



Anno 1752 übergaben die Neustifter Weinbauern mit der Bitte um Steuernachlass Ihrer apostolischen Majestät, Königin von Österreich – Ungarn, Maria-Theresia von Habsburg-Lothringen, die Winzerkrone. 1753 wurde die Winzerkrone per Dekret den Neustifter Hauern mit der Auflage zurückerstattet, am Tage des Kirchenpatrons, des Hl. Rochus, jährlich einen Kirtag abzuhalten.

Unser Haus trägt den Namen Kronenstüberl, da seit damals die Winzerkrone hier aufbewahrt wird. Das jeweilige Familienoberhaupt der Eischer´s ist der „Kranzmeister“ und somit verantwortlich für die Verwahrung und Pflege der Krone.

Seit der 2. Türkenbelagerung 1683, in Neustift am Walde ansässig, wird unser Weinbaubetrieb von jeder Generation weitergeführt. Wir sind bemüht, unseren Gästen die Tradition des echten Wiener Heurigen zu erhalten und hoffen, dass auch Sie sich bei uns wohlfühlen, ganz nach unserem Hausmotto:

*„Ruck ma z' samm!“*



*Aus'gsteckt is!*

# Offene Weine

## **WEIßER BURGUNDER, RIEDE KREIT**

mild im Abgang, füllig  1/8l € 2,60  1/4l € 5,00

## **GRÜNER VELTLINER, RIEDE KREIT**

pfeffrige Würze, spritzig  1/8l € 2,30  1/4l € 4,20

## **ZWEIGELT ROT, RIEDE HACKENBERG**

sanftes Rot, saftige Würze, kräftig  1/8l € 2,60  1/4l € 5,00

# Sekt

## **AUS DER SEKTKELLEREI SZIGETI**

Szigeti Muskat Ottonell

0,10l € 3,90

Szigeti Zweigelt

0,75l € 25,80

Szigeti Grüner Veltliner

## *Wiener Klassiker*

### **HEURIGER - GEMISCHTER SATZ RIEDE MITTERBERG**

fruchtig, zitroniger Abgang

1/8l € 2,00  1/4l € 4,00

### **G´SPRITZTER**

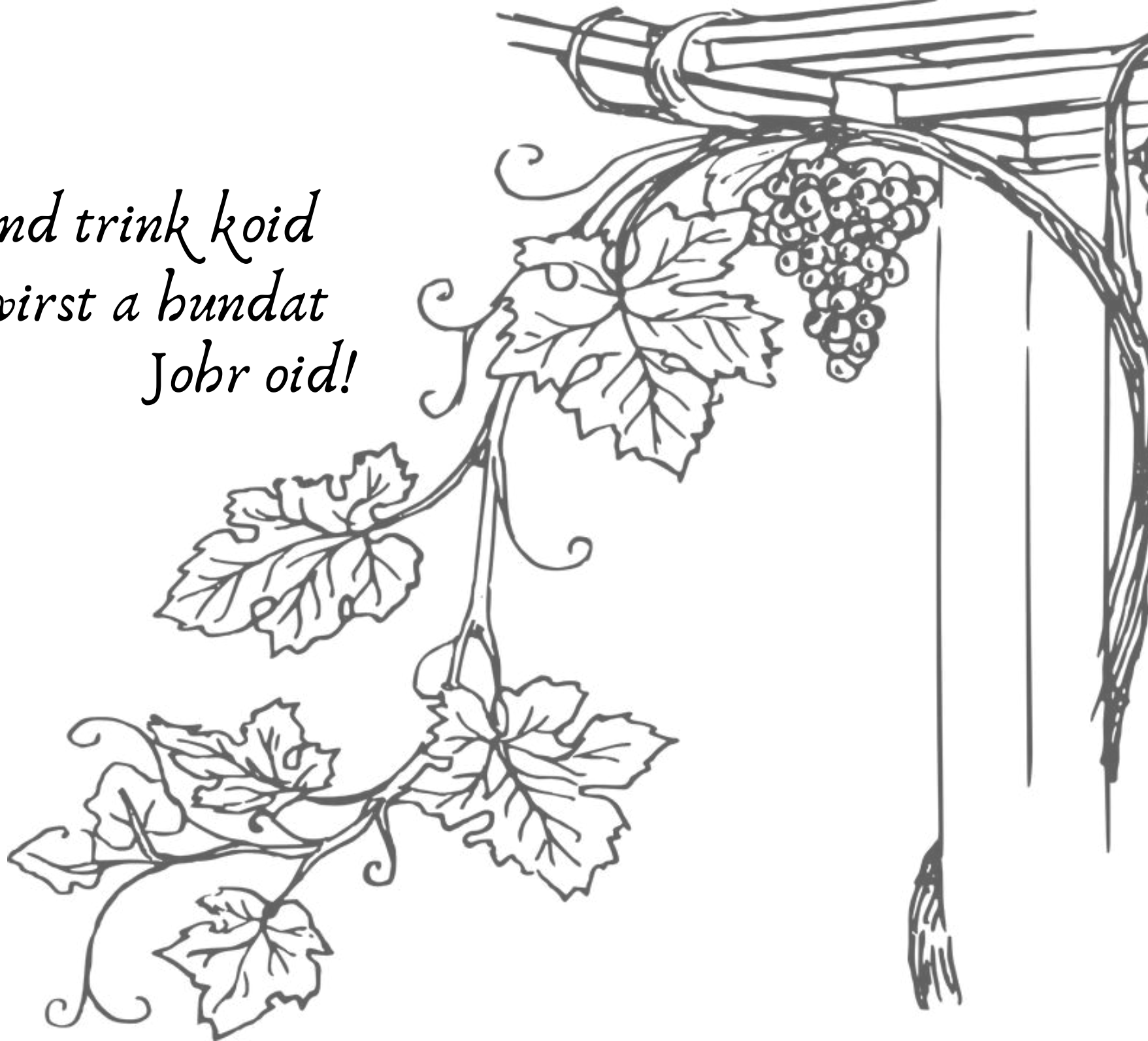
halb Soda, halb Heuriger

1/4l € 2,80

Preise inkl. aller Abgaben. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Eine Übersicht zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Getränke- und Speisekarte. Alle Weine, Schaumweine und Sekterzeugnisse aus unserer hauseigenen Vinothek und Produktion können Sulfite (0) enthalten.

*Iss' worm und trink koid  
dann wirst a bundat  
Johr oid!*



## Alkoholfreie Getränke



**ALMDUDLER** 0,35l  € 3,00

**ZITRONENKRACHERL** 0,35l  € 3,00

**TRAUBENSAFT** 0,25l  € 4,00

**RÖMERQUELLE MINERALWASSER** 0,33l  € 2,60

**SODAWASSER** 0,25l  € 1,50

**HAUSWASSER** 1,00l  € 2,00

### Das Gewölb

Unser historischer Weinkeller aus dem Jahre 1762 beherbergt außer unseren Neustifter Weinen auch ein ausgesuchtes Sortiment an Bouteillen zum flaschenweisen Verkauf aus ganz Österreich. Zum Abschluss empfehlen wir den Schnaps von der Ringlotte.



## Heißgetränke



**TEE MIT ZITRONE** € 3,50

**KAFFEE MELANGE** € 3,80

**GLÜHWEIN ROT** € 5,00

**GLÜHWEIN WEIß** € 4,50



*Die Rebe ist ein Sonnenkind,  
sie liebt den Berg und hasst den Wind.*



### **WARME SCHLACHTPLATTE FÜR ZWEI**

Schweinsbrat´l, Blunz´n, Schnitzerl vom Schwein  
dazu Sauerkraut, Serviettenknödel und  
Erdäpfelsalat € 25,80<sup>ACGHLM</sup>

### **BRETTLJAUSE**

Aufstriche, Wurst & Käse aus unserem  
Heurigenbuffet, dazu Schwarzbrot € 9,20<sup>ACGHLM</sup>

## *Brat´l vom Schwein*

### **KÜMMELBRAT´L**

leicht durchzogen. Mit Sauerkraut, Serviettenknödel  
und kräftigem Bratlsaft. € 10,90<sup>ACG</sup>

### **SURBRAT´L**

vom Schopf. Mit Sauerkraut, Serviettenknödel und  
kräftigem Bratlsaft. € 10,90<sup>ACG</sup>

## *Typisches*

### **WARMES BAUERNBROT**

mit Schinken, Käse, Zwiebel und  
einem Speigelei € 6,80<sup>ACL</sup>

### **BLUNZ´N MIT SAUERKRAUT**

würzige Blutwurst mit geschmackigem  
Sauerkraut € 9,90<sup>ACG</sup>

### *Gemischte Platten*

Mehr als zwei Personen und  
bärenhungrig? Kein Problem!

Gerne richten wir Ihnen  
gemischte Heurigenplatten  
mit Schnitzerl, Kümmel- und

Surbraten sowie  
Serviettenknödel, Sauerkraut  
und gemischtem Salat.

*Weil Speis' und Trank  
in dieser Welt  
Leib und Seel'  
zusammenhält.*





## Heurigenbuffet & Feiern

an unserem reichhaltigen Heurigenbuffet können individuell verschiedene Aufstriche, Käse, Wurst, Saures und vieles mehr ausgewählt werden. Geburtstag, Taufe, oder andere Feierlichkeiten stehen an? Schauen Sie sich bei uns um! Gerne zeigen wir Ihnen unsere Veranda und unser Kronenstüberl, in denen Sie Ihr Fest separat feiern können.

## Süßes

**PALATSCHINKEN** <sup>ACG</sup>  
mit Marillenmarmelade. € 6,40

**KAISERSCHMARREN** <sup>ACG</sup>  
mit Zwetschkenröster. € 7,90

## Gebackenes

**WIENER SCHNITZERL** <sup>ACG</sup>  
vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat. € 12,20

**BACKENDERL** <sup>ACG</sup>  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat. € 14,50

**CORDON BLEU** <sup>ACG</sup>  
mit Schinken und Käse gefüllt. Dazu Erdäpfel-Vogerlsalat. € 14,50

## Vegetarisches

**SPINATKNÖDEL** <sup>ACG</sup>  
mit brauner Butter und Grana. € 9,20

**G' RÖSTE KNÖDEL** <sup>ACG</sup>  
mit Ei und gemischtem Salat. € 8,50

Samtliche 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
Glutenhaltiges Getreide	A	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
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnen Erzeugnisse
Fisch	D	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
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	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
Milch oder Laktose	G	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;
Schalenfrüchte	H	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
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	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
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse