

GETRÄNKE

Aperitif

Soossecco	1/8 l	3,80	22,00
Rosé-Schaumwein, trocken			
Soosser Aperolspritz			5,90
Gin & Tonic			6,90

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	
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

Welschriesling 2024	2,60	15,00	
trocken, knackig & frisch			
Grüner Veltliner 2024	2,60	15,00	
trocken, frisch & spritzig			
Riesling Leopold 2023 NÖ Gold	2,80	16,00	
trocken, elegantes Rieslingbukett			
Thermenregion DAC Chardonnay 2023	2,90	17,00	
Ortswein, trocken, feine Exotik			
Gelber Muskateller 2023	2,90	17,00	
trocken, frisch & fruchtig			

Weinspezialitäten

SOL Y MAR 2024	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		

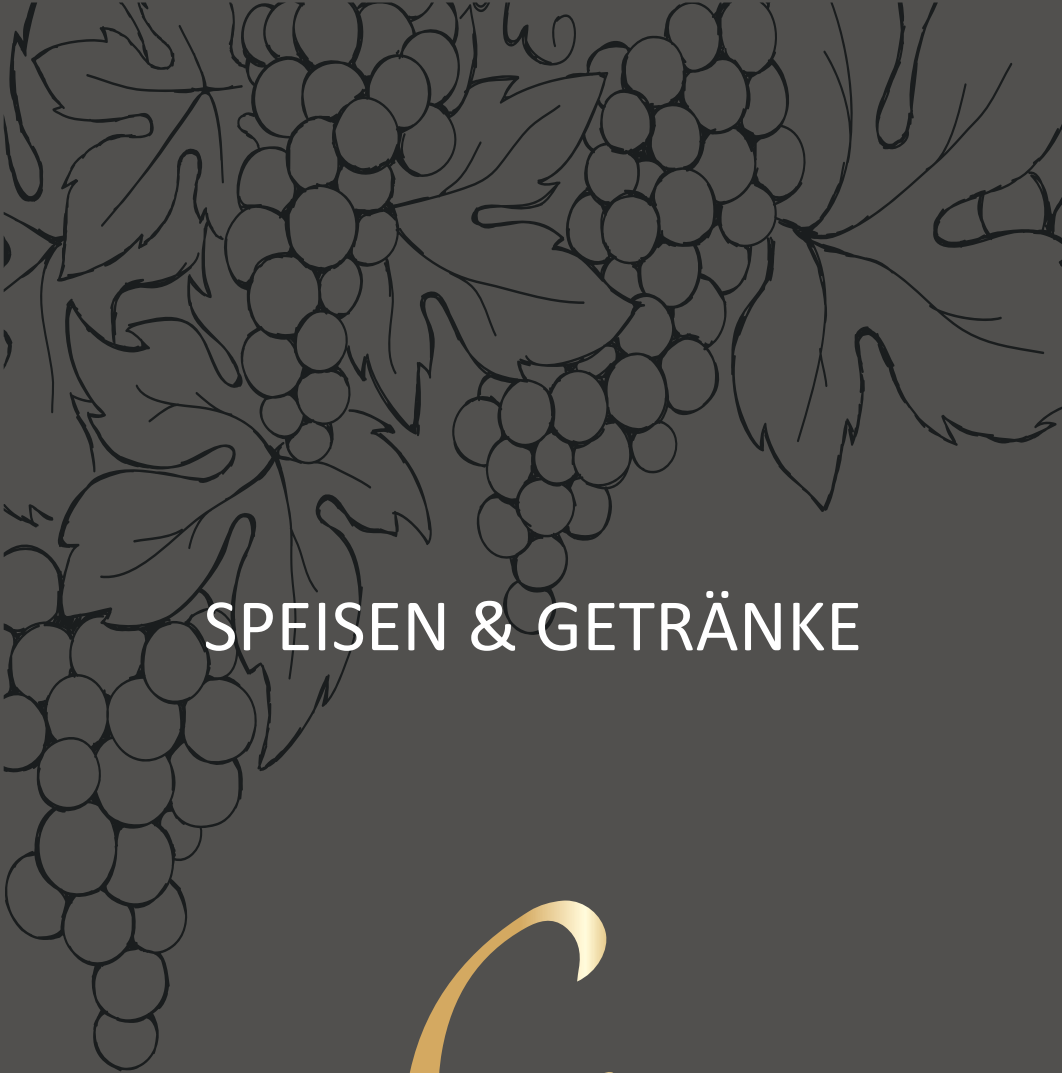
Bouteillenwein Rot	1/8 l	0,75 l
Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024	2,80	16,00
Gebietswein, trocken, fein und mild		
Thermenregion DAC Zweigelt 2023	3,00	18,00
Ortswein, trocken, fruchtig, Beerennoten		
Thermenregion DAC St. Laurent „Schön“ 2023	3,30	19,00
Riedenwein, trocken, vollmundig, fruchtig		
Merlot 2022	4,00	24,00
trocken, kräftig, gehaltvoll, 12 Monate im Barrique		
Gamingerhof 2021	4,20	25,00
Cuvée aus Cabernet & Merlot, 14 Monate im 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	16,90
Beef Tartar mit mariniertem Kürbis und Toastbrot	16,90

Köstliches aus dem Suppentopf...

Rindsuppe mit Frittaten und Gemüse	3,80
Kürbiscremesuppe 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	9,20
Mediterranes Gemüsegröstl V	10,90
Kürbis gebacken mit Sauce Tartar	10,90

Herbstzeit

Kürbis Cordon Bleu mit Sauce Tartar & Preiselbeeren	14,90
Kürbisspätzle	9,80
Bunter Blattsalat	
mit gegrillten Hühnerstreifen	13,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	13,90
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	14,90
Hirschragout mit Semmelknödel	17,80
Schweinsbackerl geschmort in Rotweinjus mit Kartoffel-Selleriepüree	17,90

aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..

Hühnerhaxerl gegrillt	6,20
Faschierte Laibchen 2 Stk.	6,60

Frisch vom Fisch

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

Beilagen

Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)	4,50
Kartoffelsalat	4,50
Blattsalat	4,50
Schwarzwurzelsalat	4,50
Mediterranes Gemüse	5,20
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel	3,50
Pommes Frites mit Ketchup	4,00
Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise	6,50

Unser Heurigenschmankerl...

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

Brat´l-Teller mit Kren & Gurkerl	8,20
Thum Beinschinkenteller garniert	8,90
Winzerteller	
Thum-Schinken/Puchegger´s Rauchschinken	
Blunzn/Käse/Aufstrich/Kren/Gurkerl/Pfefferoni/Senf	13,90

Curry-Huhnsalat	8,90
Wurstsalat	7,90
Linsen-Schafkäse-Salat	7,90
Salatvariation	9,90

Zum süßen Abschluss...

Nougatknödel mit Beerenragout V	7,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	8,90
Tichy´s Eismarillenknödel garniert 1 Stk.	5,90
Himbeer-Topfenschnitte (zuckerfrei, glutenfrei & super gut)	5,20
Veronika´s Bitterschokoladentorte genial regional	5,50
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	13,90
Käseteller groß Hart- & Weichkäse garniert	22,90
Brot / Gebäck	
	2,00 / 2,40

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.