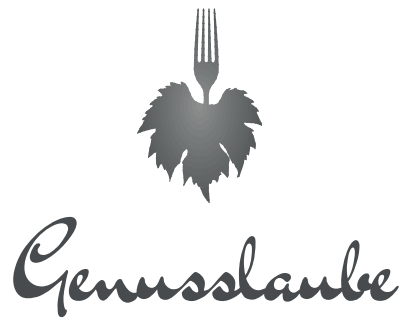




## UNSERE SCHMANKERL

Burgenländischer **Linsen**-Salat mit Bio **Schaffrischkäse**  
von der Bioschafzucht Hautzinger

**Bauernsulz** mit Essig, Kernöl und roten Zwiebeln

**Wildschweinschinken** mit Wildpreiselbeeren

getoastetes Schwarzbrot mit **Gorgonzolaaufstrich** und  
geeister Birne

**Tataki** vom **Maibock** mit eingelegtem Rhabarber

Jiddische **Gänseleber** mit Rum-Erdbeeren und hausgemachtem  
Brioche

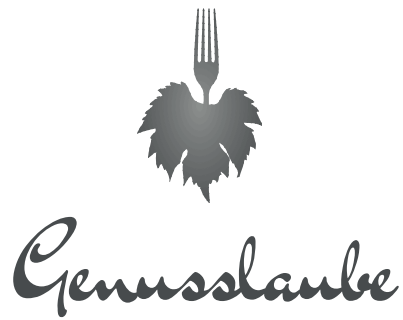
**GeNUSSkipferl** (hausgemachtes Plunderteigkipferl mit  
Walnuss-Haselnussfüllung)

**Marillenknödel** mit Butterbrösel (2Stück)

Unsere legendären Marillenknödel werden für Sie frisch  
zubereitet, daher beträgt die Wartezeit ca. 20 Minuten.

**BITTE UM BEACHTUNG: WIR AKZEPTIEREN NUR  
BARZAHLUNG UND RECHNUNGEN WERDEN TISCHWEISE  
AUSGESTELLT. DANKE**

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



## BROTE

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| Schinkenbrot                 | Fleischbrot                   |
| Eieraufstrichbrot            | Frühlingskräuteraufstrichbrot |
| Käsebrot                     | Bratlfettbrot                 |
| Speckbrot vom Vulcanoschwein |                               |

## HEURIGEN-KLASSIKER

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

lauwarmer gesurter Kümmelbraten mit Kren und Senf

Genussteller (Blutwurst, Kümmelbraten, Schweinsbraten, Grammeln, Bratlfett, Käse und Aufstrich)

Vulkanospeck/Bergkäseteller (Karreespeck vom Vulcanoschwein, Bergkäse "die Sennerei" aus Sankt Anton am Arlberg und gesalzene Butter)

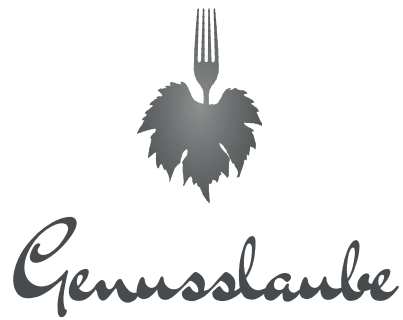
Seewinkelteller (Wasserbüffelwurst, Graurind-Mangalitzasalami, Mangalitzaschinkenspeck, Schafkäse vom Hautzinger, Aufstrich)

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

Portion Eieraufstrich oder Frühlingskräuteraufstrich

## WARME SCHMANKERL

Blunzenbrot mit Käse überbacken und Kren



## FÜR UNSERE ZUKUNFT MIT ÜBERRASCHUNG

Butterbrot mit Gartenkresse

Schinkenbrot (ohne Garnitur)

Weckerl mit Käse

## GEBÄCK UND EXTRAS

Brot je Scheibe                      Kren, Senf oder Ketchup

Gebäck                                      Essiggurkerl

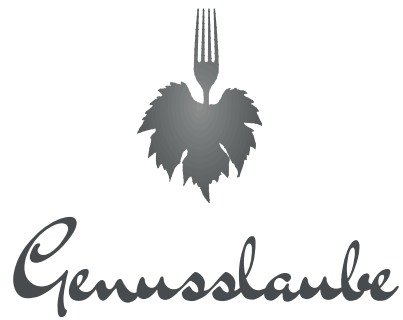
Gebäck glutenfrei                      Kürbiskernöl(2cl)

Butter                                        BIO-Olivenöl(2cl)

## SÜSSER GENUSS

Schokomousse mit Früchten

Apfelstrudel



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

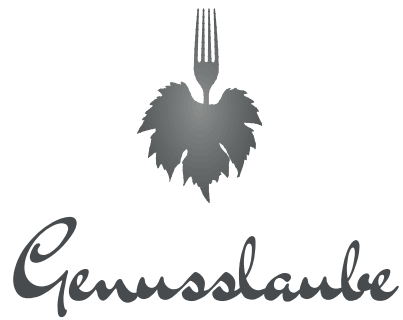
Apfel- oder Traubensaft (0,25 l)  
Apfel- oder Traubensaft gesp. (0,25 l)  
Almdudler gespritzt (0,5 l)  
Almdudler (0,33 l)  
Himbeerkracherl (0,33 l)  
Mineral (0,33 l) prickelnd/still  
Mineral (0,75 l) prickelnd/still  
Soda (1/4 l)

## BIER

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Augustiner Edelstoff    | 0,33 l |
| Augustiner Edelstoff    | 0,5 l  |
| Radler (süß oder sauer) | 0,33 l |
| Radler (süß oder sauer) | 0,5 l  |

## PRICKELND

1/8l Rosé Frizzante  
Rosé Frizzante 0,75l  
1/8l Rudi Frizzante (Welschriesling)  
Rudi Frizzante 0,75l (Welschriesling)  
1/8l Pet Nat Rose  
Pet Nat Rosé 0,75l  
Champagner Bollinger 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

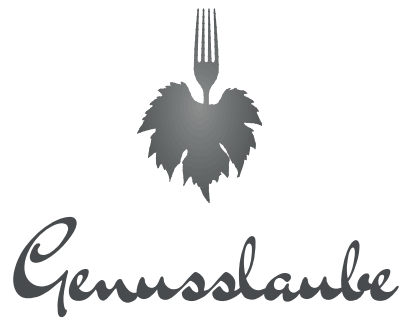
Melange mit Milchschaum

Verlängerter

Grosser Brauner

Cafe Latte

Tee (Kräutertee oder Früchtetee)



## UNSER WEIN

**Black Sheep 2019** – Katharina & Günter Mittermayr  
Kräftiger Grüner Veltliner aus 60ig Jahre alten Rebstöcken  
im großen Holzfass vergoren, trocken

**Black Sheep 2016** – Katharina & Günter Mittermayr  
Grüner Veltliner, Naturwein auf der Maische vergoren, trocken

## QUALITÄTSWEINE AUS DEM WEINGUT HANNES STEURER

### WEIßWEINE

**Welschriesling 2025**  
Grüner Apfel, ausgewogene Säurestruktur, trocken

**Grüner Veltliner 2025**  
Frucht nach Melone und Maracuja, knackige Säure, sehr fein, trocken

**Pinot Blanc 2025**  
Nussiger Duft, schöner gehaltvoller Wein, vollmundig, trocken

**Sauvignon Blanc 2025**  
Stachelbeer und Holundernote, grüner Paprika, harmonisch, trocken

**Gelber Muskateller 2025**  
frische Muskatellernase, fruchtig am Gaumen, anhaltender Abgang, trocken

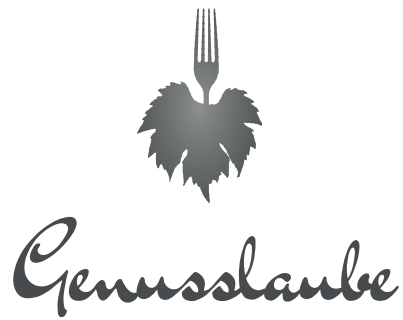
**Chardonnay Buschenberg 2025**  
Charakter, feine Zeichnung, milder Abgang

### ROSÉ

**Rosé Gritschenberg 2025**  
frischer Sommerbegleiter, passt perfekt zur leichten Sommerküche trocken

### SPÄTE LESE

**Rosé Sweet 2025**  
Elegante Note, feines Bukett, Süße und Säure sehr harmonisch, süß



## ROTWEINE

### Zweigelt 2024

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

### Blafränkisch 2025

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

### Cabernet Sauvignon 2024

dunkles kräftiges Rubinrot, rund und elegant, Johannisbeere, trocken, 14,0% Vol

### Shiraz 2024

Duft nach weißem Pfeffer, sehr harmonisch und weich, trocken, 14,0% Vol

### Emma 2024

zartes Karamell, schöne Würze, elegant, ausgebaut im kleinen Holz  
(55%ZW, 25%CS, 10%SH) trocken, 13,5% Vol

### HST 2023

Kirschen, Nougat-Kaffeenote, gute Tannine (60%ZW, 40%CS) trocken, 14,0% Vol

### RENOMMEE 2023

dunkles Rubingranat, feine Edelholzwürze, zart nach Brombeeren duftend mit  
einem Hauch von Cassis (50%ZW, 30%BLF, 20%CS) trocken, 13,5% Vol

### Blafränkisch Bakobel 2023

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

### Merlot Jungenberg 2024

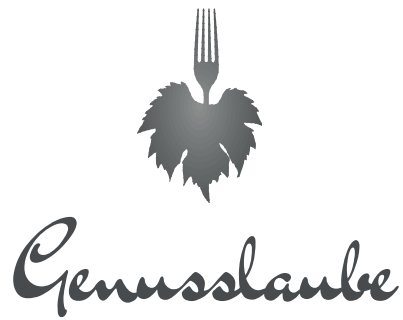
violette Reflexe, Lakritze, weich und breit, langer Abgang, Kokos, trocken, 14,5% Vol.

### Fam Steurer 2023

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



## Grüner Veltliner „BLACK SHEEP“

Ried: Henneberg, Jois

Jahrgang: 2019

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 2019 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“.