

GETRÄNKE

Aperitif

Wergin		
hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio Botanicals		
pur auf Eis		4,90
fil up mit Tonic		6,90
Limoncello Spritz		5,90
Soossecco	1/8 l	3,80 22,00
Rosé-Schaumwein, trocken		
Soosser Aperolspritz		5,90
Gin & Tonic		6,90

Soosser Weiß	1/8 l	2,20
G´spritzter	1/4 l	2,80
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	2,20
Traubensaft gespritzt	1/4 l	2,80
Holundersaft gespritzt	1/4 l	2,50
Almdudler	0,35 l	3,10
Frucade	0,35 l	3,10

Bouteillenwein Weiß

Junger Gannes 2025	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
Trebernbrand	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 gegrillt 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 gegrillten 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 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	11,20
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	14,90
Hirschragout mit Semmelknödel	17,80
Schweinsbackerl geschmort in Rotweinjus	
mit Kartoffel-Selleriepüree	17,90
Bio Winzer-Gulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzle	16,90

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	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.