

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

Weiß Klassik – 5,00

Welschriesling, Sauvignon Blanc, Rosé, Muskat Ottonel

Weiß SEELEKTION - 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.

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.

Wilde Schmankerl

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.

Ulrike Preschitz

Unsere Partner

Bäckerei Naglreiter, Neusiedl am See

Biohof Gmall, Gols

Schafzucht Hautzinger, Tadtén

Fleischerei Karlo, Pamhagen

Krautspezialitäten Sonderer, Hornstein

Getränkevertrieb Kazianschütz, Parndorf

Obstbau Fam. Leeb, St. Andrä

Karl´s Backgenuss

Bauernmarkt Neusiedl am See

Biohof Lunzer, Gols

Hansag Food, Neusiedl am See

Brote

Bratfettbrot	2,30
mit Zwiebel	2,50
Grammelschmalzbrot	2,30
Schmalzbrot	2,30
mit Zwiebel	2,50
Käsebrot	3,10
Speckbrot	3,10
Schinkenbrot	3,10
Kümmelbratenbrot mit Kren	3,20
Belegtes Brot	3,20
Spezialbrot	3,20
Bratfettbrot mit Zwiebel, Ei und Pfefferoni	
Gefülltes Knoblauchstangerl	3,70
mit Schinken, Käse, Salat und Dressing	
Ofenfrisches Gebäck	1,20
1 Scheibe Hausbrot	0,40
Knoblauchstangerl	2,00
Grammelpogatscherl (für den schnellen Hunger)	2,00
Gemüseteller nach Saison	3,10
mit Kräuterdip	3,50
Krautsalat od. Rote Rüben mit Rahm	2,50
Gemischte Knabberkerne	2,90
Geröstete Kürbiskerne mit Meersalz	2,90
Portion Kren od. Kernöl	0,90
Portion Gurkerl od. Pfefferoni	0,90
Bio-Ei	1,00

Jausenteller

Schmankerlteller aus dem Nationalpark	8,90
Mangalitzaschinken, Wasserbüffelwurst, Schafs- und Ziegenkäse, Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Chutney, schwarze Nuss	
Seewinkler Brettljause	8,40
Nationalparkwürstl, Speck, Blunzn, Kümmelbraten, Verhackert´s	
Nationalparkwürstel	4,40
luftgetrocknet, mit Senf und Kren	
Rohschinkenteller	7,50
Mangalitz-Wacholderschinken und Tiroler Schinkenspeck mit Obers- und Preiselbeerken und einem Glas Frizzante	
Hausteller	7,90
Presswurst, G´selchtes, Kümmelbraten, Blunz´n, Speck, Käse, Bratfett	
G´selchte Platte	6,40
Kümmelbraten	6,40
Presswurst garniert od. in Essig und Öl	5,30
Saure Wurst	4,90
Saurer 3er Teller	5,90
Presswurst, Extrawurst, Blunz´n mit Zwiebel, Essig u. Öl	
Blunz´n mit Senf und Kren	4,90
Käseplatte	7,80
versch. Schnitt- und Weichkäse, Ziegenkäse, geräucherter Schafskäse	
Ziegenkäse mit Paradels, Gurken u. Olivenöl	5,90
Schafskäse	5,90
mit roten Rüben, Kernöl und Basilikum	
Hendleberpastete mit Chutney	4,50
und einem Glas Beerenauslese	
Drittel-Mix-Teller *	7,90
Rauchkarree, Käse, Aufstrich, Saisongemüse u. Salate	
Bauernsalat mit Käse oder Schinken *	7,10

* aus unserem „g´schmackig und leicht“ Programm

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet! (Sonntag bis 21:00)

<i>Aufstriche</i>	Brot / Portion
Rohkostaufstrich *	2,50 / 2,90
Räucherfischaufstrich *	2,50 / 2,90
Liptauer	2,50 / 2,90
Eiaufstrich	2,50 / 2,90
Pikanter Erdäpfelaufstrich *	2,50 / 2,90
Verhackert's	2,50 / 2,90
Aufstrichmix	4,20
3 Aufstriche nach Wahl	

Für unsere kleinen Gäste

Korni-Burger	3,20
Kornweckerl mit Schinken, Käse, Salat und Gemüse	
Extrawurst- od. Käsekrokodil	3,20
Kornspitz mit Extrawurst od. Käse und Gemüse	
Extrawurstbrot	2,50
Butterbrot mit Honig	2,50
Butterbrot mit Schnittlauch	2,50

Süßes

Apfelstrudel / mit Vanillesoße	3,20 / 4,10
Topfenstrudel / mit Vanillesoße	3,20 / 4,10
Somloer Nockerl	4,30

* aus unserem „g'schmackig und leicht“ Programm

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet (Sonntag bis 21.00)

Zum Ausklang

Harmonisches Duett	4,80
Blauschimmelkäse mit einem Glas Beerenauslese	
Weißschimmelkäse mit Rotrinde	4,80
und einem Glas „de prego“	
Geräucherter Schafskäse mit schwarzen Nüssen	5,20
Bergkäse mit Chili-Weingelee	4,80

Alkoholfreie Getränke

	1/4 l
Hollersaft g'spritzt / Leitung	1,80
Traubensaft	2,10
Traubensaft g'spritzt / Leitung	1,80
Apfelsaft	2,10
Apfelsaft g'spritzt / Leitung	1,80
Almdudler / Cola	2,20
Mineral 0,33l	2,10
Mineral 0,75l	3,60
Soda 1l	3,20

Landweine

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

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.

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.

Gerne organisieren wir für Sie auch Feiern jeglicher Art bei uns im Buschenschank.

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