

HEURIGENSPEISEN

Hausplatte für 2 Personen Verschiedene Fleisch-, Wurst- und Aufstrichsorten, reich garniert	€ 10,20
Brettljause Geselchtes, Surbraten, Schweinsbraten, Salzburger Braten, Blutwurst, Bauernspeck, Liptauer, Leberpastete, reich garniert	€ 6,20
Hofjause Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten, Liptauer, eingelegter Kürbis und Kren	€ 5,00
Kellerjause Je eine starke Scheibe Geselchtes, Surbraten, Schweinsbraten und Hauswurst mit Senf und Kren	€ 4,80
Fitnesssteller Geselchtes, Kraut-, Erdäpfel-, Rote Rüben-, Kürbis-, Bohnen- und Wurstsalat	€ 4,80
Weinhofteller Rohschinken mit Schwarzwurzelsalat und hausgemachtem Dressing	€ 4,80
Aufstrichteller Liptauer, Kräutertopfen, Leberpastete, Jägeraufstrich, Eieraufstrich, Bratenfett	€ 4,80
Knoblauchgespicktes Gebratenes mit Bratenfett, Senf und Kren	€ 5,00
Rohschinken mit Kren	€ 4,60
Geselchtes mit Kren	€ 4,60
Surbraten mit Senf und Kren	€ 4,60
Schweinsbraten mit Senf und Kren	€ 4,60
Salzburger Braten Surbrüstl mit Wurstfülle, Senf und Kren	€ 4,60
Kümmelbraten gebratenes Brüstl mit Senf und Kren	€ 4,60

Für kleine Portionen wird 1 € weniger verrechnet.

HEURIGENSPEISEN

Zweierlei Leberkäse Leberkäse und Pikantleberkäse in dicken Scheiben, garniert	€ 4,40
Hauswurst luftgetrocknet, in dicken Scheiben, garniert	€ 4,20
Blutwurst im Ganzen, mit Senf und Kren	€ 4,00
Bauernspeck in dicken Scheiben, mit Senf und Kren	€ 4,60
Selchwürstel mit Senf und Kren	€ 4,40
G'selchte Blutwurst im Ganzen, mit Senf und Kren	€ 4,20

VEGETARISCHE SPEISEN

Käseplatte Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Butterkäse, Liptauer, Kräutertopfen, Käseckerl, Butter, reich garniert	€ 6,50
Salatteller Kraut-, Erdäpfel-, Rote Rüben-, Kürbis-, Bohnen- und Schwarzwurzelsalat	€ 4,20
Bio-Schafkäse garniert	€ 4,20
Vegetarisches Brötchen Kornlaibchen belegt mit Butter und Edamer, reich garniert	€ 3,00
Erdäpfel mit Butter	€ 2,20
Erdäpfel mit Knoblauchsauce	€ 2,70

Für kleine Portionen wird 1 € weniger verrechnet.



SPEZIALITÄTEN AUS DEM TRAISENTAL



Spargelteller € 7,50
Rohschinken mit grünem Spargel
und Eiersauce, garniert

Wir empfehlen dazu unseren

Sauvignon Blanc 2021 1/8 l € 2,30



Räucherforelle € 8,00
Geräuchertes Forellenfilet mit grünem Spargel
und Eiersauce, garniert

Wir empfehlen dazu unseren

Riesling 2021 1/8 l € 2,30
Traisental DAC



SAURE ECKE

Wurstsalat € 4,60
Extrawurst, Wienerwurst, Käse, Gurkerl, Mayonnaisemarinade, garniert

Saure Platte € 4,80
Presswurst, Blutwurst, Hauswurst, Eischeiben, Zwiebelringe

Saure Hauswurst € 4,20

Saure Presswurst hausgemacht € 4,00

Saure Blutwurst hausgemacht € 4,00

auf Wunsch mit Bio-Kernöl + € 0,40

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

G'schoppter Kornspitz Kornspitz mit Geselchtem, Wurst, Käse und Gurkerl	€ 3,00
Belegtes Brot	€ 3,80
Fleischbrot mit Kren	€ 3,40
Butterbrot mit Rohschinken	€ 3,50
Butterbrot mit Quargel	€ 3,50
Speckbrot	€ 3,40
Blutwurstbrot mit Kren	€ 2,80
Fleischsemmel	€ 2,20
Wurstsemmel	€ 2,00
Port. Aufstrich Liptauer, Kräutertopfen, Leberpastete, Jägeraufstrich, Eieraufstrich	€ 3,20
Port. Bratenfett, Schmalz, Grammelschmalz	€ 2,20
1 Kugel Aufstrich	€ 1,20
Aufstrichbrot	€ 2,20
Grammelschmalzbrot, Bratenfettbrot	€ 2,00
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 2,00
gemischter Salat	€ 2,20
ingelegter Kürbis	€ 2,00
Bauernbrot	€ 1,10
Wachauerlaberl, Kornspitz, Sonnenblumenlaberl	€ 1,10

Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Igel Liptauer mit Soletti	€ 1,70
Wickie-Semmel Wurstsemmel mit Extrawurst	€ 2,00
Schmetterlingsbrot Butterbrot mit Schnittlauch	€ 1,70
Räuberteller 1 Teller und 1 Besteck zum Räubern von den Großen	€ 0,00



HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Mohntorte	€ 2,30
Nusskipferl	€ 2,30
Apfeltasche	€ 2,30
Bröselpudding	€ 2,30
Schaumrolle	€ 2,10



WIR DANKEN

FÜR IHREN BESUCH!

Unsere Heurigentermine 2022:
30. April – 15. Mai
26. November – 11. Dezember

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