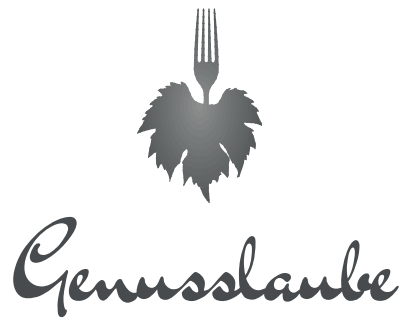




UNSERE SCHMANKERL

Scharfes Curry von **Mufflon** (Wildschaf) mit Koriander und Couscous

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

hausgemachter **Obatzter** mit Laugenbrezel

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe vom Muskatkürbis mit Kernöl-Croutons
gegrillter **Zucchini**salat mit **Eierschwammerl**, Muhammara und Cashewcrunch

kaltes rosagebratenes "**Roastbeef**" vom **Leithaberg Hirschkalb** mit marinierten Eierschwammerl

Jiddische **Gänseleber** mit hausgemachtem Brioche und Zwetschkenröster

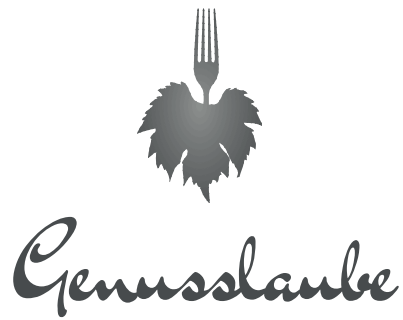
Portion hausgemachtes **Bratlfett**

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, Grammel, Bratlfett, Käse und Aufstrich)

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

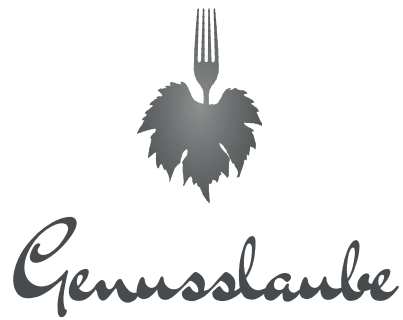
Seewinkelteller (Wasserbüffelwurst, Graurind-Mangalitzasalami, Mangalitzaschinkenspeck, Schafkäse vom Hautzinger, Aufstrich)

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)

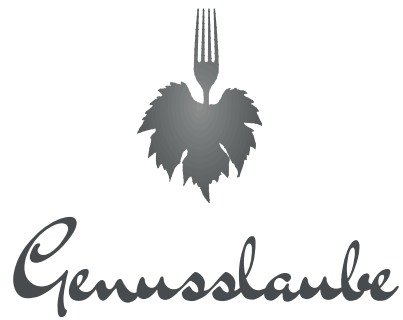
Butter

BIO-Olivenöl(2cl)

SÜSSER GENUSS

Schokomousse mit Früchten

Apfelstrudel



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

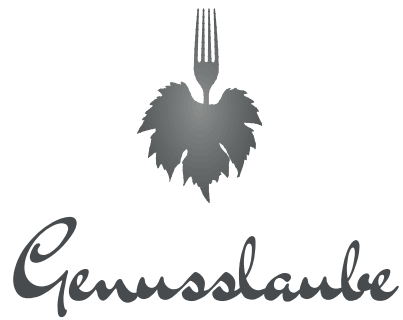
Apfel- oder Traubensaft (0,25 l)
Apfel- oder Traubensaft gesp. (0,25 l)
Almdudler gespritzt (0,5 l)
Almdudler (0,33 l)
Himbeerkracherl (0,33 l)
Mineral (0,33 l) prickelnd/still
Mineral (0,75 l) prickelnd/still
Soda (1/4 l)

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

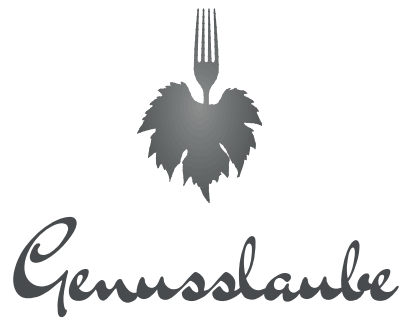
Melange mit Milchschaum

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

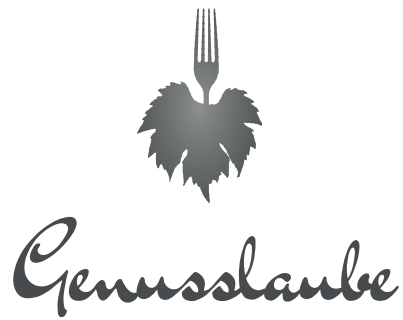
Chardonnay Buschenberg 2025
Charakter, feine Zeichnung, milder Abgang

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.

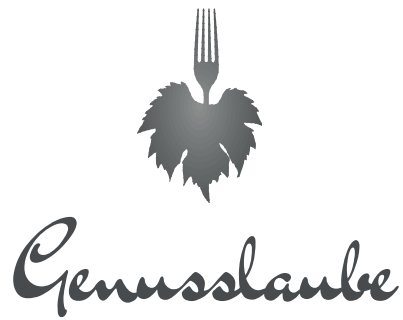
Merlot Jungenberg 2024

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“.