

GETRÄNKE

Aperitif

WERGIN

hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio-Botanicals		
pur auf Eis	4,90	
fill up mit Tonic	6,90	

Soosser Aperolspritz	5,90	
----------------------	------	--

Gin & Tonic	6,90	
-------------	------	--

Soossecco 1/8 l	3,80	22,00
-----------------	------	-------

Rosé-Schaumwein, trocken

Soossante 1/8 l	3,80	22,00
-----------------	------	-------

Schaumwein vom Gelben Muskateller

Erdbeerbowle 1/4 l	5,20	
--------------------	------	--

Soosser Weiß 1/8 l	2,00	
--------------------	------	--

G´spritzter 1/4 l	2,60	
-------------------	------	--

Bier Stiegl 0,33 l	3,90	
--------------------	------	--

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,33 l	2,40	
----------------------	------	--

Mineralwasser 0,75 l	4,10	
----------------------	------	--

Soosser Leitungswasser 1 l	0,80	
----------------------------	------	--

Soosser Sommerwasser Limette-Minze-Zitrone 0,5 l	4,90	
--	------	--

Traubensaft vom Zweigelt/Merlot 1/8 l	2,00	
---------------------------------------	------	--

Traubensaft gespritzt 1/4 l	2,60	
-----------------------------	------	--

Holundersaft gespritzt 1/4 l	2,30	
------------------------------	------	--

Almdudler 0,35 l	2,90	
------------------	------	--

Frucade 0,35 l	2,90	
----------------	------	--

Bouteillenwein Weiß

1/8 l	0,75 l	15,00
-------	--------	-------

Gemischter Satz 2024

2,60	15,00	
------	-------	--

trocken, fruchtig & frisch

2,60	15,00	
------	-------	--

Welschriesling 2024

2,60	15,00	
------	-------	--

trocken, knackig & frisch

2,60	15,00	
------	-------	--

Grüner Veltliner 2024

2,80	16,00	
------	-------	--

trocken, frisches Rieslingbukett

2,90	17,00	
------	-------	--

Thermenregion DAC Chardonnay 2023

2,90	17,00	
------	-------	--

Ortswein

2,90	17,00	
------	-------	--

Gelber Muskateller 2023

2,90	17,00	
------	-------	--

trocken, frisch & fruchtig

2,90	17,00	
------	-------	--

Gelber Muskateller süß 2023

2,90	17,00	
------	-------	--

fruchtig, elegante Restsüße

Weinspezialitäten

SOL Y MAR 2023	3,00	18,00
----------------	------	-------

Eine Hommage an unsere Lieblingsdestination – diese Cuveé aus Chardonnay & Riesling mit exotischen Fruchtnoten und salziger Mineralik macht Lust auf Meer.

Chardonnay Madera 2022	3,50	21,00
------------------------	------	-------

fruchtig, elegant, 18 Monate in Barrique

Grüner Veltliner „Harterberg“ 2023	3,20	19,00
------------------------------------	------	-------

GV in seiner reinsten Form, vollmundig

Zweisamkeit 2022	3,90	23,00
------------------	------	-------

Grüner Veltliner – ein Weingarten – ein Rebstock – ein mit viel Liebe gepflegtes & selektiertes Traubepärchen, 12 Monate im Holzfass

Rosé 2024	2,60	15,00
-----------	------	-------

frisch, spritzig, trocken

Bouteillenwein Rot	1/8 l	0,75 l
---------------------------	-------	--------

Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024	2,80	16,00
---	------	-------

Gebietswein

Thermenregion DAC Zweigelt 2023	3,00	18,00
---------------------------------	------	-------

Ortswein

trocken, fruchtig, Beerennoten		
--------------------------------	--	--

Thermenregion DAC St. Laurent „Schön“ 2023	3,30	19,00
--	------	-------

Riedenwein

trocken, vollmundig, fruchtig		
-------------------------------	--	--

Gamingehof 2021	4,20	25,00
-----------------	------	-------

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
-----------	-----	------

Kaffee „Nespresso“		3,50
--------------------	--	------

mit Schlag		3,90
------------	--	------

Ab Hof-Verkauf gerne bei der Schank

SPEISEN & GETRÄNKE

G

Wein & Heuriger
Ganneshofer

SPEISEN

zum Start...

Felberer´s Frischkäsegupferl (Kuh) Kernöl/Zwiebel	6,90
& „Puchegger´s-Rauchschinken“	10,90
Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar	14,90
Beeftartar Butter & Toastbrot	16,90
Vitello Tonnato Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce	15,90

Köstliches aus dem Suppentopf...

Rindsuppe mit Frittaten	3,80
-------------------------	------

Sehr beliebt vom regionalen Schwein...

Surschnitzel	9,90
Winzer Cordon Bleu	15,90
Speck, Emmentaler, Zwiebel	

oder vom steirischen Huhn aus dem Sulmtal...

Hühnerfilet gebacken	10,90
Hühnerfilet gegrillt mit mediterranem Gemüse	14,90

für unsere lieben vegetarischen Gäste...

Champignons geb. mit Sauce Tartar	8,90
Mediterranes Gemüsegröstl V	9,90
Tagliatelle mit Spargelsauce V	11,90

Sommerzeit

Bunter Blattsalat	
mit gegrillten Hühnerstreifen	13,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	13,90
mit gegrillten Garnelen	16,90
mit Ziegenkäse und Erdbeeren	15,90

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

Vielen Dank!

für unsere herzlich willkommenen kleinen Gäste...

Kinderschnitzel (Huhn) mit Pommes Frites & Ketchup	7,50
--	------

aber nichts geht ohne die beliebten Klassiker...

Blunzn mit Speckkraut und Rösti	10,90
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	13,90
Winzergulasch vom Bio Rind mit hausgemachten Nockerln	14,90
Specklinsen mit Knödel	8,20

aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..

Hühnerhaxerl gegrillt	6,20
Faschierte Laibchen 2 Stk.	6,20

Frisch vom Fisch

Zander gegrillt oder gebacken mit Rosmarinkartoffeln	16,90
Garnelengröstl mit mediterranem Gemüse	18,90
Gegrillte Lachsforelle „Gut Dornau“ auf Kräuterpüree und geschmorten Paradeisern	18,90

Beilagen

Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)	4,20
Kartoffelsalat	4,20
Blattsalat	4,20
Schwarzwurzelsalat	4,20
Mediterranes Gemüse	4,80
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel	3,20
Pommes Frites mit Ketchup	3,50

Unser Heurigenschmankerl...

Aufstrichteller (Liptauer/Heurigen/Melanzani)	5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Melanzani/Heurigen/Grammelschmalz)	3,50
Thum-Schinkenbrot mit Kren & Gurkerl	6,90
Puchegger´s Rauchschinkenbrot mit Pfefferoni	6,20

Brat´l-Teller mit Kren & Gurkerl	7,90
Thum Beinschinkenteller garniert	8,90
Winzerteller	
Thum-Schinken/Puchegger´s Rauchschinken	
Blunzn/Käse/Aufstrich/Kren/Gurkerl/Pfefferoni/Senf	12,90

Curry-Huhnsalat	8,90
Rindfleischsalat mit Kernöl	9,90
Wurstsalat	7,90
Griechischer Salat	8,50
Salatvariation	9,90

Zum süßen Abschluss...

Nougatknödel mit Erdbeer-Rhabarberragôut V	8,90
Erdbeer- Limetten- Tiramisu	6,90
Tichy´s Eismarillenknödel garniert 1 Stk.	5,90
Erdbeer-Joghurtschnitte	5,50
Himbeer-Topfenschnitte (zuckerfrei, glutenfrei & super gut)	4,90
Kardinalschnitte	4,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,90
Punschkräpfen	4,80
Florentiner	3,50
Schaumrolle	2,80
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	1,90 / 2,20

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.