

Kulinarische Erlebnisse im Winter:

Brunch, unser Familien-Sonntag 11 bis 14 Uhr

Genießen Sie mit Freunden und Familien die Zeit bei unserem Brunch. Für unsere kleinen Gäste gibt es ein extra Buffet in Höhe der Kinderaugen und ein lustiges Kinderprogramm.

29 € pro Person

- **16. Dezember** – in der Weihnachtsbäckerei
- **20. Jänner** – winterliche Spezialitäten & Schneeflockenmanufaktur

Silvester-Gala 31. Dezember – ab 19 Uhr

Der stimmungsvolle Jahresausklang 2018. Starten Sie mit Live Musik vom Vienna Sound Duett und unserem Galabuffet ins Neue Jahr. Das Neue Jahr begrüßt unser großes Feuerwerk über den Weingärten.

90 € pro Person

Neujahrs-Brunch 1. Januar – 11 bis 15 Uhr

Beginnen Sie das Neue Jahr genussvoll in unserem Restaurant. Lassen Sie sich von winterlichen Köstlichkeiten verwöhnen.

29 € pro Person

Romantik-Dinner 18. Januar – 19 Uhr

feines Candle-Light-Dinner, ein gemütlicher Abend in romantischer Atmosphäre

35 € pro Person

Ihre Genuss.location im Weinviertel



Pro.Circulation

Verschü.Green

€ 4,60 Verschü, Limesirup, Soda, Weintrauben, Poy-secco, Rucola

Golfino

€ 4,60 Aperol, Poy-secco, Orangen,

100% Grüner Veltliner - Haus.Sekt

Glas 0,1 l | € 4,00 Flasche 0,75 l | € 22,00

trockener Frizzante – **Poy-secco Smart**

Flasche 0,75 l | € 20,00 Glas 0,1 l | € 3,60 Weingut Hauser, Poysdorf

alkoholfrei

Verschü.Par

€ 3,80 Verschü, Limettensirup, Soda, Weintrauben, Blüten

Seminare / Feste / Golf / Genuss



Weintipp

Keltenbier
Hubertus Bräu

Hauswein Weinviertel DAC
Weingut Hugl Wimmer

d' vorspeis'

€ 12,00 Beef Tartar
fein mariniert mit Kapernbeeren & Wachtelspiegelei

€ 9,00 Zweierlei vom Räucherfisch
Lachs & Forelle auf Roter Rübe mit Wasabi & Waldorfsalat

heiße.supp'n

€ 3,50 Leberknödel / Fritatten
Wurzelgemüse, Tafelspitzbouillon

€ 4,40 winterliche Cremesuppe
knusprige Blätterteigschnecken

Salatteller klein € 3,80

groß € 4,90

salat.buffer

mit Kürbis- & Sonnenblumenkernen, Brotwürferln, Bio-Öle der Familie Stöger, Neuruppersdorf;
Verjus vom Weingut Hauser, Poysdorf & Essigspezialitäten der Fa. Kótanyi, Wolkersdorf

in den Weingärten



Weintipp

Roter Muskateller
Weingut Holzmann

Blaufränkisch
Weingut Neustifter

Hauswein - Zweigelt
Weingut Frank

Grüner Veltliner 48° Nord
Weingut Gmeinböck

Hauswein Weinviertel DAC
Weingut Hugl Wimmer

winterlich & leicht

 € 9,00 Safran-Risotto
Erbsen & Granatapfel

€ 19,00 Rinderfiletscheiben medium gebraten
Kräutersaitlinge gegrillt & á la Creme, Erdäpfel-Topfen-Zwuckerl,

€ 9,00 Veggi-Burger – 100% vegan!
Haferflocken-Gemüse- Labal, Salat,
gegrilltes Gemüse; Paradeis-Knofl-Dip

 € 18,00 Lachsfilet natur gebraten
Safran-Risotto, Erbsen, Granatapfel

 € 16,00 gebackenes Karpfenfilet
Erdäpfel-Mayonaise-Salat, Soß´ Trara

 Gerne auch als kleine Portion - € 3,00

Seminare / Feste / Golf / Genuss



Weintipp

Grüner Veltliner 48° Nord
Weingut Gmeinböck

Hubertus Pils
Hubertus Bräu

Hauswein Weinviertel DAC
Weingut Hugl Wimmer

Hauswein - Zweigelt
Weingut Frank

Keltenbier
Hubertus Bräu

Wirtshausklassiker

€ 13,00 Poysdorfer Hauer.pfanne
Kotelett vom Schwein, Gemüse-Erdäpfel-Pfanne, Spiegelei

🍷 € 17,00 Wilderer Pfandl
Weinviertler Wildragout, Spätzle, Preiselbeeren

🍷 € 16,00 Wiener Schnitzel „Kalb“
im Butterschmalz gebacken, Reis, Preiselbeeren

€ 14,00 Holzfällersteak vom Schwein
Schwammerlsoß´ und Kroketten

🍷 € 12,00 Golfergulasch
Rindsgulasch, Serviettenknödeln, Essiggurkerl, Spiegelei

🍷 Gerne auch als kleine Portion - € 3,00

in den Weingärten



Steak & Burger

Filet-Steak vom Rind – medium gegrillt

Business Cut 160 g € 18,00

Big Deal 280 g € 26,00

Blaufränkisch
Weingut Neustifter

Soß´ vom Grünen Pfeffer, Speckfisolten, Krokettten – „**Pfeffer**“
Spiegelei, englisches Gemüse, Pommes, Soß´ Trara – „**Englisch**“

Keltenbier
Hubertus Bräu

€ 16,00 250 g Rumpsteak medium gegrillt
Röstzwiebel, Kräuterbutter, Erdäpfel-Spalten, BBQ- & Cocktail-Soß´

Oktoberbräu
Hubertus Bräu

€ 14,00 Veltlin-Burger
Pulled-Pork aus unserem Fuhrmann-Smoker,
Erdäpfel-Spalten, Krautsalat, BBQ-Soß´

Keltenbier
Hubertus Bräu

€ 13,00 Double-Cheese-Burger
2 x Rindfleisch, 2 x Käse, Speck, Tomate, Zwiebel,
Pommes frites, Salat, Cocktail-Soß´ & Spiegelei

Seminare / Feste / Golf / Genuss



Weinbegleitung

Roter Mukateller
Weingut Holzmann

Hauswein Weinviertel DAC
Weingut Hugl Wimmer

Grüner Veltliner 48 ° Nord
aus dem Weinviertel

Haus.Sekt
Edle von Goldeck

Grüner Veltliner Eiswein
Weingut Norbert Bauer

mit Weinbegleitung € 70,00

mit Weinbegleitung € 45,00

Veltlin-Menü

Lachs & Forelle geräuchert
auf roter Rübe mit Wasabi & Waldorfsalat

winterliche Cremesuppe
knusprige Blätterteigeschnecken

Lachsfilet natur gebraten
Safran-Risotto, Erbsen, Granatapfel

Scheiben vom Rinderfilet
Kräutersaitlinge gegrillt & á la Creme, Erdäpfel-Topfen-Zwuckerl,

Mandelkrokant-Brownie
Weichsel-Ragout, Vanillesoß', Eis

Bergkäse
hausgemachten Chutney

der volle Genuss € 55,00

in 4 Gängen Fisch- oder Fleisch + Dessert oder Käse € 35,00

in den Weingärten



Weinviertel

Weinviertel DAC - Hauswein

Flasche € 16,50 1/8 l € 3,00 Weingut Hugl-Wimmer, Poysdorf
trocken 12,5 Vol% 2017

Grüner Veltliner 48 ° Nord

Flasche € 22,00 1/8 l € 4,00 Weingut Gmeinböck, Poysdorf
trocken 13,0 Vol% 2017

Roter Muskateller

Flasche € 24,00 1/8 l € 4,40 Weingut Holzmann, Bad Pirawarth
trocken 12,5 Vol% 2017/18

Blauer Zweigelt Kalk & Löss - Hauswein

Flasche € 16,50 1/8 l € 3,00 Weingut Frank, Herrnbaumgarten
trocken 12,5 Vol% 2016

Exklusiv Hermannschachern Blaufränkisch

Flasche € 30,00 1/8 l € 5,40 Weingut Neustifter, Poysdorf
trocken 13,0 Vol% 2015

Eiswein Grüner Veltliner

Flasche € 38,00 1/16 l € 6,90 Weingut Norbert Bauer, Jetzelsdorf
160 g RZ - süß 10,5 Vol% 2015

Seminare / Feste / Golf / Genuss



Trinktipp

Haus.Sekt
Edle von Goldeck

Poy-secco smart
Weingut Hauser

Gr. Veltliner Eiswein
Weingut Norbert Bauer

Haus.Wein
Blauer Zweigelt

Süß & Käse

€ 9,00 Mandelkrokant-Brownie
Weichsel-Ragout, Vanillesoß, Eis

€ 4,00 Apfel- oder Topfenstrudel
mit Vanille.Soß € 5,50 mit Schlagobers € 5,00

€ 5,50 Sorbetteller
Zweierlei Sorbet, Krokant und Hippen

€ 4,00 Marillen-Eis-Knödel
jedes weitere 2,50 Vanilleeis mit Marillenmarkfülle in süßen Haselnussbröseln

€ 5,20 Kürbiskern-Schiffchen
Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant auf Weinviertler Bio-Kernöl, Schlagobers

€ 5,50 Weinviadla Käse
mind. 100 g mit Honig.nüssen und Butter

€ 11,00 exklusiver Käseteller
mind. 120 g Querschnitt durch die Käsewelt mit Butter

in den Weingärten



Für die Verwendung von regionalen & österreichischen Produkten wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Öle: Ölmühle Stöger, Neuruppersdorf	Spargel: BIO-Hof Strobl, Großebersdorf
Erdäpfel: Fam. Pölzleitner, Obersdorf	Reh & Wildschwein: Weinviertler Jägerschaft
Eier: Johann Krammer, Stützenhofen	Wildwurst & -Schinken: R. Schmid, Ladendorf
Rind, Kalb, Schwein & Hendl aus Österreich	Zwiebel: Fam. Rieder, Unterstinkenbrunn
Obst & Gemüse der Saison: heimische Landwirtschaft, Obstbaumschule Schreiber	
Wels, Saibling, Lachsforelle, Seeforelle und Karpfen: aus heimischen Gewässern	



Im *Weinviertel* kaufen wir:

Schnaps: H. Schuckert, Wildendürnbach; G. Spindler, Neudorf;	
Heinz Heger, Wilhelmsdorf; Familie Danninger, Au, Sepp Mewald, Olgersdorf; Familie Wimmer, Erdberg	
Honig: Familie Walek, Poysdorf	Wein ausschließlich aus der Region Weinviertel
Traubensaft, Poy-secco, Sekt, Fruchtsaft	Weinviertel Brot & Gebäck: Bäckerei Stoiber, Laa an der Thaya
Hanfnüsse & Hanföl: Hanflandshop, Hanfthal	Mehl, Müsli & Grieß: Zuckermühle, Wilfersdorf
Marmelade moch ma söba, nach Omas Rezept	Nüsse: Poysdorfer Köllamauna



Wir sind »tut gut«-Wirt der niederösterreichischen Initiative »Tut gut!« Wir achten auf mehr gesunde Abwechslung in unserer Speisekarte und erweitern unser Wissen durch laufende Weiterbildung. So bringen wir eine gesunde Kulinarik auf die Teller: Überzeugen Sie sich von der Vielfalt des gesunden Genießens!

- | | |
|----------------------------|--|
| Fettarme Zubereitungsarten | Regionale und saisonale Lebensmittelauswahl |
| Heimische Fischgerichte | Gerichte als kleinere Portionen erhältlich |
| Fleischlose Speisen | Erhöhter Obst- und Gemüseanteil in den Speisen |

Sollten Sie Fragen zu Allergenen in unseren Speisen haben, informieren wir Sie gerne persönlich.

Seminare / Feste / Golf / Genuss



Alkohol.frei

Mineralwasser 0,3 l € 2,10
Mineralwasser 0,75 l € 4,20

Marillen-, Trauben-, Apfel- & Orangensaft
0,25 l € 2,40 gespritzt 0,25 l € 2,00 0,5 l € 3,10
Hollerblütennektar mit Soda 0,25 l € 1,90

Johannisbeer.nektar 0,2 l Flasche € 2,80
gespritzt mit Soda 0,3 l € 3,20 0,5 l € 3,40
gespritzt mit Leitung 0,3 l € 2,90 0,5 l € 3,10

Vitus Orange, Zitrone, Himbeer,
Almdudler, Eistee Zitrone
Coca Cola, Coke light & Cola Zero 0,3 l € 2,80

Red Bull, Tonic, Bitter Lemon 0,2 l € 3,20

Sodawasser 0,25 l € 1,10 0,5 l € 1,90
„SOZI“ – 0,25 l € 1,50 0,5 l € 2,50

Leitungswasser 0,5 l € 1,00 1 l € 2,00
mit frischem Zitronensaft 0,25 l € 1,40 0,5 l € 2,20

Kaffee

Julius Meinl Premium 1862

Espresso € 2,40
Espresso doppio € 4,80

Veltlin.ER-Kaffee
Espresso Doppio, Wein.brand & Praline € 5,90

Veltlin.SIE-Kaffee
Café Lungo, Eierlikör & Praline € 5,20

Julius Meinl Privatröstung

Melange
klassisch mit Milchschaum € 3,00

Kleiner Kaffee € 2,30 Großer Kaffee € 3,80

Latte Macciato € 3,60 Verlängerter € 2,60

Cappuccino
Schlagobers & Kakao € 3,90

in den Weingärten

