

Wilde Schmankerl

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

Region im Herzen

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

Bläckerei Naglreiter, Neusiedl am See

Biohof Gmall, Gols

Schafzucht Hautzinger, Tadten

Fleischerei Karlo, Pamhagen

Fleischerei Kögler, Mannersdorf

Getränkervertrieb Kazianschütz, Parndorf

Obstbau Fam. Leeb, St. Andrä

Karl Backgenuss

Bauernmarkt Neusiedl am See

Biohof Lunzer, Gols

Hansag Food, Neusiedl am See

Zum Anfangen

Grammelpogatscherl (für den schnellen Hunger)	1,90
Rohschinkenteller	7,30
Mangaltza-Wacholderschinken und Tiroler Schinkenspeck mit Obers- und Preiselbeerkren und einem Glas Frizzante	
Hendlleberpastete mit Chutney	6,10
und einem Glas Beerenauslese	

Brote

Bratfettbrot	2,20
Grammelschmalzbrot	2,20
Schmalzbrot	2,20
mit Zwiebel	2,40
Kleibrot	2,90
Speckbrot	2,90
Schinkenbrot	2,90
Kahmelbratenbrot mit Kren	3,10
Belegtes Brot	3,10
Spezialbrot	3,10
Bratfettbrot mit Zwiebel, Ei und Pfefferoni	
Gefülltes Knoblauchstangerl	3,60
mit Schinken, Kleie, Salat und Dressing	
Ofenfrisches Gebäck	1,20
1 Scheibe Hausbrot	0,30
Knoblauchstangerl	1,80
Gemüseteller nach Saison	2,90
mit Kräuterdip	3,30
Krautsalat od. Rote Rüben mit Rahm	2,30
Gemischte Knabberkerne	2,80
Gefüllte Kleibiskerne mit Meersalz	2,90

Jausenteller

Schmankerlteller aus dem Nationalpark	8,90
Mangalitzaschinken, Wasserbrot, Fleischwurst, Schafs- und Ziegenkäse, Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Chutney, schwarze Nuss	
Seewinkler Brettljause	7,90
Nationalparkwurst, Speck, Blunzn, Kümmelbraten, Verhackert	
Nationalparkwurst	4,20
luftgetrocknet, mit Senf und Kren	
Hausteller	7,60
Presswurst, G'selchtes, Kümmelbraten, Blunz'n, Speck, Käse, Bratfett	
G'selchte Platte	6,20
Kümmelbraten	6,20
Presswurst garniert od. in Essig und Öl	5,10
Saure Wurst	4,70
Saurer 3er Teller	5,80
Presswurst, Extrawurst, Blunz'n mit Zwiebel, Essig u. Öl	
Blunz'n mit Senf und Kren	4,90
Käseplatte	7,20
versch. Schnitt- und Weichkäse, Ziegenkäse, geräucherter Schafskäse	
Ziegenkäse mit Paradeis, Gurken u. Oliven	5,90
Schafskäse	5,90
mit Roten Zwiebeln, Kernöl und Basilikum	
Drittel-Mix-Teller *	7,60
Rauchkarree, Käse, Aufstrich, Saisongemüse u. Salate	
Bauernsalat mit Käse oder Thunfisch oder Schinken *	6,80
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 *	2,30 / 2,90
Räucherfischaufstrich *	2,30 / 2,90
Liptauer	2,30 / 2,90
Eiaufstrich	2,30 / 2,90
Pikanter Erdäpfelaufstrich *	2,30 / 2,90
Blunztaufstrich mit Kren	2,30 / 2,90
Verhackert's	2,30 / 2,90
Aufstrichmix	4,20
3 Aufstriche nach Wahl	

Unsere kleinen Gste

Korni-Burger	2,90
Kornweckerl mit Schinken, Käse, Salat und Gemüse	
Extrawurstkrokodil	2,90
Kornspitz mit Extrawurst und Gemüse	
Extrawurstbrot	2,30
Butterbrot mit Honig	2,30
Butterbrot mit Schnittlauch	2,30

Süßs

Apfelstrudel / mit Vanillesoße	3,00 / 3,90
Topfenstrudel / mit Vanillesoße	3,00 / 3,90
Somloer Nockerl	4,10

* aus unserem „g'schmackig und leicht“ Programm

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet

Zum Ausklang

Harmonisches Duett	4,60
Blauschimmelk ^{se} mit einem Glas Beerenauslese	
Weißschimmelk ^{se} mit Rotrinde	4,60
und einem Glas „de prego“	
Ger ^{ucherter} Schafsk ^{se} mit schwarzen N ^{ssen}	5,20
Bergk ^{se} mit Chili-Weingelee	4,80

<i>Alkoholfreie Getr^{anke}</i>	1/4 l
Hollersaft g'spritzt / Leitung	1,70
Traubensaft	2,00
Traubensaft g'spritzt / Leitung	1,80
Apfelsaft	2,00
Apfelsaft g'spritzt / Leitung	1,80
Almdudler / Cola	2,10
Mineral 0,33l	2,10
Mineral 0,75l	3,60
Soda 1l	3,20

Landweine

1/8l Weißlandwein	1,30
1/8l Rot Landwein	1,30
Spritzer weiß rot	1,80
Spritzer weiß rot 1 l	7,00
Kaiserspritzer	2,50

Unsere Philosophie über Essen & Wein ist ganz einfach. Wir sind überzeugt, dass gutes Essen und guter Wein immer zusammenpassen.

Gerne helfen wir auch bei der Auswahl des richtigen Weines. Am besten starten Sie mit einer unserer Kostreihen in den Abend und finden so Ihre ganz persönlichen Highlights.

Unsere Weine am Kosttablett

Weißklassik – 5,00

Welschriesling, Sauvignon Blanc, Rosé Muskat Ottonel

WeißSEELEKTION- 5,50

„M“, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay

Rot Klassik – 5,00

Neusiedlersee DAC, Blaufränkisch, Red Smile

Rot SEELEKTION- 5,50

Cabernet Sauvignon, Cuvée Kirchberg, Zweigelt Rosenberg

Edel & Süß- 6,00

LiLe, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Beim Kauf von 6 Flaschen erhalten Sie den Preis der Kostreihe auf Ihren Einkauf gutgeschrieben.

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

Unser Betrieb

Wir bewirtschaften 11 Hektar Weingärten, 6,0 Hektar Weißwein und 5,0 Hektar Rotwein.

Unsere Weingärten befinden sich in Weiden am See und in Neusiedl am See, im Weinbaugebiet Neusiedlersee - Seewinkel. Die Klimabedingungen (10°Celsius Jahresdurchschnittstemperatur, 2000 Sonnenscheinstunden, circa 500 mm Niederschlag) und der positive Einfluss des Sees in der letzten Reifephase geben die Möglichkeit einer breiten Weinauswahl vom leichten, schlanken Weißwein bis zu den wertvollsten Trockenbeerenauslesen.

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

Seit 1993 führen wir unseren Buschenschank.

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

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