

GETRÄNKE

Aperitif

Wergin hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio Botanicals pur auf Eis fill up mit Tonic		4,90 6,90
Limoncello Spritz		5,90
SOS-secco	1/8 l	3,90
Rosé-Schaumwein, trocken		23,00
Sosante	1/8 l	3,90
Schaumwein vom Gelbem Muskateller, halbtrocken		23,00
Soosser Aperolspritz Gin & Tonic		5,90 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	1/8 l	0,75 l	2,80	16,00
Grüner Veltliner, trocken, knackig, frisch				
Welschriesling 2025 trocken, spritzig, frisch	2,80			16,00
Gemischter Satz 2025 GV, WR, CH, trocken, spritzig, frisch	2,80			16,00
Grüner Veltliner 2024 trocken, frisch & spritzig	2,60			15,00
Riesling Leopold 2023 NÖ Gold trocken, elegantes Rieslingbukett	2,80			16,00
Chardonnay 2024 trocken, feine Exotik, cremig	2,90			17,00
Gelber Muskateller süß 2025 fruchtig, elegante Restsüße	3,10			18,00

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		
Rosé 2025	2,80	16,00
trocken, feine Aromatik		

Bouteillenwein Rot

Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024	1/8 l	0,75 l	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				
Gamingehof 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...

Beef Tartar mit mariniertem Kürbis und Toastbrot	16,90
Lachs Tartar auf Avocado-creme, mit Toastbrot	16,90
Rote Rüben Carpaccio auf Tompinampurcreme V	11,90
Entenbrust auf Waldorfsalat	12,90

Köstliches aus dem Suppentopf...

Klare Rindsuppe mit Frittaten	3,80
Topinampurcremesuppe V	5,50

Sehr beliebt vom regionalen Schwein...

Surschnitzel	9,90
Cordon Bleu	14,90

oder vom steirischen Huhn aus dem Sulmtal...

Hendlgulasch mit hausgemachten Nockerln	14,90
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
Gnocchi mit Kürbissauce	12,90

Bunter Blattsalat	
mit gegrillten Hühnerstreifen	13,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	13,90

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
Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln	14,90
Hirschragout mit Semmelknödel	17,80
Schweinsbackerl geschmort in Rotweinjus	
mit Kartoffel-Selleriepüree	17,90
Specklinsen mit Knödel	8,90

aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..

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

Frisch vom Fisch

Zander gegrillt oder gebacken	16,90
mit Rosmarinkartoffeln	
Karpfen Gut Dornau gegrillt mit Kartoffel-Lauchgemüse	20,90
Karpfen gebacken mit Sauce Tartar	18,90

Beilagen

Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)	4,50
Kartoffelsalat	4,50
Blattsalat	4,50
Kichererbsensalat	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/Frischkäse-Kräuter)	5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/ Frischkäse-Kräuter/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 von der Tonkabohne	7,90
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.