

Getränke



Getränk des Monats

Sauvignon blanc 2021 (O)
Rassiger, trockener, sehr fruchtiger Jungwein



2,90 €

Spritzer (rot oder weiß) (O)	¼	2,80 €
Kaiser-Spritzer (O)	¼	3,30 €
Aperol-Spritzer (O)	¼	3,80 €
Bier (Stiegl) (A)	½	4,30 €

Alkoholfreies

Traubensaft rot (Bl. Portugieser)	¼	3,00 €
Traubensaft weiß (Neuburger)	¼	3,00 €
Traubensaft gespritzt	¼	2,50 €
Apfelsaft naturtrüb	¼	3,00 €
Holunderblütensaft/Sodazitron	¼	2,20 €
Leitungswasser mit Zitronensaft	¼	1,50 €
Kräuterlimonade	¼	2,90 €
Cola	¼	2,90 €
Himbeerkracherl	0,33 l	3,10 €
Limonade gespritzt (Kräuterlimonade, Cola,...)	¼	2,40 €
Vöslauer Mineral ohne / mit Kohlensäure		
klein	0,33 l	2,30 €
groß	¾	4,30 €

Rotweine



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

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

Blauer Portugieser 2017 (O)	13,00 €	2,40 €
Ried Steinhäufel, Alk. 12,4 % vol, 2,3 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure Milder, samtiger, leicht bekömmlicher, trockener Rotwein, typische Vöslauer Sorte		

Zweigelt 2019 (O)	15,00 €	2,80 €
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)	14,00 €	2,70 €
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)	14,00 €	2,70 €
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 2017 (O)	15,00 €	2,70 €
Ried Steinhäufel, Alk. 13,1 % vol, 1,2 g/l Restzucker, 4,6 g/l Säure Fruchtiger, eleganter Rotwein mit typischem Säurecharakter		



Cabernet Sauvignon Barrique 2015 (O)	18,00 €	3,50 €
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 2020 (O)	15,00 €	2,80 €
Ried Steinhäufel, Alk. 11,7 % vol, 2,9 g/l Restzucker, 4,7 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 2019 (O) 13,00 € 2,30 €

Ried Gradenthal, Alk. 12,5 % vol, 2,8 g/l Restzucker, 5,5 g/l Säure
Milder, leichter Weißwein, typischer Wein für die Thermenregion

Grüner Veltliner 2020 (O) 15,00 € 2,80 €

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) 15,00 € 2,80 €

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

Chardonnay 2018 (O) 14,00 € 2,70 €

Ried Rogginger, Alk. 13,5 % vol, 1,3 g/l Restzucker, 4,9 g/l Säure
Kräftiger, extraktreicher, feinblumiger Weißwein mit angenehmer Säure,
im Duft erinnert er etwas an Dörrfrüchte

Zierfandler 2018 (Spätrot) (O) 16,00 € 2,90 €

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) 17,00 € 2,90 €

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) 16,00 € 2,80 €

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 3,50 €
1 Flasche 20,00 €

Nach traditioneller Methode aus der Sorte Grüner Veltliner hergestellt, trocken

Frizzantino Sauvignon blanc (O) 1 Glas 2,90 €
1 Flasche 17,00 €



Frizzantino Muskat (O) 1 Glas 3,10 €
1 Flasche 18,00 €

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

Rotweilikör (O) 1/16 2,60 €
Der Rotweilikör wird nach alter Familientradition hergestellt.

Sweet Temptation (G, O) 1 Glas 2,80 €
Eine heiße, süße Versuchung mit Schlagobershäubchen.

Schlossberg Aperitif (O) 1 Glas 3,80 €
Thermensekt mit Rotweilikör

Grüner Veltliner Auslese (O) 1/16 2,90 €
39,0 g/l Restzucker, 12,0 %vol Alkohol

Beerenauslese (O) 1/16 4,00 €
Prädikatswein aus der Grüner Veltliner Traube.
135,0 g/l Restzucker, 12,0 %vol Alkohol

Marillenschnaps 2 cl 3,40 €

Blauer Portugieser Weinbrand 2 cl 3,40 €

Obstler 2 cl 3,30 €

Himbeerschnaps 2 cl 3,40 €



Speisen vom Heurigenbuffet

Neben kalten Schmankerln, Salaten und diversem Gebäck gibt es auch eine warme Fleischvitrine sowie eine große Auswahl an Mehlspeisen bei unserem Heurigenbuffet.

Bitte bestellen und bezahlen Sie diese Speisen direkt beim Buffet!

Aufstriche:

Liptauer, Ei, Karotten-Curry, Gorgonzola,
Thunfisch, Bratenfett und Grammelschmalz

Käsesorten:

Emmentaler, Butterkäse, Chili-Rauchkäse, Pfefferkäse, Weinkäse,
Tête de Moine, Rambol Walnusskäse, Brie, Gorgonzola,
Schafmischkäsegupferl

Antipasti:

Peppersweet, gefüllte Oliven, Kapern

Fleisch- und Wurstauswahl:

Roastbeef, Pastrami, Hauswürstel, Pfefferwürstel, Partyschinken,
Schwarzwälder Schinken, Salami, Blutwurst, Presswurst, Kümmel-
braten, Geselchtes, Schweinsbraten, Surkarree, Extrawurst

SPEISEN VOM HEURIGENBUFFET



Speisen

Suppen

Cremesuppe (A, G) 	3,90 €
Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L, N) 	3,80 €
Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L, N) 	3,80 €
Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, C, G, L, N) 	3,80 €

Tagesgerichte

Unser Küchenteam verwöhnt Sie zusätzlich zum bestehenden Speisensortiment aus unserer Karte mit speziellen Tages-
schmankerln.

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



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder-Schwein (A, C, G, N) 	8,40 €
Surschnitzel (A, C, G, N) 	8,60 €
Winzerschnitzel (A, C, G, N) 	9,00 €
Hühnerschnitzel (A, C, G, N) 	9,10 €
Spareribs mit Wedges und Knoblauchdip (A,G,M) 	16,90 €
Gebackenes Hendl-Haxerl (A, C, G, N) 	5,10 €
Krautfleisch mit Knödel (A, C, G, M, N) 	9,20 €
Schlossberg-G'róstl mit Krautsalat (A, G, M, N) 	9,20 €
Bratwürstel (M) 	4,30 €
Fleischlaibchen (A, C, G, N) 	4,30 €
Ofenkartoffel mit Speck u. Zwiebel auf Blattsalat (G, M, O) 	8,50 €
Ei-Käsenockerl mit Speck u. Zwiebel mit Salat (A, C, G, M) 	10,80 €
Specklinsen mit Semmelknödel (A, C, G, N) 	8,90 €
Spaghetti Bolognese (A) 	8,00 €

Beilagen

Reis 	2,70 €
Petersilkartoffel (G) oder Röstkartoffel (A, G, L) 	2,70 €
Knödel (A, C, G, N) oder Sauerkraut (M) 	2,70 €
Gemischter Salat	2,90 €



Wiener Schnitzel



Gemischter Salat



Schlossberg-G'róstl

Vegetarische Köstlichkeiten

Gebackene Käsesticks auf Blattsalat (A, C, G, M, N)		8,50 €
Ei-Käseknödel mit Salat (A, C, G, M)		10,20 €
Spinatstrudel mit Sauce (A, G, M)		7,10 €
Ofenkartoffel m. Kräutersauce auf Blattsalat (G, M, O)		7,50 €
Gemüsecurry mit Jasminreis	 	11,50 €

Fischgerichte

Ofenkartoffel á la Räucherlachs (D, G, M, O)		9,50 €
Lachsfilet umhüllt mit Spinat im Blätterteigmantel (A, C, D, G, M)		12,60 €
Zander vom Rost mit Kräuterbutter und Buttergemüse (A, D, G, L, M)		14,90 €
Zander natur in Veltlinsauce mit Petersilkartoffeln (A, C, D, G, L, M, O)		14,90 €

Vom Grill

Hühnerstreifen vom Grill auf Blattsalat (G, M, O)		11,80 €
Naturgebr. Hühnerfilet in Veltlinsauce mit Reis (C, G, M, O)		11,80 €
Schweinskotelett gegrillt mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (A, G, M)		12,50 €



Spinatstrudel mit Sauce



Zander natur in Veltlinsauce mit Petersilkartoffeln



Schweinskotelett gegrillt mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Desserts

Nougatknödel auf Fruchtspiegel (A, C, E, F, G) 	4,90 €
Schoko-Nuss-Palatschinke (A, C, E, F, G, H)	4,30 €
Palatschinke mit Marillenmarmelade (A, C, G) 	3,00 €
Somlauer Nockerl (A, C, E, F, G, H, O) 	5,30 €

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

Bitte bestellen und bezahlen Sie Ihre Mehlspeise direkt beim Buffet.



Cremeschnitte



Schlossberg Schnitte



Mohntorte

Kaffee

Mocca	2,60 €
Großer Espresso	3,60 €
Kleiner Brauner (G)	2,80 €
Großer Brauner (G)	3,80 €
Verlängerter	3,20 €
Melange (G)	3,20 €
Hauskaffee (G)	3,50 €



Tee

Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee	2,80 €
------------------------------------	--------

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 ...

18. November bis 8. Dezember 2021

2. bis 16. Jänner 2022

17. Februar bis 6. März 2022

geöffnet täglich von 11:30 bis 22:00 Uhr

Aussteckkalender 2022

Nehmen Sie sich unseren Aussteckkalender mit den
Öffnungszeiten für das Jahr 2022 mit!

AUSG'STECKT IST ...



Flaschenweine


WEINGUT
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)	5,10 €
Chardonnay (O)	5,00 €
Welschriesling (O)	5,10 €
Sauvignon blanc (O)	5,10 €
Zierfandler (O)	5,20 €
Muskat (O)	5,30 €

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

<u>Spezialitäten</u>		
Thermensekt - Grüner Veltliner (O)	0,75 l	8,00 €
Rotweinkelör (O)	0,50 l	6,50 €
Frizzantino (O)	0,75 l	5,50 €
Frizzantino - Muskat (O)	0,75 l	5,90 €

