

# Getränke

## OFFENE WEINE

Heuriger – Gemischter Satz, Riede Mitterberg	1/8	€ 1,60
Fruchtig, zitroniger Abgang <sup>(o)</sup>	1/4	€ 3,00
Grüner Veltliner, Riede Kreit	1/8	€ 1,70
Pfeffrige Würze, spritzig <sup>(o)</sup>	1/4	€ 3,20
Weißer Burgunder, Riede Kreit	1/8	€ 2,00
Mild im Abgang, fruchtig <sup>(o)</sup>	1/4	€ 3,80
Zweigelt Rotwein, Riede Hackenberg	1/8	€ 2,00
saftige Würze, füllig, kräftig <sup>(o)</sup>	1/4	€ 3,80
G´spritzter	1/4	€ 2,10
50% Soda, 50% Heuriger <sup>(o)</sup>		

## SZIGETI SEKT

Grüner Veltliner <sup>(o)</sup>		
Muskat Ottonell <sup>(o)</sup>	Glas 0,10 l	€ 3,60
Zweigelt <sup>(o)</sup>	Flasche 0,75 l	€ 23,00

## HEIßGETRÄNKE

Tee mit Zitrone		€	2,80
Kaffee Melange (G)		€	3,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler	0,35 l	€	2,80
Wiener Kracherl	0,35 l	€	2,80
Traubensaft	0,25 l	€	3,00
Mineralwasser	0,35 l	€	2,20
Soda	0,25 l	€	1,20
Hauswasser	1,00 l	€	1,80
Marillennektar Fruchtkultur Preiß	0,25 l	€	2,90

Unser historischer Weinkeller aus dem Jahre 1726 beherbergt außer unseren Neustifter Weinen auch ein ausgesuchtes Sortiment von Bouteillen Weinen aus ganz Österreich.

Zum Abschluss empfehlen wir den Schnaps von der Ringlotte.

Alle Weine, Schaumweine und Sekterzeugnisse aus unserer hauseigenen Vinothek können Sulfite (O) enthalten.

# Speisen

## TYPISCHES

Warme Schlachtplatte- für 2 Personen € 19,20  
Schweinsbrat´l, Blunz´n, Schnitzel vom Schwein,  
dazu Sauerkraut, Serviettenknödel und Erdäpfel-Vogersalat (A, C, G, H, L, N)

Brett´ljause mit Schwarzbrot (A, C, G, H, L, M) € 7,50

Blunz´n mit Sauerkraut (A, C, L) € 7,40

Warmes Bauernbrot (A, C, G) € 5,20

## BRAT´L VOM SCHWEIN

Kümmelbrat´l – leicht durchzogen (A, C, G) € 8,60

Surbrat´l – vom Schopf (A, C, G) € 9,20

Dazu gibt´s Sauerkraut und Serviettenknödel

## VEGETARISCHES

Spinatknödel mit brauner Butter und Grana (A, C, G) € 7,80

G´röste Knödel mit Ei und gemischten Salat (A, C, G) € 7,10

## **GEBACKENES**

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, G) € 9,20

Backhender'l (A, C, G) € 10,90

Cordon Bleu (A, C, G, O) € 9,70

Dazu gibt's Erdäpfel-Vogerlsalat

## **FÜR UNSERE NASCHKATZEN**

Palatschinken mit Marmelade (A, C, G) € 5,90

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster (A, C, G) € 6,90

An unserem reichhaltigen Buffet können individuell verschiedene Aufstriche, Käse, Wurst, Saures, und vieles mehr ausgewählt werden.

Sämtliche Speisen an unserem Heurigenbuffet können Allergene enthalten.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	steht für
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Krebstiere</b>	<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Ei</b>	<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnen Erzeugnisse
<b>Fisch</b>	<b>D</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
<b>Erdnuss</b>	<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Soja</b>	<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a.) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett , b.) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c.) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d.) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
<b>Milch oder Laktose</b>	<b>G</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
<b>Schalenfrüchte</b>	<b>H</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Sellerie</b>	<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senf</b>	<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sesam</b>	<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sulfite</b>	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>Lupinen</b>	<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Weichtiere</b>	<b>R</b>	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse