiserraritäten vom Feinsten, - frisch, hochwertig und nachhaltig.

BIO SCHMIDT AUS NICKELSDORF

Unser Bio Schmidt aus Nickelsdorf ist in Österreich einzigartig bekannt für hochwertige Bio Linsen und Bio Mungbohnen, die wir für unsere köstlichen Gerichte beziehen.

ZIEGENHOF ZIEGENLIEBE LIEHL AUS PARNDORF

Unsere Gerichte werden noch besser durch den hochwertigen Ziegenfrischkäse und andere Produkte vom Ziegenhof Ziegenliebe Liehl in Parndorf, wo alles mit viel Liebe produziert wird.

SCHAFZUCHT HAUTZINGER AUS TADTEN

Unsere Gerichte werden durch den hervorragenden Schafkäse und weitere Produkte aus der Schafzucht Hautzinger in Tadtten noch besser. Bester Schafkäse seit über 30 Jahren.

FAMILIE BUCHTA AUS KITTSEE

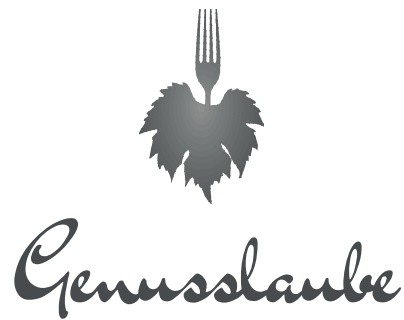
Die Familie Buchta aus Kittsee ist für uns der beste Marillen-Bauer, ihre Früchte sorgen für eine unvergessliche Geschmacks-Erfahrung und sind unverzichtbarer Teil unserer Marillenknödel.

VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR

Der Firma Vulcano liegt das Tierwohl gleichermaßen am Herzen wie der Geschmack des Schinkens. Deshalb zählt der Vulcano Schinken auch zu den Besten der Welt.

UNSER WILD AUS DEM LEITHAGEBIRGE

Unser Chef erlegt und verarbeitet das Wild aus dem Leithagebirge selbst und daher können wir sicherstellen, dass unsere Gerichte nicht nur köstlich, sondern auch verantwortungsvoll und nachhaltig produziert werden.



Grüner Veltliner „BLACK SHEEP“

Ried: Henneberg, Jois

Jahrgang: 2017

Alkohol: 13,5%

Günter & Katharina Mittermayr



Ein 60ig Jahre alter Weingarten, gewachsen am Henneberg in Jois, im Gebiet Leithaberg, auf Kalkboden, ist die Grundlage für unseren Grünen Veltliner „Black Sheep“. Die Wurzeln dieser „alten“ Reben sind bis zu 36 Meter tief im Boden verwurzelt und geben dem Wein die Mineralität und Kraft. Jedoch ist der Ernteertrag aus den älteren Rebanlagen nur minimal. Das einzigartige Mikroklima des Neusiedlersees verleiht unserem Wein die besondere Note.

Im September 2017 geerntet und nach der Vergärung im großen Holzfass gelagert. Im Aroma nach Honig, Melone, Pfeffer, Vanille. Abgang breit und ausgeglichen. Sehr guter Speisebegleiter. Hervorragend zu cremigen Suppen als auch zu Fisch und Kalb, Lamm und Rind.

Aufgrund seiner exotischen Fruchtnoten und dem schön eingebundenen Alkohol eignet sich unser Grüner Veltliner auch als genussvolles Glas Wein und liefert den perfekten „Trink-Spass“.