

Speisen

Unser reichhaltiges kaltes und warmes Heurigenbuffet verwöhnt jeden Gaumen. Es gibt traditionelle Schmankerl, regionaltypische – saisonbezogene Gerichte, Grillspezialitäten und vegetarische Speisen.

Ein Auszug unserer, am Buffet erhältlichen, Speisen:

Tagessuppe

Schweinsnitzel, Kümmelbraten, Schweinskarree, Faschierte Laibchen, Surknierling, Blunzen, Leberwurst, Kalbskopf gebacken, Schopfbraten vom Grill, Hühnerschnitzel, Hendlhaxn, Hühnerflügel, Putenstreifen auf Blattsalat, Schinkenfleckerl, Emmentaler gebacken, Spinatstrudel,

Beilagen:

Knödel, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Pommes frites

Salate:

Erdäpfel, Gurke, Mais, Schwarzwurzel, Zeller, Bohnen, Grüner Salat, Griechischer Salat und Paradeiser saisonabhängig.

Kalt:

Diverse Käsesorten (BIO-Hofladen, „Annahof“, Laab im Walde), Schinken, Preßwurst, Blunzen, Biowürstl (BIO-Hofladen „Annahof“, Laab im Walde) und Heurigenaufstriche wie Liptauer, Schmalz, Grammelschmalz, Verhackertes und Ei.

An folgenden Wochentagen bieten wir Ihnen zu Mittag (solange der Vorrat reicht):

Dienstag:

zartes Rindfleisch vom Wienerwaldrind mit Kohl und Erdäpfelschmarrn (Fleischerei Ströbel, Tullnerbach)

Donnerstag:

Rindsrouladen mit Teigwaren (Fleischerei Ströbel, Tullnerbach)

Freitag:

Kabeljau gebacken oder natur, im Herbst gibt es Karpfen vom Stift Geras

Sonn- und Feiertags:

Kalbsnierenbraten mit Reis (Fleischerei Hössl, Brunn am Gebirge), ausgenommen Hiataeinzug

Für unsere Kleinen gibt es:

Knödel mit Saft, Schweinskinderschnitzel, Hühnerschnitzel, Hühnerschnitzel natur, Schinkenfleckerl. Beilagen dazu gibt es Pommes frites, Bratkartoffel, Petersilkartoffeln und diverse Salate.

Spezialitäten während des Aussteckens:

18.01.-09.02. Lachs mit Gemüse und Sauce Bernaise

01.03.-23.03. Lamm mit Wildreis und Speckfisoln, Lammstelze mit Petersilkartoffeln

01.05.-18.05. Spargel gebacken, Spargel mit Lachs, Spargel mit Prosciutto

- 19.06.-06.07. Grillspezialitäten, Mozzarellaspieß im Speckmantel mit Honigsenf, Thunfisch auf Blattsalat
- 26.07.-17.08. Grillspezialitäten, Mozzarellaspieß im Speckmantel mit Honigsenf, Thunfisch auf Blattsalat
- 20.9.-05.10. Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel, Kürbisgerichte, Most und Sturm
- 01.11.-11.11. Ganslsuppe mit Marknödel, Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
- 29.11.-19.12. Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben

Wurst und Käse:

BIO-Hofladen „Annahof“, Fa. Trünkel, Fa. Pfeiffer

Gebäck und Mehlspeisen:

Bäckerei Szhin, Resch und Frisch

Fleisch und Geflügel:

Wildspezialitäten Kriegler, Fleischerei Hössl, Fleischerei Ströbl

Gemüse:

Obst- und Gemüsegroßhandel Heinzl, Fa. Schuh, Dwornikowitsch jun. (Landwirt)

Getränke

Bei unserem Heurigen bieten wir neben einer Vielzahl unserer Eigenbauweine auch süßen Traubensaft und naturtrüben Apfelsaft aus der Region (BIO-Hofladen „Annahof“) an.

Ein Auszug unserer Getränkekarte

Top Lagenweine

An den Hängen des Wienerwaldes entstanden schwere Böden wie lehmige Tone, sandige Lehme und Braunerde mit einem hohen Anteil an Muschelkalk. Hier reifen die Trauben für elegante Weißweine, wie Rotgipfler und Zierfandler und gehaltvolle Rotweine wie St. Laurent und Zweigelt.

- Gemischter Satz (Grüner Veltliner/Riesling/Weißburgunder)
- Haspel (Riesling)
- Weißer Stein (Grüner Veltliner)
- Höllriegel (Chardonnay)
- Tryhel „Alte Rebe“ (Weißburgunder)
- Goldbiegel (Rotgipfler)
- Kaiser (Zierfandler)
- Frizzante Rosé (Blafränkisch)
- Jungspund rot (St. Laurent/Zweigelt/Blafränkisch)
- Prometheus (Rotburger)
- Tryhel Rubin (St.Laurent/Zweigelt)
- Reserve (St. Laurent)

Schankweine

- Heuriger
- Welschriesling

- Grüner Veltliner
- Muskat Ottonel
- Weißburgunder
- Zweigelt
- Blaufränkisch

Prädikatsweine

- Eiswein Chardonnay

Alkoholische Erfrischungsgetränke

- Spritzer weiß/rot
- Kaiserspritzer
- Pfirsichspritzer
- Liftler
- 1/8 Wein + Almdudler auf 1/2
- 1/8 Wein gespritzt auf 1/2
- 3er Mischung
- Glühwein (in der kalten Jahreszeit)
- Bowle (Mai bis August)

Alkoholfreie Getränke

- 1/4 Almdudler, Kracherl Zitrone oder Cola
- 1/4 Sodazitrone
- 1/4 Soda
- 1/4 Traubenmost
- 1/4 Traubenmost gespritzt
- 1/4 Apfelsaft
- 1/4 Apfelsaft gespritzt
- Most oder Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser
- Holler gespritzt mit Soda oder Leitungswasser
- Römerquelle prickelnd/still (1 Liter)
- Römerquelle prickelnd/still (0,33 Liter)

Feste und Feiern

Feste gehören gefeiert und dazu bieten wir Ihnen unsere Räumlichkeiten gerne, während der Aussteckzeiten, an. Unser Stüberl bietet Ihnen Platz für 10, 30 oder 60 Personen.

Die Getränke und Speisen können selbst zusammengestellt werden. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zwischen Platten oder Stehbuffet zu wählen.

Sie können Ihre Feier so gestalten wie Sie es möchten.

Wir stehen Ihnen gerne für ein beratendes Gespräch zu Verfügung.

Leeb Johannes unter 0664/326 85 12

Drexler Josef unter 0664 / 303 99 52