

# GETRÄNKE

## Aperitif

Wergin  
hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio Botanicals

pur auf Eis  
füllt mit Tonic

Limoncello Spritz

Soossecco 1/8 l 3,80

Rosé-Schaumwein, trocken

Soosser Aperolspritz

Gin & Tonic

Soosser Weiß

G'spritzter

Bier Stiegl

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Mineralwasser

Soosser Leitungswasser

Traubensaft vom Zweigelt/Merlot

Traubensaft gespritzt

Holundersaft gespritzt

Almdudler

Frucade

## Bouteillenwein Weiß

Junger Gannes 2025 1/8 l 0,75 l

2,80 16,00

Grüner Veltliner, trocken, knackig, frisch

Gemischter Satz 2025 GV,WR,CH 2,80 16,00

GV, WR, CH, trocken, spritzig, frisch

Grüner Veltliner 2024 2,60 15,00

trocken, frisch & spritzig

Riesling Leopold 2023 NÖ Gold 2,80 16,00

trocken, elegantes Rieslingbukett

Chardonnay 2024 2,90 17,00

trocken, feine Exotik, cremig

## 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

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

Thermenregion Trophy 2025 Riedenwein, trocken, vollmundig, fruchtig

Merlot 2022 4,30 25,00

trocken, kräftig, gehaltvoll, 12 Monate im Barrique

Gamingerhof 2021 4,50 27,00

Cuvée aus Cabernet & Merlot, 14 Monate im Barrique

Zu jeder Bouteille Wein servieren wir gerne unser

Soosser Leitungswasser kostenlos dazu.

## Brände

hausgemachter Limoncello 2cl 3,50

Treibernbrand 2cl 3,50

Traubenbrand- Muskat 2cl 3,50

Nusslikör 2cl 3,50

Kaffee „Nespresso“ 3,80

mit Schlag 4,20

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



# SPEISEN & GETRÄNKE

G



Wein & Heuriger  
Ganneshofer

# SPEISEN

## zum Start...

„Puchegger’s-Rauchschinken“	
mit mariniertem Kürbis und Brotchips	10,90
Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar	16,90
Beef Tartar mit mariniertem Kürbis und Toastbrot	16,90
Rote Rüben Carpaccio auf Schwarzwurzelcrème V	11,90
Entenbrust auf Waldorfsalat	12,90

## 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	11,20
Hühnerfilet gebrillt mit mediterranem Gemüse	15,20

## für unsere lieben vegetarischen Gäste...

Champignons geb. mit Sauce Tartar	9,20
Mediterranes Gemüsegröstl V	10,90
Kichererbsen-Kokos-Curry V	12,90

Bunter Blattsalat	
mit gebrillten Hühnerstreifen	13,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	13,90
mit Birnen-Quittensalat und Nüssen	12,90
& Puchegger Rauchschinken	14,90

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

Vielen Dank!

## für unsere herzlich willkommenen kleinen Gäste...

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

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

Blunzn mit Speckkraut und Rösti	11,20
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	14,90
Hirschragout mit Semmelknödel	17,80
Schweinsbackerl geschmort in Rotweinjus	
mit Kartoffel-Selleriepuree	17,90
Bio Winzer-Gulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzle	16,90

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

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

## Frisch vom Fisch

Zander gebrillt oder gebacken	16,90
mit Rosmarinkartoffeln	
Gegrillte Lachsforelle „Gut Dornau“	
auf Kräuterpuree und geschmorten Paradeisern	19,90

## 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/Heurigen/Ei)	5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Ei/Heurigen/Grammelschmalz)	3,80
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
Rote Rüben Schafkäse Couscous Salat	8,90
Saure Wurst	6,90
Extrawurst in Essig & Öl mit Zwiebel	

## Zum süßen Abschluss...

Nougatknödel mit Beerenragout V	7,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	8,90
Creme Brûlée	7,50
Himbeer-Topfenschnitte (zuckerfrei, glutenfrei & super gut)	5,20
Veronika’s Bitterschokoladentorte genial regional	5,50
Kardinalschnitte	5,50
Topfenstrudel	5,20
mit Vanillesauce	7,20
Punschkrapfen	5,20
Florentiner	3,80
Schaumrolle	2,80
Linzer Auge	2,90

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

Käseteller klein Hart- & Weichkäse garniert	14,90
Käseteller groß Hart- & Weichkäse garniert	24,90
Brot / Gebäck	2,00 / 2,50

Er ist wieder da!  
Der Signature Dish von Küchenchef Thomas Lackner  
Täglich von 18- 20 Uhr  
Solange der Vorrat reicht.

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.