

GETRÄNKE

Aperitif

Wergin hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio Botanicals pur auf Eis		4,90
fill up mit Tonic		6,90
Limoncello Spritz		5,90
Limo-Rosso Limoncello, Wergin, Aperol		5,90
SOS-secco	1/8 l	3,90
Rosé-Schaumwein, trocken		23,00
Sosante	1/8 l	3,90
Schaumwein vom Gelben Muskateller, halbtrocken		
Soosser Aperolspritz mit Sosante		6,50
Orange Bliss (die perfekte alkoholfreie Alternative)		6,50
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	2,50
Mineralwasser	0,75 l	4,50
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

Aureus X 2025	1/8 l	0,75 l	2,80	16,00
Gemischter Satz, 10 Rebsorten, trocken, feine Exotik				
Welschriesling 2025 trocken, spritzig, frisch	2,80	16,00		
Grüner Veltliner 2025 trocken, grüner Apfel, reife Birne	2,80	16,00		
Gelber Muskateller 2025 trocken, feines Bukett, Hollunder & Muskat	2,90	17,00		
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

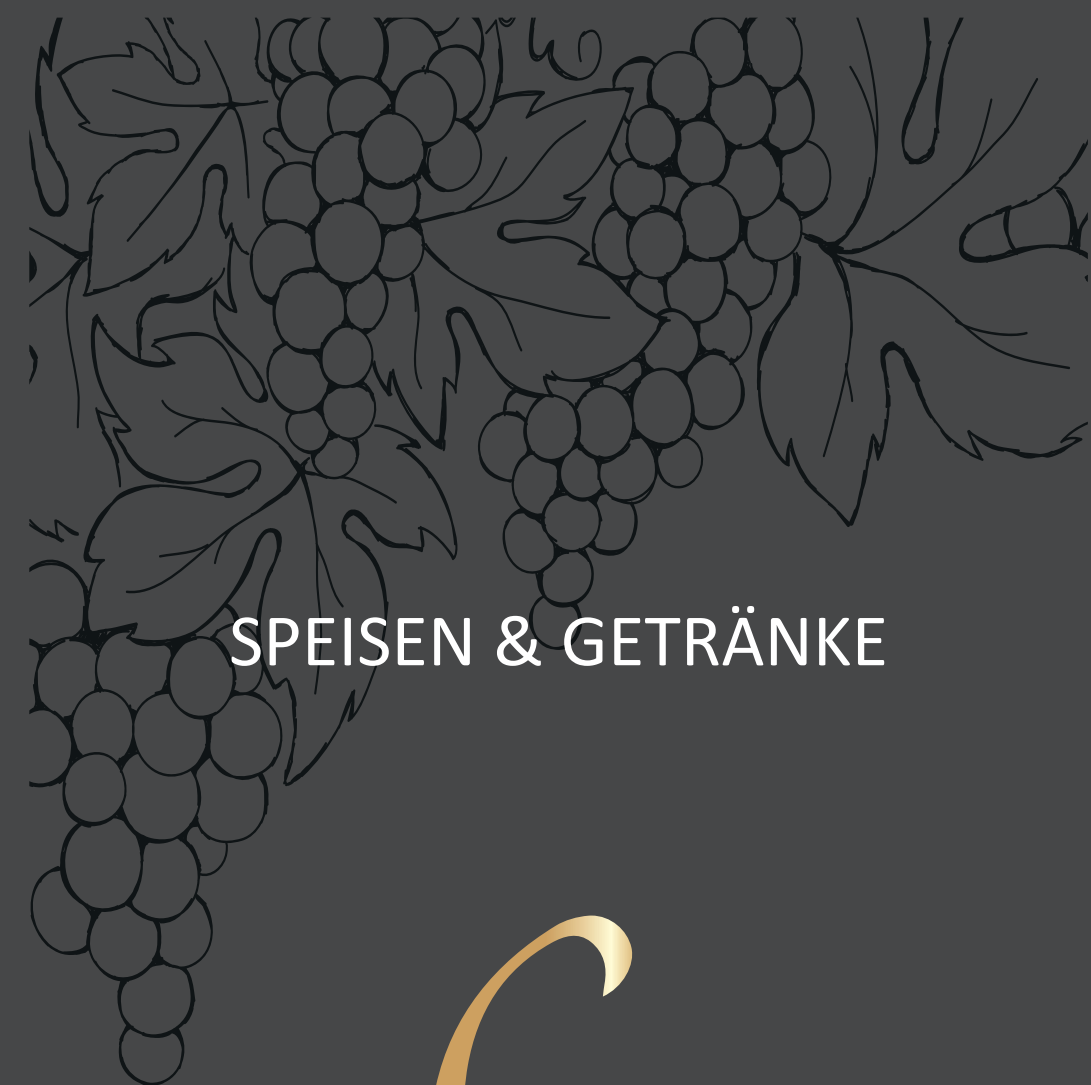
1/8 l	0,75 l	
Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024	2,80	16,00
Gebietswein, trocken, fein und mild		
Thermenregion DAC Zweigelt 2023	3,00	18,00
Ortswein, trocken, fruchtig, Beerennoten		
Thermenregion DAC St. Laurent „Schön“ 2023	3,30	19,00
Thermenregion Trophy 2025 Riedenwein, trocken, vollmundig, 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...

Felberer´s Frischkäsegupferl (Kuh) Kernöl/Zwiebel	6,90
mit Puchegger Rauchschinken	10,90
Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar	16,90
Lachs Tartar auf Avocado-creme, mit Toastbrot	16,90
Rote Rüben Carpaccio auf Topinampurcreme V	11,90

Köstliches aus dem Suppentopf...

Klare Rindsuppe mit Frittaten	3,80
Spargelcremesuppe V	5,80

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
Tagliatelle mit Spargelsauce V	11,90

Frühlingszeit / Spargelzeit...

Spargelcordon Bleu mit Sauce Tartar Spargel / Schinken / Käse	19,80
Spargel gebacken mit Sauce Tartar	14,90
Spargel natur mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln mit Thum-Schinken	18,90 21,90
Tagliatelle mit Spargelsauce und Thum-Schinken	15,90

Bunter Blattsalat	
mit gegrillten Hühnerstreifen	14,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	14,90
mit gegrillten Garnelen	17,90

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
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 mit Rosmarinkartoffeln	16,90
Garnelen Gröst´l	19,80

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 Beinschinenteller garniert	8,90
Winzerteller	
Thum-Schinken/Puchegger´s Rauchschinken	
Blunzn / Käse / Aufstrich / Kren / Gurkerl / Pfefferoni / Senf	14,90

Curry-Huhnsalat	8,90
Nudelsalat mit Schinken, Käse und Gurkerl	7,90
Rote Rüben Schafkäse Couscous Salat	8,90
Saure Wurst Extrawurst in Essig & Öl mit Zwiebel	6,90

Zum süßen Abschluss...

Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarber Ragout	8,90
Erdbee-Limetten-Tiramisu	6,90
Tichy´s Eismarillenknödel garniert- 1 Stk.	5,90
Erdbeer-Joghurt-Schnitte (zuckerfrei, glutenfrei & super gut)	5,80
Veronikas Bitterschokoladentorte	5,60
Kardinalschnitte	5,60
Topfenstrudel mit Vanillesauce	5,50 7,50
Punschkräpfen	5,50
Florentiner	3,80
Schaumrolle	2,90
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
---------------	-------------

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.