Weinhof ENGLHART
SCHODERBÖCK

Herzlich willkommen



Ausg'steckt is'

von 21. November bis 2. Dezember 2026

Unsere Heurigentermine 2027:

1. - 12. Mai

3. - 11. Juli

27. November - 8. Dezember

Wochentags ab 14 Uhr Fr – So und Feiertags ab 11 Uhr

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Level 2025 alc 11,5 % vol trocken	€ 2,60	€ 14,30
Grüner Veltliner Weinengl 2025 alc 12,5 % vol trocken	€ 2,80	€ 15,40
Grüner Veltliner Zwirch 2025 alc 13,0 % vol trocken	€ 3,00	€ 16,50
Grüner Veltliner Reserve Zwirch 2022 alc 13,5 % vol trocken	€ 3,50	€ 19,20

Sortenvielfalt

Gemischter Satz 2026 alc 12,0 % vol trocken	€ 2,60	€ 14,30
Frühroter Veltliner 2025 alc 11,5 % vol trocken	€ 2,60	€ 14,30
Gelber Muskateller 2025 alc 12,0 % vol trocken	€ 2,80	€ 15,40
Sauvignon Blanc 2025 alc 12,0 % vol trocken	€ 2,80	€ 15,40
Riesling 2025 alc 13,5 % vol trocken	€ 2,80	€ 15,40
Chardonnay 2025 alc 13,0 % vol halbtrocken	€ 2,80	€ 15,40
Rosé 2026 alc 13,0 % vol trocken	€ 2,60	€ 14,30

Spezialitäten

Muskateller Frizzante 2025 alc 12,0 % vol trocken	1 Glas	€ 3,40
Rosé Frizzante 2025 alc 11,0 % vol trocken	1 Glas	€ 3,40
Riesling Auslese 2025 alc 11,5 % vol süß	1/16 l	€ 2,50
Chardonnay Eiswein 2021 alc 10,0 % vol süß	1/16 l	€ 3,90
Chardonnay Barrique 2019 alc 14,0 % vol trocken	1/8 l	€ 3,50
GET Riesling 2022 naturbelassen & unfiltriert alc 13,5 % vol trocken	1/8 l	€ 3,50
GET Orange 2020 maischevergoren & ungeschwefelt alc 13,5 % vol trocken	1/16 l	€ 2,50

Rotweine

Zweigelt 2022 alc 13,0 % vol trocken	1/8 l	€ 2,80
St. Laurent 2020 alc 12,5 % vol trocken	1/8 l	€ 3,00
Zweigelt Reserve 2021 alc 14,0 % vol trocken	1/8 l	€ 3,00

Brände und Liköre

Edelbrand Marille, Zwetschke, Quitte, Trester	2 cl	€ 2,70
Likör Marille, Rotwein, Nuss	2 cl	€ 2,70
Brandy aus dem Eichenfass	2 cl	€ 3,80

Getränkekarte

1/8 l	Grüner Veltliner	€ 1,90
1/8 l	Rotwein	€ 1,90
1/4 l	G'spritzter weiß od. rot	€ 2,30
1/4 l	Kaiser-G'spritzter	€ 2,50
1/4 l	Marillen-G'spritzter	€ 2,90
1/4 l	Mischung oder Tiroler	€ 2,80
1/2 l	Almdudler mit 1/8 l Wein	€ 3,90
1/2 l	Wüstenspritzer	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

1/4 l	Traubensaft rot	gespritzt	€ 2,20
1/4 l	Apfelsaft naturtrüb	gespritzt	€ 2,20
1/4 l	Marillennektar	gespritzt	€ 2,50
1/4 l	Holunderblütensaft	gespritzt	€ 1,90
1/4 l	Verjus (Saft aus sauren Trauben)	gespritzt	€ 1,90
1/2 l	Almdudler, Frucade	gespritzt	€ 3,50
0,35l	Almdudler, Frucade		€ 2,50
0,33l	Mineralwasser		€ 1,90
1 l	Mineralwasser, Sodawasser		€ 3,80

Heurigenspeisen

mit Fleisch und Wurst aus eigener Erzeugung

Herbstteller € 7,50
Geselchtes mit Erdäpfelaufstrich
und eingelegtem Kürbis, garniert

Wir empfehlen dazu unseren
Gemischten Satz 2026



Räucherforelle € 9,50
Geräuchertes Forellenfilet mit
Erdäpfelaufstrich und Kürbissalat, garniert

Wir empfehlen dazu unseren
Sauvignon Blanc 2025



Hausplatte für 2 Personen € 17,40
Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Liptauer, Leberpastete und Jägeraufstrich

Brettljause € 9,00
Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Liptauer und Leberpastete

Hofjause € 7,50
Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten,
Liptauer, eingelegter Kürbis und Kren

Kellerjause € 7,00
Je eine starke Scheibe Geselchtes, Surbraten, Schweinsbraten und Hauswurst
mit Senf und Kren

Fitnessteller € 7,00
Geselchtes, Kraut-, Erdäpfel-, Rote Rüben-, Kürbis-, Bohnen- und Wurstsalat

Weinhofteller € 7,00
Rohschinken mit Schwarzwurzelsalat und hausgemachtem Dressing

Aufstrichteller € 7,20
Liptauer, Kräutertopfen, Leberpastete, Jägeraufstrich, Eieraufstrich, Bratenfett

Für kleine Portionen wird 1 € weniger verrechnet.

Heurigenspeisen

mit Fleisch und Wurst aus eigener Erzeugung

Knoblauchgespicktes gebraten; mit Bratenfett, Senf und Kren	€ 7,00
Rohschinken mit Kren	€ 7,00
Geselchtes mit Kren	€ 6,80
Surbraten mit Senf und Kren	€ 6,80
Schweinsbraten mit Senf und Kren	€ 6,80
Salzburger Braten Surbrüstl mit Wurstfülle, Senf und Kren	€ 6,80
Kümmelbraten gebratenes Brüstl mit Senf und Kren	€ 6,80

Zweierlei Leberkäse Leberkäse und Pikantleberkäse in dicken Scheiben, garniert	€ 6,40
G´selchte Jause Selchwürstel, g´selchte Blutwurst, Speck, Hauswurst, Leberpastete, Pfefferoni, Senf und Kren	€ 7,00
Hauswurst in dicken Scheiben, garniert	€ 6,00
Blutwurst im Ganzen, mit Senf und Kren	€ 6,00
Bauernspeck in dicken Scheiben, mit Senf und Kren	€ 6,80
Selchwürstel mit Senf und Kren	€ 6,40
G'selchte Blutwurst im Ganzen, mit Senf und Kren	€ 6,40

Für kleine Portionen wird 1 € weniger verrechnet.

Saure Ecke

Wurstsalat Extrawurst, Hauswurst, Käse, Gurkerl, Mayonnaisemarinade, garniert	€ 7,40
Saure Platte Presswurst, Blutwurst, Hauswurst, Extrawurst, Eischeiben, Zwiebelringe	€ 7,40
Saure Hauswurst	€ 6,50
Saure Extrawurst	€ 6,50
Saure Presswurst	€ 6,50
Saure Blutwurst	€ 6,50

auf Wunsch mit Bio-Kernöl + € 0,70

Vegetarische Speisen

Käseplatte Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Rauchkäse, Liptauer, Kräutertopfen, Käseckerl, Butter, reich garniert	€ 9,80
Salatteller Kraut-, Erdäpfel-, Rote Rüben-, Kürbis-, Bohnen- und Schwarzwurzelsalat	€ 6,40
Bio-Schafkäse reich garniert	€ 6,40
Bio-Schafkäse sauer	€ 6,70
Vegetarisches Brötchen Sonnenblumenweckerl belegt mit Butter und Edamer, reich garniert	€ 5,20
Erdäpfel mit Butter	€ 3,80
Erdäpfel mit Knoblauchsauce	€ 5,00

Für kleine Portionen wird 1 € weniger verrechnet.

Für den kleinen Hunger

G'schoppter Kornspitz Kornspitz mit Geselchtem, Wurst, Käse und Gurkerl	€ 4,90
Belegtes Brot	€ 5,90
Fleischbrot mit Kren	€ 5,20
Butterbrot mit Rohschinken	€ 5,40
Butterbrot mit Emmentaler	€ 5,40
Speckbrot	€ 5,20
Blutwurstbrot mit Kren	€ 5,00
Fleischsemmel mit Kren	€ 4,00
Wurstsemmel mit Hauswurst oder Extrawurst	€ 3,50
Port. Aufstrich Liptauer, Kräutertopfen, Leberpastete, Jägeraufstrich, Eieraufstrich	€ 4,40
Port. Bratenfett, Schmalz, Grammelschmalz	€ 3,40
1 Kugel Aufstrich	€ 1,70
Aufstrichbrot	€ 3,40
Grammelschmalzbrot, Bratenfettbrot	€ 3,20
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,20
Gemischter Salat	€ 3,50
Eingelegter Kürbis	€ 3,00
1 Stück Gurkerl, Ei, Port. Pfefferoni, Port. Kre	€ 0,50
Bauernbrot	€ 1,40
Wachauerlaberl, Kornspitz, Sonnenblumenweckerl	€ 1,40

Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Für unsere jungen Gäste

Igel Liptauer mit Soletti	€ 3,50
Wickie-Semmel Wurstsemmel mit Extrawurst	€ 3,50
Wurstsalatschüsserl	€ 4,00
Räuberteller 1 Teller und 1 Besteck zum Räubern von den Großen	€ 0,00



Hausgemachte Mehlspeisen

Mohntorte	€ 3,50
Nusskipferl	€ 3,50
Apfeltasche	€ 3,50
Bröselpudding	€ 3,50
Schaumrolle	€ 3,00



Wir danken

für Ihren Besuch!

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Einladung zu unserem nächsten Heurigen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit Weinbau, Landwirtschaft und Direktvermarktung.
Den Heurigen betreiben wir seit 1982.
Unsere Schweine werden mit Mais aus eigenem Anbau und Eiweißfutter aus dem Donauraum (garantiert gentechnikfrei) gefüttert. Um eine hohe Qualität zu erzielen, wird am eigenen Hof verarbeitet.





Ab-Hof-Verkauf
jeden Freitag von 10-19 Uhr

Verkostung und Verkauf unserer Weine

Hauseigene Schnäpse und Liköre

Verschiedenste Köstlichkeiten
vom Schwein aus eigener Erzeugung

Bauernkörbe und Magnumflaschen
mit Sonderetikett

