

herzhafte Heurigenschmankerl

BRETTLJAUSE ^{ACGL} mit Blunze | Presswurst | Leberpastete
G'selchtem | Kümmelbraten | Käse | Kren... | 9,90

ROASTBEEF ^{CGM} mit Sauce Tartare | 12,90 

PRESSWURST SAUER ^{CL} mit Zwiebel | 5,80 
wahlweise mit Kürbiskernöl ^H | 6,40

FISCHVARIATION ^{CGM} mit Rote-Rüben-Apfel-Tatar | 12,90 
Spinatfrischkäse-Lachsroulade | Räucherforelle

Käse aus Österreich

KÄSEVARIATION ^{GH} Vorarlberger Bergkäse | Moosbacher
Waldviertler Kürbisschafkäse | Ziegenkäse | Weichkäse
hausgemachtes Zwetschkenchutney | 11,20  

Aufstriche | Weckerl & Brote

Liptauer | Eiaufstrich | Preiselbeer-Kren-Gervais  
Räucherforelle | Leberpastete | Grammelschmalz | Bratlfett 
vegan: Apfel-Zwiebel-Schmalz | Bärlauch-Erbсен-Aufstrich  

AUFSTRICHTELLER mit 4 Sorten | 5,80

WINZERWECKERL ^{AGN} mit G'selchtem | Käse | Kren | Gurkerl | 5,10

SCHWEINSBRATLBROT ^A mit Kren & Pfefferoni | 4,90

ROASTBEEF CIABATTA ^{AGL} Preiselbeeren | Rucola
Sauce Tartare & Apfelscheiben | 11,80

Schwarzbrot | 1,00

hausgemachtes Nussbrot | 1,60

Kornspitz | Wachauer | Salzstangerl | Käsestangerl | 1,90

Ciabattaspitz bio | 2,20

Glutenfreies Gebäck | 2,60

 ...vegetarisch

 ^{vegan} ...vegan

 ...glutenfrei

Suppen

FRITTATENSUPPE ^{ACGL} | 4,20

ALT-WIENER SUPPENTOPF ^{ACL} | 5,90
Rindfleisch | Wurzelgemüse | Nudeln

BÄRLAUCHCREMESUPPE ^{GL}
mit Schwarzbrotcroutons ^A | 5,40 

warme Klassiker

SALZSTANGERL GETOASTET ^{AG} mit Käse | 5,90 

BIRNEN-BRIE-SCHWARZBROT ^{AGH} überbacken
Rucola | Walnüsse | Preiselbeeren | 9,80 

BAUERNTOAST ^{AGM} G'selchtes | Käse | Zwiebel | 9,10
wahlweise mit Spiegelei ^C | 10,10

saftiger **SCHWEINSBRATEN** ^L mit Serviettenknödel ^{ACG} | 11,90

BACKHENDLKEULE ausgelöst ^{ACG}
mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl | 11,80

SURSCHNITZEL ^{ACG} | 10,80

HÜHNERSCHNITZEL ^{ACG} | 10,80

HÜHNERFILET-STREIFEN ^{CGM} gegrillt 
bunter Salatteller & Balsamicodressing | 11,90

Beilagen

Pommes | 4,00

Petersilerdäpfel ^G | 3,50

Serviettenknödel ^{ACG} | 3,50

Reis | 3,50

Sauerkraut | 3,50

Erdäpfelsterz ^{AG} | 3,50

Ofengemüse | 4,50

Wir frittieren
ohne Palmöl!
100% Sonnenblumen-
& Rapsöl aus
Österreich

Für unsere
kleinen Gäste:
RÄUBERTELLER:
Lasst euch Teller &
Besteck geben &
stibitzt bei euren
Eltern | 0,00

saisonale Schmankerl

RINDFLEISCH GEKOCHT AGL | Apfelkren | 17,80
Erdäpfelsterz | Bärlauchspinat

BÄRLAUCH-CORDON-BLEU ACG vom Huhn | Reis | 15,90
Bärlauch | Frischkäse | getrocknete Paradeiser | Putenschinken

BÄRLAUCHSPINAT ACGL | Erdäpfelsterz | Spiegeleier | 9,50 

BÄRLAUCHSPÄTZLE ACG
gegrillte Kirscharteiseis | Rucola | Parmesan | 10,90 

LINSEN-GEMÜSE-DAL L Reis | 10,90   

Fisch aus dem Gut Dornau

LACHSFORELLENFILET DGN mit Sesamkruste
auf Ofengemüse | Petersilerdäpfel | Zitronenbutter | 19,90 

hausgemachte Salate



Erdäpfel- | Kraut- | Gurke- | Karotten- | Käferbohnen-
Rote Rüben- | Bio-Berglinsen- (aus eigenem Anbau) & Blattsalat

Gemischter Beilagensalat | 4,20

Erdäpfel-Vogelersalat mit Kernöl | 4,20

Käferbohnenalat mit Kernöl | 4,20

Salatteller | 7,80



...vegetarisch



...vegan



...glutenfrei

Bitte teilt uns etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten mit.
Viele unserer Speisen können durch kleine Änderungen passend
gemacht werden. Alle Preise in € und inkl. MwSt.

hausgemachte Nachspeisen

...für Naschkatzen oder perfekt zum Teilen

APFELSTRUDEL mit Schlagobers AG | 5,20 
*optional vegan: veganer Schlagobers F 

VANILLE-CREMESCHNITTE ACG | 5,20

MASCARPONE-NOCKERL 
auf Beerenspiegel mit Pistazienstreusel GH | 4,80

MOHNTORTE mit Schlagobers CGH | 4,80  

PALATSCHINKE ACG mit Vronis-Marillenmarmelade
Schlagobers & Schokosauce | 3,80 

...für den kleinen süßen Gusto

SCHOKOMOUSSE schwarz-weiß im Glas G | 3,90 

VANILLE-CREMESCHNITTE ACG kleine Portion | 3,60

Kanzi Kaffee

Ristretto | Espresso | 3,20

Kleiner Brauner | Verlängerter | 3,60

Großer Brauner | Melange | 4,20

Prädikatsweine & Schnäpse

Merlot Auslese 2021 | 4,20 1/8 l

Rotgipfler Beerenauslese 2017 | 4,00 1/16 l

Eiswein Pinot gris 2013 | 4,40 1/16 l

Opas Weinbrand | 3,80 2 cl
20 Jahre im Eichenfass gereift

Nussbitter | Birnenschnaps | 3,10 2 cl

Rotwein- od. Weichsellikör | 3,10 2 cl

ROTWEINSCHOKO
Intuition | 4,00

SCHOKOROSINEN
vegan | 5,00



HEURIGEN

20.-23. & 27.-30. März



Tagesspezialitäten:

Do 20.03.	Wurzel-Rahmherz Knödel 10,60
Fr 21.03.	Grammelknödel Sauerkraut 8,50
Sa 22.03.	Rindsrouladen Spiralen 15,50
So 23.03.	Rindsrouladen Spiralen 15,50
Montag, Dienstag & Mittwoch Ruhetag	
Do 27.03.	Tiroler Leber Bratkartoffeln 10,60
Fr 28.03.	Kohlrouladen Salzkartoffeln 9,50
Sa 29.03.	Bio-Kalbsrahm-Gulasch Nockerl 15,50
So 30.03.	Bio-Kalbsrahm-Gulasch Nockerl 15,50

Tagesspezialität ab 11.30 Uhr solange der Vorrat reicht –

kleine Änderungen vorbehalten

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!



Ausstellung in der Kellervinothek

...schau vorbei:

Gouache-, Aquarell- und
Ölgemälde von Tran Pham



Nächster Heurigen

24.4.-28.4. & 1.5-4.5.2025

Gastgarteneröffnung mit Erdbeer- & Spargelspezialitäten

Wein & Degustation

Unsere Vinothek lädt auch außerhalb der
Heurigenzeiten zum Verkosten und Stöbern ein

VINOTHEKSÖFFNUNGSZEITEN

Mi-Fr von 10-18 Uhr | Sa von 10-14 Uhr
sowie während der Heurigenzeiten
& nach telefonischer Vereinbarung

Veranstaltungen

SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2025 EINZELVERKOSTUNGEN

DI, 8. APRIL 2025, 17 UHR & 19:30 UHR

SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2025 FINALE

DI, 13. MAI 2025 AB 17:30 UHR

WINE IN THE CITY - WR. NEUSTADT

22.05.2025

WEINFESTIVAL THERMENREGION

29.05 – 01.06.2025

WEINDORF BAD ISCHL

28.05. – 31.05.2025

Allergeninformationen

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien. Auch bei sorgfältiger Arbeit können unsere Speisen Spuren von den angeführten allergenen Stoffen enthalten!

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupine, R = Weichtiere

Regionalität ist uns wichtig

Die Zutaten für unsere Speisen stammen überwiegend aus der Region

Brot, Gebäck: Fam. Bruckner, Großau | Haubi

Dinkel-Roggen-Nussbrot, Linsen: aus eigener BIO-Landwirtschaft

Öle & Frittierfett: reines Raps- & Sonnenblumenöl aus Österreich

100% Kürbiskernöl: Familie Müller, Steiermark, Hörhan, Unterwaltersdorf

Olivenöl: Tyros Aloe Vera Company, Teesdorf

Milch & Bauernfeta: Familie Balber, Thenneberg

Käse, Topfen: Wilhelmsburger Hoflieferanten | die Käsemacher

Obst & Gemüse: Irenes Bauernladen, Leobersdorf

Eier & Hühnerfleisch: Hubers Landhendl, OÖ | Geflügel Wurzer, Felixdorf

Fleisch & Wurst: Fleischerei Heiling, Tattendorf | Fleischerei Sunk, Enzesfeld

Fisch: Gut Dornau, Leobersdorf

Kaffee: Kanzi Kaffee, Trumau