

SPEISEKARTE

Nimm dir Zeit zum Genießen!



FÜR FEINSCHMECKER

Gemischte Platte	€ 7,00
Wellness-Platte**	€ 7,00
Käseplatte*	€ 7,00
Pfefferkarree mit Schwarzwurzeln	€ 7,00
Geselchtes / Surbraten / Schweinsbraten	€ 5,50
Rohschneider	€ 6,50
Rindszunge	€ 6,50
Blutwurst	€ 5,00
Emmentaler*	€ 5,00

SAUER MACHT LUSTIG

Rindszunge in Essig und Öl	€ 6,50
Presswurst/Blutwurst in Essig und Öl	€ 5,00
Saure Platte	€ 7,00
Saure Wurst / Saure Hauswurst	€ 4,50
Wurstsalat	€ 5,00
... mit Kernöl	€ 0,80

GEFÜLLTES GEBÄCK

Kraftstangerl	€ 7,20
Veggie-Kraftstangerl*	€ 7,20
Gefüllter Kornspitz / Gefülltes Salzstangerl	€ 4,70
JoHo-Burger	€ 5,00

FEINE SCHMANKERL

Schinkenrolle.....	€ 4,70
Nudelsalat**	€ 4,70
Schafmischkäse*	€ 4,50
Grammeln.....	€ 3,50

BELEGTE BROTE

Pikantbrot.....	€ 4,70
Veggiebrot*	€ 4,70
Butterbrot mit Rohschneider.....	€ 4,30
Butterbrot mit Emmentaler*	€ 4,30
Fleischbrot	€ 4,30
Jägerbrot.....	€ 4,30

AUFSTRICHE

Aufstrichteller.....	€ 4,50
Liptauer* / Leberpastete.....	€ 3,50
Leberpastetenbrot	€ 3,00
Grammelschmalzbrot.....	€ 3,00
Liptauerbrot*	€ 3,00
Schmalzbrot mit Zwiebel / Knoblauch	€ 2,50
Bratenfettbrot	€ 2,50

GEBÄCK*

Kornspitz / Wachauer / Käsestangerl / Salzstangerl	€ 1,70
Glutenfreies Gebäck	€ 1,70
Stück Brot	€ 1,10

BEILAGEN*

Schwarzwurzelsalat mit Kräuterdressing	€ 3,20
Port. Gurkerl / Pfefferoni	€ 1,20
1 Port. Kren / Butter / Ei	€ 0,60

MEHLSPEISEN & KNABBEREIEN

Schaumrolle*	€ 3,00
Nussstangerl*	€ 3,00
Punschkrapferl*	€ 3,00
Cremeschnitte	€ 3,00
Himbeertorte*	€ 3,00
... Kaffee dazu? (Selbstbedienungsautomat bei der Küche).....	€ 2,00
Bärnpop Popcorn*	€ 2,00
Soletti*	€ 1,50

* vegetarisch

** auf Wunsch vegetarisch

Bei Fragen zu unseren Produkten und Speisen und darin enthaltenen Stoffen, die gemäß Allergen-Informationsverordnung Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben wir gerne Auskunft.

mit *Liebe* hausgemacht & regional eingekauft

Unsere Fleischspezialitäten wie Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten, Blutwurst, Presswurst und unsere Leberpasteten bereiten wir mit sehr viel Liebe nach Omas alten Rezepten selbst zu.

Da uns Regionalität sehr wichtig ist, kaufen wir alles, was wir nicht selbst herstellen können, nach Möglichkeit regional ein.



Alles mit *Liebe*
hausgemacht!

Wir wünschen schöne Stunden am Heurigen und viel Freude beim Genießen unserer Spezialitäten und Weine.

Familie Holzer