

## GETRÄNKE

### Aperitif

#### WERGIN

hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio-Botanicals			
pur auf Eis			4,90
fill up mit Tonic			6,90
Soosser Aperolspritz			5,50
Gin & Tonic der Woche			6,90
Soossecco	0,125 l	3,50	21,00
Rosé-Schaumwein, trocken			
Soossante	0,125 l	3,50	21,00
Schaumwein vom Gelben Muskateller			
Bowle mit Früchten der Saison			5,20
Soosser Rot	1/8 l		1,80
Soosser Weiß	1/8 l		1,80
G'spritzter	1/4 l		2,40
Bier Stiegl	0,33 l		3,90

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l		2,30
Mineralwasser	0,75 l		3,90
Soosser Leitungswasser	1 l		0,80
Soosser Sommerwasser	0,50 l		4,90
Holler-Minze-Zitrone-Limette			
Traubensaft vom Zweigelt	1/8 l		1,80
Traubensaft gespritzt	1/4 l		2,40
Holundersaft gespritzt	1/4 l		2,10
Almdudler	0,35 l		2,60
Frucade	0,35 l		2,60

### Bouteillenwein Weiß

	1/8 l	0,75 l	
Gemischter Satz 2023	2,40		14,40
trocken, fruchtig & frisch			
Grüner Veltliner 2023	2,40		14,40
trocken, frisch & spritzig			
Welschriesling 2023	2,40		14,40
trocken, spritzig, feine Säure			
Riesling Leopold 2022	2,50		15,00
trocken, elegantes Rieslingbukett			
Chardonnay 2022	2,60		15,60
fruchtig, elegant			
Gelber Muskateller 2022	2,80		16,80
trocken, frisch & fruchtig			
Grauburgunder 2023	2,60		15,60
trocken, Burgundernoten, reife Früchte			

### Weinspezialitäten

Chardonnay Madera 2020	3,50		21,00
fruchtig, elegant, 18 Monate in Barrique			
Grüner Veltliner „Harterberg“ 2021	3,20		19,20
GV in seiner reinsten Form, vollmundig, AWC Gold			
Gelber Muskateller süß 2023	2,90		17,40
fruchtig, elegante Restsüße			
Zweisamkeit 2022	3,90		23,40
Grüner Veltliner – ein Weingarten – ein Rebstock – ein mit viel Liebe gepflegtes & selektiertes Traubepärchen, 12 Monate im Holzfass			
Rosé 2023	2,40		14,40
frisch, spritzig, trocken			

### Bouteillenwein Rot

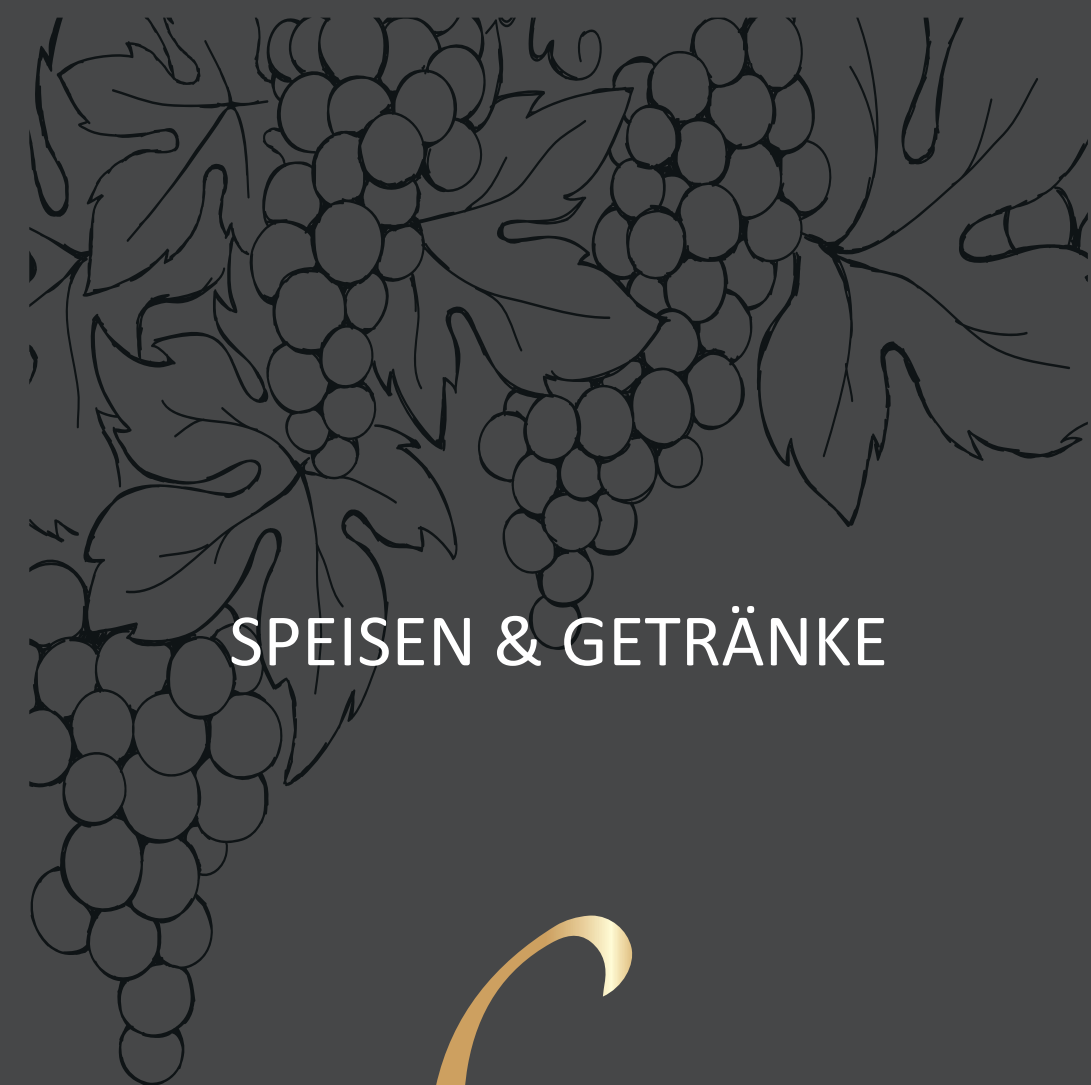
	1/8 l	0,75 l	
Blauer Portugieser 2021	2,30		13,80
mild, fruchtig, sortentypisch			
Zweigelt Klassik 2022	2,50		15,00
trocken, fruchtig, Beerennoten			
St. Laurent 2021	2,90		17,40
trocken, vollmundig, fruchtig			
Merlot „exklusiv“ 2020	3,40		20,40
trocken, kräftig, gehaltvoll, barrique			
Gamingehof 2020	3,70		22,20
Cuvée aus Cabernet & Merlot, barrique			

Zu jeder Bouteille Wein servieren wir gerne unser Soosser Leitungswasser kostenlos dazu...

### Brände

Trebernbrand	2cl		3,50
Traubenbrand- Muskat	2cl		3,50
Nusslikör	2cl		3,50
Birnenbrand	2cl		4,00
Hauskaffee „Nespresso“ mit Schlag			3,50
			3,90

**Ab Hof-Verkauf gerne bei der Schank**



## SPEISEN & GETRÄNKE

# G

Wein & Heuriger  
Ganneshofer

## SPEISEN

### zum Start...

Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar	12,90
Beef Tartar mit Avocadocrème, Butter & Toastbrot	14,90
Vitello Tonnato – Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce	15,90
Frischkäse (Kuh) garniert mit Kernöl & Zwiebel	6,90
& mit Emmerberger Rauchschinken	10,90

Alle Vorspeisen können gerne auch als kleinere Portion bestellt werden.

### Köstliches aus dem Suppentopf...

Rindsuppe mit Frittaten	3,50
-------------------------	------

### Sehr beliebt vom regionalen Schwein...

Surschnitzel	8,80
Winzer-Cordon Bleu (Geselchtes/Zwiebel/Käse)	12,90
Geschmorte Schweinsbackerl in Rotweinjus mit Kartoffel-Selleriepüree	16,90

### oder vom steirischen Huhn aus dem Sulmtal...

Hühnerschnitzel gebacken	9,80
Hühnerfilet gegrillt mit mediterranem Gemüse	13,80

### Sommerzeit...

Tagliatelle mit Spargelsauce	V	10,90
& Thum Schinken		13,90
Bunter Blattsalat		
mit grünem Spargel & Erdbeeren V		14,90
mit gegrillten Hühnerstreifen		12,90
mit gegrillten Garnelen		15,90
Steirischer Backhendlsalat		12,90

Wenn Sie einen gemischten Salat dazu wünschen, bitten wir Sie, ein Hühnerfilet gegrillt oder gebacken mit gemischtem Salat zu bestellen – Vielen Dank!

### für unsere lieben vegetarischen Gäste...

Champignons geb. mit Sauce Tartar	8,50
Mediterranes Gemüsegröstl V	9,90
Kokos-Linsencurry mit Reis V	9,90

### für unsere herzlich willkommenen kleinen Gäste...

Kinderschnitzel (Huhn)	
mit Pommes Frites & Ketchup	7,10

### aber nichts geht ohne die beliebten Klassiker...

Blunzn mit Speckkraut und Rösti	10,70
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	12,90

### aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..

Hühnerhaxerl gegrillt oder gebacken	5,90
Faschierte Laibchen 2 Stk.	6,00

### Frisch vom Fisch

Zander gegrillt oder gebacken	
mit Rosmarinkartoffeln	16,90
Garnelen-Gemüsegröstl	16,90

### Beilagen

Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)	3,90
Mediterranes Gemüse	3,90
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel	3,00
Pommes Frites mit Ketchup	3,00

### Unser Heurigenschmankerl...

Winzerteller	
Thum-Schinken/Emmerberger Rauchschinken	
Blunzn/Käse/Aufstrich//Kren/Gurkerl/Pfefferoni	12,90

Aufstrichteller (Liptauer/Ei/Heurigen)	5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Ei/Heurigen/Grammelschmalz)	3,00

Thum-Schinkenbrot mit Kren & Gurkerl	6,20
Emmerberger Rauchschinkenbrot mit Pfefferoni	5,90

Brat'l-Teller mit Kren & Gurkerl	7,50
Thum Beinschinkenteller garniert	8,90

Curry-Huhnsalat	7,20
Wurstsalat	7,20
Schafkäse-Linsensalat mit glasierten Äpfeln & Granatapfel	7,20
Salatvariation mit Salaten nach Ihrer Wahl	9,80

### Zum süßen Abschluss...

Marillenknödel mit Erdbeer-Marillenragout	6,90
Erdbeer-Limetten-Tiramisu V	6,20
Kardinalschnitte	4,90
Topfenstrudel	4,20
mit Vanillesauce	6,20
Punschkrapfen	3,90
Schokocremetorte V	4,80

Tichy's Eismarillenknödel garniert	6,20
------------------------------------	------

### Klein aber fein...

Florentiner	3,00
Schaumrolle	2,30
Linzer Auge	2,50

### oder darf es vielleicht eine Auswahl unserer österreichischen und internationalen Käsespezialitäten sein...

Käseteller klein Hart- & Weichkäse garniert	12,90
Käseteller groß Hart- & Weichkäse garniert	21,90

Brot / Gebäck	1,70 / 2,00
---------------	-------------

### Fragen Sie bitte auch nach unserem Tagesteller...

**ALLE SPEISEN BITTE BEI TISCH BESTELLEN  
KEINE BESTELLUNGEN BEIM BUFFET MÖGLICH**

**Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihr Gastgeber sein dürfen und wünschen Ihnen eine gemütliche Heurigenzeit.