

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unseren
TAGESTELLER

Winzerteller Beinschinken/Prosciutto/Blunzn/Käse/Aufstrich/Kren/Gurkerl	9,80
Rindsuppe mit Frittaten	3,00
Kürbiscrèmesuppe	3,90
Spezialsalate	
Rindfleisch	5,60
Curry-Huhn	4,80
Wurstsalat	4,50
Griechischer Salat	4,50
Salatvariation	7,90
Roastbeef mit Sauce Tartar	8,50
Schaffrischkäse garniert mit Kernöl	4,80
Surschnitzel gebacken	7,00
Hühnerschnitzel gebacken	8,00
Hühner Cordon Bleu	9,90
Champignons geb. mit Sauce Tartar	7,50
Kinderschnitzel (Huhn) mit Pommes Frites	6,20
Hirschragout mit Knödel & Preiselbeeren	14,90
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	10,50
Blunzn mit Speckkraut & Rösti	9,20
Kürbis gebacken mit Sauce Tartar	8,90
Kürbis Cordon Bleu mit S. Tartar & Preiselbeeren	10,90
Heurigencurry mit Reis 	9,50
Bio-Tofu gegrillt auf mediterranem Gemüse 	9,80
Bunter Blattsalat mit	
Hühnerstreifen gegrillt	10,80
Schafkäse im Speckmantel	10,80
Hühnerfilet gegrillt mit mediterranem Gemüse	10,90
Zander gegrillt oder gebacken mit Rosmarinkartoffel	14,80
Gemischter Salat	3,00
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti	2,80
Pommes Frites mit Ketchup	3,00
Brot / Gebäck	1,50 / 1,90
Mousse au Chocolate mit Zwetschkenragout	5,20
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	6,80
Kardinalschnitte	3,90
Weintraubenstrudel	3,80
mit Vanillesauce	5,70
Käseteller klein Hart- & Weichkäse garniert	9,50
Käseteller groß Hart- & Weichkäse garniert	19,50

Auf Vorbestellung:

Gansl (Brust & Keule)

mit Apfel-Maroni-Rotkraut,
Knödel und Preiselbeeren

€ 18,90



**Schön, dass Sie
da sind und wir Ihr
Gastgeber sein
dürfen!**

**Bitte zeigen Sie unserem
Team einen der
erforderlichen
„G“- Nachweise und
füllen Sie die
Gästeregistrierung
mittels QR Code oder
unserer Gästekarte aus.**

**Vielen Dank für Ihre
Mühe und die
Zusammenarbeit!**

**Wir wünschen
Guten Appetit!
Familie Ganneshofer
& Team**

Schankwein

Soosser Rot	1/8 lt.	1,50
Soosser Weiß	1/8 lt.	1,50
G´spritzter	¼ lt.	1,90
Kaiserspritzer	¼ lt.	2,20
Soosser Aperolspritz		3,80
Frischer Sturm	¼ lt.	3,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,75 lt.	3,00
prickelnd und ohne		
Mineralwasser	0,33 lt.	1,90
prickelnd und ohne		
Sodawasser	¼ lt.	0,80
Almdudler	0,35 lt.	2,30
Frucade	0,35 lt.	2,30
Traubensaft frisch	1/8 lt.	1,50
Traubensaft gespr.	¼ lt.	1,90
Holundersaft gespr.	¼ lt.	1,80

Sprudeliges

Soossecco	0,1 lt.	2,80	19,60
Rosé-Schaumwein, trocken, Gold - NÖ			
Soossante	0,1 lt.	2,80	19,60
Schaumwein vom Muskateller, Gold - NÖ			

Bouteillenwein Weiß

	1/8 lt.	0,75 lt
Gemischter Satz 2020	2,00	12,00
trocken, fruchtig, leicht, GV/CH/RG		
Grüner Veltliner 2020	2,00	12,00
trocken, spritzig		
Grüner Veltliner „Harterberg“ 2019		
Grüner Veltliner in seiner reinsten Form	2,80	16,80
vollmundig elegant		
Riesling Leopold 2020	2,20	13,20
trocken, elegantes Rieslingbukett, Gold NÖ		
Chardonnay 2020	2,20	13,20
fruchtig, elegant, Gold NÖ		
G. Muskateller 2020	2,20	13,20
trocken, frisch und fruchtig		
Chardonnay süß 2020	2,60	15,60
fruchtig, elegante Restsüße		
Rosé 2020	2,00	12,00
aus Zweigelttrauben, trocken		

Ab Hof-Verkauf
an der Schank

**TOP
HEU
RIG
ER**


Bouteillenwein Rot

	1/8 lt.	0,75 lt
Blauer Portugieser 2019	2,00	12,00
„Der Sommerhit“ – leicht gekühlt, mild, fruchtig, sortentypisch, Gold – Thermenregion, Gold NÖ		
Blauburger 2018	2,00	12,00
trocken, feine Würze		
Zweigelt Klassik 2018	2,00	12,00
trocken, fruchtig, Beerennoten		
St. Laurent 2019	2,80	16,80
trocken, vollmundig, fruchtig, Gold NÖ		
„5 Grapes“ 2019	2,90	17,40
Jungwinzerwein – Cuveé aus ZW/SL/CS/ME/BP in Barrique angebaut feines Beerenaroma, fruchtige Würze		
Merlot „exklusiv“ 2018	3,00	18,00
trocken, kräftig, gehaltvoll, 12 Monate im Barriquefass, Gold NÖ		
Gamingerhof 2017	3,30	19,80
Cuveé aus Cabernet Sauvignon/Merlot, gehaltvoll, 12 Monate im Barriquefass, Gold		
Trebern / Birne / Trauben / Weinbrand	2cl	2,50
Nuss / Limoncello / Weichsellikör	2cl	2,50
Hauskaffee mit Schlag „Nespresso“		3,20