

# GETRÄNKE

## Aperitif

Wergin hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio Botanicals pur auf Eis füllt up mit Tonic	4,90 6,90
Limoncello Spritz	5,90
Sos-secco	1/8 l 3,90
Rosé-Schaumwein, trocken	23,00

Sosante Schaumwein vom Gelbem Muskateller, halbtrocken	1/8 l 3,90	23,00
---	---------------	-------

Soosser Aperolspritz Gin & Tonic	5,90 6,90
-------------------------------------	--------------

Soosser Weiß G'spritzter Bier Stiegl	1/8 l 1/4 l 0,33 l	2,20 2,80 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 Grüner Veltliner, trocken, knackig, frisch	1/8 l 2,80	0,75 l 16,00
--	---------------	-----------------

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

## Bouteillenwein Rot

Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024	1/8 l 2,80	0,75 l 16,00
---	---------------	-----------------

Gebietswein, trocken, fein und mild	3,00	18,00
-------------------------------------	------	-------

Thermenregion DAC Zweigelt 2023	3,00	18,00
---------------------------------	------	-------

Ortswein, trocken, fruchtig, Beerennoten	3,30	19,00
--	------	-------

Thermenregion DAC St. Laurent „Schön“ 2023	3,30	19,00
--	------	-------

Thermenregion Trophy 2025 Riedenwein, trocken, vollmundig, fruchtig	4,30	25,00
---	------	-------

Merlot 2022	4,50	27,00
-------------	------	-------

trocken, kräftig, gehaltvoll, 12 Monate im Barrique	4,50	27,00
---	------	-------

Gamingerhof 2021	4,50	27,00
------------------	------	-------

Cuvée aus Cabernet & Merlot, 14 Monate im Barrique	4,50	27,00
--	------	-------

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“ mit Schlag	3,80
-------------------------------	------

	4,20
--	------

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



Wein & Heuriger  
Ganneshofer

# SPEISEN

## zum Start...

Beef Tartar mit mariniertem Kürbis und Toastbrot

16,90

Lachs Tartar auf Avocadocreme, 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)

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

17,90

mit Kartoffel-Selleriepüree

8,90

Specklinsen mit Knödel

## 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

Kichererbsenlsalat

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.