

# Getränke



## Getränk des Monats

**Bowle** (O)  
mit Melone



4,50 €

---

Spritzer (rot oder weiß) (O)	¼	2,90 €
Kaiser-Spritzer (O)	¼	3,50 €
Aperol-Spritzer (O)	¼	3,90 €
Bier (Stiegl) (A)	½	4,50 €

## Alkoholfreies

Traubensaft rot (Bl. Portugieser)	¼	3,20 €
Traubensaft weiß (Neuburger)	¼	3,20 €
Traubensaft gespritzt	¼	2,60 €
Apfelsaft naturtrüb	¼	3,20 €
Holunderblütensaft/Sodazitron	¼	2,30 €
Leitungswasser mit Zitronensaft	¼	1,50 €
Kräuterlimonade	¼	3,00 €
Cola	¼	3,00 €
Himbeerkracherl	0,33 l	3,20 €
Limonade gespritzt (Kräuterlimonade, Cola,...)	¼	2,50 €
Vöslauer Mineral ohne / mit Kohlensäure		
klein	0,33 l	2,40 €
groß	¾	4,50 €

---

# Rotweine



Blauer Portugieser (O)	1/8	1,70 €
Zweigelt (O)	1/8	1,80 €

---

**Bouteillenweine** 0,75 l  $\frac{1}{8}$

**Blauer Portugieser 2020** (O) 14,00 € 2,50 €

Ried Steinhäufel, Alk. 12,1 % vol, 2,3 g/l Restzucker, 4,3 g/l Säure  
Milder, samtiger, leicht bekömmlicher, trockener Rotwein, typische Vöslauer Sorte

**Zweigelt 2019** (O) 17,00 € 2,90 €

Ried Burgstall, Alk. 12,4 % vol, 2,5 g/l Restzucker, 6,3 g/l Säure  
Kräftiger, voller und dunkler Rotwein mit feinem Tannin



**St. Laurent 2017** (O) 16,00 € 2,80 €

Ried Veigl, Alk. 12,3 % vol, 1,4 g/l Restzucker, 4,8 g/l Säure  
Fruchtiger, eleganter Rotwein mit typischem Säurecharakter

**Blaifränkisch 2017** (O) 16,00 € 2,80 €

Ried Ob. Krautäcker, Alk. 12,3 % vol, 3,8 g/l Restzucker, 5,0 g/l Säure  
Kräftiger, frischer Rotwein mit angenehmer Säure und elegantem Duft, im kleinen Holzfass gereift



**Pinot Noir 2019** (O) 17,00 € 2,90 €

Ried Steinhäufel, Alk. 12,1 % vol, 3,1 g/l Restzucker, 5,5 g/l Säure  
Fruchtiger, eleganter Rotwein mit typischem Säurecharakter



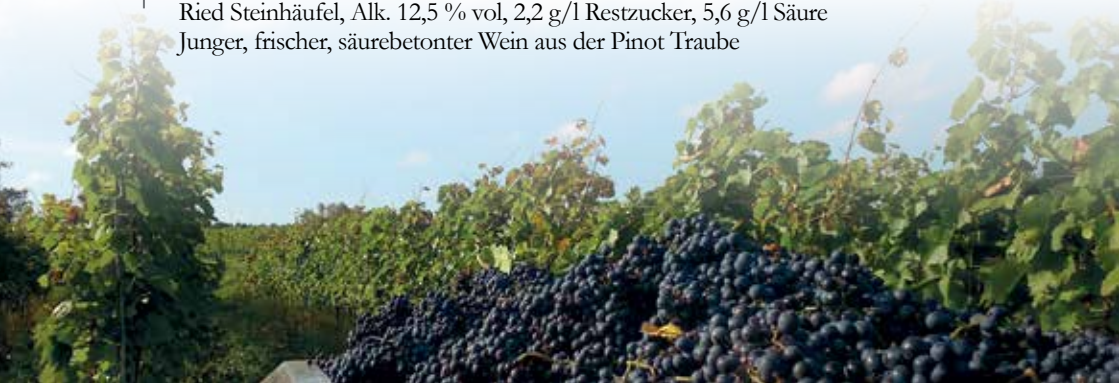
**Cabernet Sauvignon Barrique 2015** (O) 20,00 € 3,60 €

Ried Bremer, Alk. 12,9 % vol, 2,4 g/l Restzucker, 5,9 g/l Säure  
Kräftiger, gehaltvoller Rotwein, Duft nach Johannisbeeren, im neuen 225l Limousin & Allier-Eichenfass ausgebaut, ein Jahr in der Flasche gelagert



**Rosé 2021** (O) 17,00 € 2,90 €

Ried Steinhäufel, Alk. 12,5 % vol, 2,2 g/l Restzucker, 5,6 g/l Säure  
Junger, frischer, säurebetonter Wein aus der Pinot Traube



# Weißweine



Hausmarke weiß (O)	1/8	1,80 €
Neuburger (O)	1/8	1,70 €

Bouteillenweine 0,75 l 1/8

**Neuburger 2020 (O)** 14,00 € 2,50 €

Ried Gradenthal, Alk. 10,3 % vol, 4,4 g/l Restzucker, 5,4 g/l Säure  
Milder, leichter Weißwein, typischer Wein für die Thermenregion

**Grüner Veltliner 2020 (O)** 17,00 € 2,90 €

Ried Burgstall, Alk. 11,8 % vol, 5,5 g/l Restzucker, 6,2 g/l Säure  
Spritziger, frischer, feinwürziger Wein mit typischem „Pfefferl“



**Welschriesling 2020 (O)** 17,00 € 3,00 €

Ried Heideäcker, Alk. 11,5 % vol, 5,4 g/l Restzucker, 5,5 g/l Säure  
Spritziger, frischer, fruchtiger Weißwein



**Chardonnay 2019 (O)** 16,00 € 2,80 €

Ried Rogginger, Alk. 12,1 % vol, 9,3 g/l Restzucker, 7,1 g/l Säure  
Kräftiger, extraktreicher, feinblumiger Weißwein mit angenehmer Säure,  
im Duft erinnert er etwas an Dörrfrüchte

**Zierfandler 2018 (Spätrot) (O)** 17,00 € 3,00 €

Ried Gutendurner, Alk. 12,7 % vol, 6,6 g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure  
Leicht lieblicher, kräftiger, goldgelber Weißwein mit angenehmer Säure



**Muskat 2020 (O)** 18,00 € 3,10 €

Ried Gradenthal, Alk. 11,1 % vol, 17,2 g/l Restzucker, 4,6 g/l Säure  
Typisches, intensives Muskataroma, süßer, leichter, mostiger Weißwein



**Sauvignon blanc 2019 (O)** 17,00 € 3,00 €

Ried Römerberg, Alk. 12,8 % vol, 11,3 g/l Restzucker, 7,0 g/l Säure  
Rassiger, halbtrockener, säurebetonter Wein mit typischem  
Zitronenmelisse- und Brennesselaroma

WEISSWEINE



# Spezialitäten

**Thermensekt Grüner Veltliner (O)** 1 Glas 3,60 €  
1 Flasche 21,00 €

Nach traditioneller Methode aus der Sorte Grüner Veltliner hergestellt, trocken

**Frizzantino Sauvignon blanc (O)** 1 Glas 3,00 €  
1 Flasche 18,00 €



**Frizzantino Muskat (O)** 1 Glas 3,20 €



1 Flasche 19,00 €

**Champagner (O)** 1 Flasche 65,00 €  
Deutz Brut Classic

**Rotweinlikör (O)** 1/16 2,70 €  
Der Rotweinlikör wird nach alter Familientradition hergestellt.

**Sweet Temptation (G, O)** 1 Glas 2,90 €  
Eine heiße, süße Versuchung mit Schlagobershäubchen.

**Schlossberg Aperitif (O)** 1 Glas 3,90 €  
Thermensekt mit Rotweinlikör

**Grüner Veltliner Auslese (O)** 1/16 3,00 €  
39,0 g/l Restzucker, 12,0 %vol Alkohol

**Beerenauslese (O)** 1/16 4,10 €  
Prädikatswein aus der Grüner Veltliner Traube.  
135,0 g/l Restzucker, 12,0 %vol Alkohol

**Marillenschnaps** 2 cl 3,60 €

**Blauer Portugieser Weinbrand** 2 cl 3,60 €

**Obstler** 2 cl 3,50 €

**Himbeerschnaps** 2 cl 3,60 €

# Spritzerwochen

## Alkoholfreie Spritzer

Schlossbergwasser	1/4	3,20 €
Weißer Traubensaft, Soda, Minze, Hollundersaft, Zitronensaft		
Landtrink	1/4	3,20 €
Naturtrüber Apfelsaft, Soda, Minze, Hollundersaft, Zitronensaft		

## Alkoholische Spritzer





Litschi-Passionsfrucht Spritzer	1/4	3,70 €
Roséwein, Soda, Litschi, Passionsfrucht		
Spritzer (rot oder weiß) (O)	1/4	2,90 €
Weißwein oder Rotwein mit Sodawasser		
Veilchen-Spritzer (O)	1/4	3,90 €
Weißwein mit Sodawasser und Veilchensirup		
Kaiser-Spritzer (O)	1/4	3,50 €
Weißwein oder Rotwein mit Sodawasser und Hollundersaft		
Aperol-Spritzer (O)	1/4	3,90 €
Weißerspritzer mit Aperol		

SPRITZERSPEZIALITÄTEN



# Speisen

## Suppen

Cremsuppe (A, G) 	4,20 €
Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L, N) 	4,00 €
Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L, N) 	4,00 €
Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, C, G, L, N) 	4,00 €

## Tagesgerichte

Unser Küchenteam verwöhnt Sie zusätzlich zum bestehenden Speisensortiment mit speziellen Tagesschmankerln.















Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die aktuellen Tagesgerichte. Sie finden diese auch auf unserer Speisentafel beim Heurigenbuffet.

In unserem Heurigen legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION sind.








## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, G, N) 	9,00 €
Surschnitzel (A, C, G, N) 	9,10 €
Winzerschnitzel (A, C, G, N) 	9,30 €
Hühnerschnitzel (A, C, G, N) 	9,60 €
Spareribs mit Wedges und Knoblauchdip (A,G,M) 	17,50 €
Gebackenes Hendl-Haxerl (A, C, G, N) 	5,60 €
Krautfleisch mit Knödel (A, C, G, M, N) 	9,60 €
Schlossberg-G'róstl mit Krautsalat (A, G, M, N) 	9,90 €
Bratwürstel (M) 	4,60 €
Fleischlábchen (A, C, G, N) 	4,80 €
Ofenkartoffel mit Speck u. Zwiebel auf Blattsalat (G, M, O) 	8,60 €
Ei-Käsenockerl mit Speck u. Zwiebel mit Salat (A, C, G, M) 	11,50 €
Specklinsen mit Knödel (A, C, G, N) 	9,30 €
Spaghetti Bolognese (A) 	8,80 €

## Beilagen

Reis 	2,90 €
Petersilkartoffel (G) oder Röstkartoffel (A, G, L) 	2,90 €
Knödel (A, C, G, N) oder Sauerkraut (M) 	2,90 €
Gemischter Salat	3,20 €



Wiener Schnitzel



Gemischter Salat






Schlossberg-G'róstl



## Vegetarische Köstlichkeiten

Gebackene Käsesticks auf Blattsalat (A, C, G, M, N)		9,30 €
Ei-Käsenockerl mit grünem Salat (A, C, G, M)		10,90 €
Spinatstrudel mit Sauce (A, G, M)		7,20 €
Ofenkartoffel m. Kräutersauce auf Blattsalat (G, M, O)		7,60 €
Gemüsecurry mit Jasminreis		11,70 €

## Fischgerichte

Ofenkartoffel á la Räucherlachs (D, G, M, O)		10,50 €
Lachsfilet umhüllt mit Spinat im Blätterteigmantel (A, C, D, G, M)		13,20 €
Zander vom Rost mit Kräuterbutter und Buttergemüse (A, D, G, L, M)		15,00 €
Zander natur in Veltlinsauce mit Petersilkartoffeln (A, C, D, G, L, M, O)		15,00 €

## Vom Grill

Hühnerstreifen vom Grill auf Blattsalat (G, M, O)		12,70 €
Naturgebr. Hühnerfilet in Veltlinsauce mit Reis (C, G, M, O)		12,70 €
Schweinskotelett gegrillt mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (A, G, M)		12,60 €



Spinatstrudel mit Sauce






Zander natur in Veltlinsauce mit Petersilkartoffeln



Schweinskotelett gegrillt mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln



## Desserts

Nougatknödel auf Fruchtspiegel (A, C, E, F, G) 	5,00 €
Schoko-Nuss-Palatschinke (A, C, E, F, G, H)	4,50 €
Palatschinke mit Marillenmarmelade (A, C, G) 	3,00 €
Somlauer Nockerl (A, C, E, F, G, H, O) 	5,50 €

Neben den warmen Nachspeisen gibt es bei unserem Buffet ein vielfältiges Angebot an Mehlspeisen wie z.B. Schaumrollen, Kardinalschnitten, Apfelstrudel, Mohn-Topfentorte, Macarons, Punschkräpfel, Schlossberg Schnitte, ...

Bitte bestellen und bezahlen Sie Ihre Mehlspeise direkt beim Buffet.



Schlossberg Schnitte



Cremeschnitte



Schokokuchen im Glas

## Kaffee

Mocca	2,70 €
Großer Espresso	3,80 €
Kleiner Brauner (G)	2,80 €
Großer Brauner (G)	3,90 €
Verlängerter	3,30 €
Melange (G)	3,50 €
Hauskaffee (G)	3,80 €



## Tee

Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee	2,90 €
------------------------------------	--------

# Allergene

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A	Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid
F	Soja	P	Lupine
G	Milch	R	Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Herkunft

Wir legen großen Wert auf regionale Herkunft. Aus diesem Grund werden soweit als möglich die meisten Zutaten regional bezogen. Sie finden die entsprechende Herkunft bei den jeweiligen Speisen. Ist keine Herkunft angegeben, stammen die Hauptzutaten aus unterschiedlichen Ländern.





**Ausg'steckt ist ...**

**2. Juni bis 19. Juni 2022**

**30. Juni bis 17. Juli 2022**

**4. August bis 21. August 2022**

geöffnet täglich von 11:30 bis 22:00 Uhr



Besuchen Sie uns doch auf  
Instagram oder Facebook:  
Heuriger Weingut Schlossberg



**Genießen Sie den Aufenthalt bei uns!**

AUSG'STECKT IST ...



# Flaschenweine

  
**SCHLOSSBERG**  
 FAMILIE WERTEK  
 Waldandachtstraße 23  
 2540 Bad Vöslau  
 Tel.: 02252/25 15 15

Verkauf: Samstag 9:00-12:00 Uhr  
 sowie während der Heurigentermine  
 und nach tel. Vereinbarung oder Versand per DPD (europaweit)

<u>Weißwein</u>	<u>0,75 l</u>
Neuburger (O)	5,00 €
Grüner Veltliner (O)	5,30 €
Chardonnay (O)	5,30 €
Welschriesling (O)	5,30 €
Sauvignon blanc (O)	5,30 €
Zierfandler (O)	5,50 €
Muskat (O)	5,50 €

<u>Rotwein</u>	<u>0,75 l</u>
Blauer Portugieser (O)	5,00 €
Zweigelt (O)	5,30 €
St. Laurent (O)	5,10 €
Pinot Noir (O)	5,30 €
Blaufränkisch (O)	5,30 €
Cabernet Sauvignon Barrique (O)	8,50 €
Rosé (O)	5,30 €

<u>Spezialitäten</u>		
Thermensekt - Grüner Veltliner (O)	0,75 l	8,00 €
Rotweinkelör (O)	0,50 l	6,80 €
Frizzantino (O)	0,75 l	5,80 €
Frizzantino - Muskat (O)	0,75 l	6,10 €

