GETRÄNKE

Aperitif

Soossecco	1/8 l	3,80	22,00
Rosé-Schaumwein, trocken			
Soossante	1/8 l	3,80	22,00
Schaumwein vom Gelben Muskateller			
Soosser Aperolspritz			5,90
Gin & Tonic			6,90
Pfirsichbowle	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 Holler-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
Gemischter Satz 2024 trocken, fruchtig & frisch	2,60	15,00
Welschriesling 2024 trocken, knackig & frisch	2,60	15,00
Grüner Veltliner 2024 trocken, frisch & spritzig	2,60	15,00
Riesling Leopold 2023 NÖ Gold trocken, elegantes Rieslingbukett	2,80	16,00
Thermenregion DAC Chardonnay 2023 Ortswein, trocken, feine Exotik	2,90	17,00
Gelber Muskateller 2023 trocken, frisch & fruchtig	2,90	17,00

Weinspezialitäten

SOL Y MAR 2024 Eine Hommage an unsere Lieblingsdestination – diese Cuveé aus Chardonnay & Riesling mit exotischen Fruchtnoten und salziger Mineralik macht Lust auf Meer.	3,00	18,00
Chardonnay Madera 2022 fruchtig, elegant, 18 Monate in Barrique	3,50	21,00
Grüner Veltliner „Harterberg“ 2023 GV in seiner reinsten Form, vollmundig	3,20	19,00
Rosé 2024 frisch, spritzig, trocken	2,60	15,00

Bouteillenwein Rot	1/8 l	0,75 l
Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024 Gebietswein, trocken, fein und mild	2,80	16,00
Thermenregion DAC Zweigelt 2023 Ortswein, trocken, fruchtig, Beerennoten	3,00	18,00
Thermenregion DAC St. Laurent „Schön“ 2023 Riedenwein, trocken, vollmundig, fruchtig	3,30	19,00
Merlot 2022 trocken, kräftig, gehaltvoll, 12 Monate im Barrique	4,00	24,00
Gamingerhof 2021 Cuvée aus Cabernet & Merlot, 14 Monate im Barrique	4,20	25,00

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

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	15,90
Beef Tartar mit mariniertem Kürbis und Toastbrot	16,90

Köstliches aus dem Suppentopf…

Rindsuppe mit Nudeln und Gemüse	3,80
Eierschwammerlcremesuppe V	5,50

Sehr beliebt vom regionalen Schwein…

Surschnitzel	9,90
Cordon Bleu	14,90

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	10,90
Tagliatelle mit Eierschwammerlsauce V	12,90
Eierschwammerlgulasch mit Knödel	15,90

Sommerzeit

Bunter Blattsalat	
mit gegrillten Hühnerstreifen	13,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	13,90
mit gegrillten Garnelen	16,90
mit mariniertem Kürbis	10,90
& Puchegger Rauchschinken	14,90

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
Specklinsen mit Knödel	8,90
Schweinsbackerl geschmort in Rotweinjus mit Kartoffel-Selleriepüree	16,90

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/Ei)	5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Ei/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 Beerenragout	7,90
Tichy´s Eismarillenknödel garniert 1 Stk.	5,90
Himbeer-Topfenschnitte (zuckerfrei, glutenfrei & super gut)	4,90
Kardinalschnitte	4,90
Topfenstrudel	4,90
mit Vanillesauce	6,90
Punschkrapfen	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.