

Wilde Schmankerl...

Liebe Gäste,

Mit den „wilden Schmankerl“ will ich Sie als ausgebildete Kräuterpädagogin von dem ausgezeichneten Geschmack der Wildkräuter überzeugen. Je nach Jahreszeit und Angebot der Natur bieten wir Ihnen verschiedenste Kräutervariationen.

Wir sind von ganzem Herzen überzeugt, dass es in Bezug auf Qualität und Regionalität keine Kompromisse gibt. Deshalb verwenden wir für unsere Speisen hochwertige, aus der Region stammende Grundprodukte.

Ulrike Preschitz

Unsere Partner...

Bäckerei Bruck, Frauenkirchen

Biohof Gmall, Gols

Schafzucht Hautzinger, Tadtén

Fleischerei Karlo, Pamhagen

Fleischerei Kögl, Mannersdorf

Getränkervertrieb Kazianschütz, Parndorf

Obstbau Fam. Leeb, St. Andrä

Karl´s Backgenuss

Bauernmarkt Neusiedl am See

Biohof Lunzer, Gols

Zum Anfangen...

Rohschinkenteller	6,90
Nationalpark-Rinderschinken und Tiroler Schinkenspeck mit Obers- und Preiselbeerken und einem Glas Frizzante	
Hendleberpastete mit Beifuß gewürzt und einem Glas Beerenauslese	5,90

Brote...

Bratfettbrot	2,00
Grammelschmalzbrot	2,20
Schmalzbrot	2,00
mit Zwiebel	2,20
Speckbrot	2,70
Kümmelbratenbrot mit Kren	2,70
Käsebrot	2,70
Schinkenbrot	2,70
Belegtes Brot	3,00
Spezialbrot	2,90
Bratfettbrot mit Zwiebel, Ei und Pfefferoni	
Gefülltes Knoblauchstangerl	3,30
mit Schinken, Käse, Salat und Dressing	
Ofenfrisches Gebäck	1,20
1 Scheibe Hausbrot	0,30
Knoblauchstangerl	1,70
Gemüseteller nach Saison	2,60
mit Kräuterdip	2,90
Krautsalat od. Rote Rüben mit Rahm	2,00
Gemischte Knabberkerne	2,00
Geröstete Kürbiskerne mit Meersalz	2,80

Jausenteller...

Schmankerlteller aus dem Nationalpark	8,30
Rinderschinken, Wasserbüffelwurst, Schafs- und Ziegenkäse, Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Rotweinzwetschke, schwarze Nuss	
Hausteller	7,10
Presswurst, G'selchtes, Kümmelbraten, Blunz'n, Speck, Käse, Bratfett	
Seewinkler Brettljause	7,40
Nationalparkwürstl, Speck, Blunzn, Kümmelbraten, Aufstrich	
G'selchte Platte	5,70
Kümmelbraten	5,70
Presswurst garniert od. in Essig und Öl	4,80
Saure Wurst	4,50
Sauerer 3er Teller	5,50
Preßwurst, Extrawurst, Blunz'n mit zwiebel, Essig u. Öl	
Blunz'n mit Senf und Kren	4,70
Käseplatte	6,10
versch. Schnitt- und Weichkäse, Ziegenkäse, geräucherter Schafskäse	
Ziegenkäse mit Paradeis, Gurken u. Olivenöl	5,70
Schafskäse	5,70
mit Roten Rüben, Kernöl und Basilikum	
Drittel-Mix-Teller *	7,10
Rauchkarree, Käse, Aufstrich, Saisongemüse u. Salate	
Bauernsalat mit Käse oder Thunfisch oder Schinken *	6,20
Nudelsalat	5,10
Portion Kren od. Kernöl	0,90
Portion Gurkerl od. Pfefferoni	0,90
Bio-Ei	1,00

* aus unserem „g'schmackig und leicht“ Programm

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet!

Aufstriche...

	Brot / Portion
Rohkostaufstrich *	2,20 / 2,80
Räucherfischaufstrich *	2,20 / 2,80
Liptauer	2,20 / 2,80
Eiaufstrich	2,20 / 2,80
Pikanter Erdäpfelaufstrich *	2,20 / 2,80
Verhackert's	2,20 / 2,80
Aufstrichmix	4,10

3 Aufstriche nach Wahl

Für unsere kleinen Gäste...

Korni-Burger *	2,50
Kornweckerl mit Schinken, Käse, Salat, Ketchup und Gemüse	
Extrawurstkrokodil *	2,50
Kornspitz mit Extrawurst und Gemüse	
Butterbrot mit Honig	2,20
Butterbrot mit Schnittlauch	2,20

Süßes...

Apfelstrudel / mit Vanillesoße	2,60 / 3,50
Topfenstrudel / mit Vanillesoße	2,60 / 3,50
Somloer Nockerl	3,90

* aus unserem „g'schmackig und leicht“ Programm

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet

Zum Ausklang...

Harmonisches Duett	4,40
Blauschimmelkäse mit einem Glas Beerenauslese	
Weißschimmelkäse mit Rotrinde	4,40
und einem Glas „de prego“	
Geräucherter Schafskäse mit schwarzen Nüssen	4,90
Bergkäse mit Chili-Weingelee	4,40
Käsewürfel mit Walnüssen	3,90

Alkoholfreie Getränke...

	1/4 l
Hollersaft g'spritzt	1,50
Traubensaft weiß	1,70
Traubensaft g'spritzt	1,50
Apfelsaft	1,80
Apfelsaft g'spritzt	1,60
Almdudler / Cola	1,90
Mineral 0,33l	1,90
Mineral 0,75l	3,40
Soda 1l	3,00
Soda Zitron	1,50

Landweine...

1/8l Weiß	1,20
1/8l Rot	1,20
Spritzer weiß / rot	1,60
Spritzer weiß / rot 1 l	6,00
Kaiserspritzer	1,90
Cola-Wein / Almdudler-Wein	2,00
Cola-Wein / Almdudler-Wein 1l	7,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
ServicemitarbeiterInnen!

Unser Betrieb...

Wir bewirtschaften 10 Hektar Weingärten, 6,0 Hektar Weißwein und 4,0 Hektar Rotwein.

Unsere Betriebsstätten befinden sich in Weiden am See und in Neusiedl am See, im Weinbaugebiet Neusiedlersee - Seewinkel. Die Klimabedingungen (10° Celsius Jahresdurchschnittstemperatur, 2000 Sonnenscheinstunden, zirka 500 mm Niederschlag) und der positive Einfluss des Sees in der letzten Reifephase geben, in Verbindung mit den vielfältigen Böden (Löß, Lehm, Schotter und Schwarzerde), die Möglichkeit einer breiten Qualitätspalette vom leichten, schlanken Weißwein bis zu den wertvollsten Trockenbeerenauslesen.

Die Verarbeitung erfolgt schonend und die Vergärung temperaturkontrolliert im Tank, bei Rotwein im geschlossenen Rotweingärtank.

Ausgebaut werden die Weine sortenabhängig in Tanks , klassischen Holzfass oder im Barrique.

Seit 1993 führen wir unseren Buschenschank.

Hier versuchen wir die Qualität, die wir uns zum Ziel setzen, für Gäste und Freunde sichtbar zu machen.

Wenn Sie an einer Kellerführung und/oder einer kommentierten
Weinprobe Interesse haben, fragen Sie nach dem Chef.