

Getränke



Getränk des Monats



Frizzantino Muskat (O) Glas 3,60 €
Süßer, spritziger Perlwein aus der Muskattraube

Spritzer (rot oder weiß) (O)	¼	3,00 €
Kaiser-Spritzer (O)	¼	3,90 €
Aperol-Spritzer (O)	¼	4,50 €
Bier (Stiegl) (A)	½	4,90 €

Alkoholfreies

Traubensaft rot (Bl. Portugieser)	¼	3,40 €
Traubensaft weiß (Muscaris)	¼	3,40 €
Traubensaft gespritzt	¼	2,80 €
Apfelsaft naturtrüb	¼	3,40 €
Holunderblütensaft/Sodazitron	¼	2,60 €
Leitungswasser mit Zitronensaft	¼	1,60 €
Kräuterlimonade	¼	3,10 €
Cola	¼	3,10 €
Himbeerkracherl	0,33 l	3,40 €
Limonade gespritzt (Kräuterlimonade, Cola,...)	¼	2,70 €
Vöslauer Mineral ohne / mit Kohlensäure		
klein	0,33 l	2,80 €
groß	¾	4,90 €

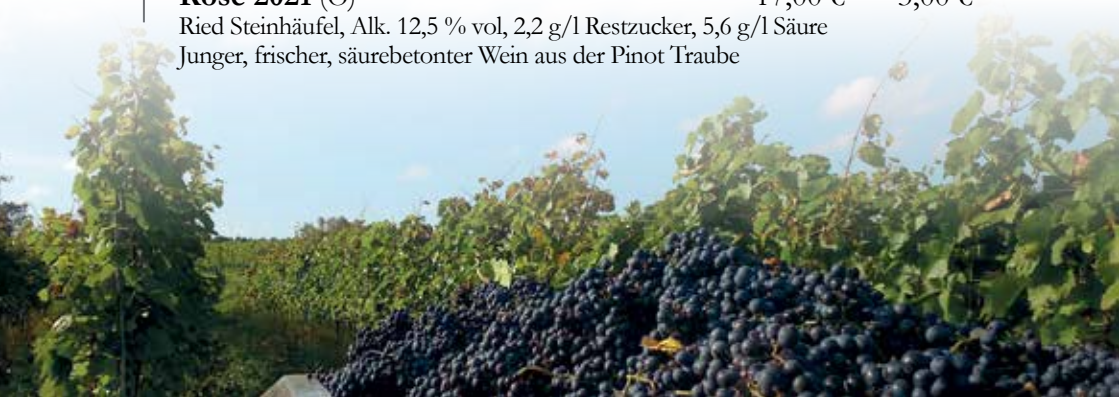
Rotweine



Blauer Portugieser (O)	1/8	1,80 €
Zweigelt (O)	1/8	1,90 €

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

Blauer Portugieser 2020 (O)	16,00 €	2,80 €
Ried Steinhäufel, Alk. 12,1 % vol, 2,3 g/l Restzucker, 4,3 g/l Säure Milder, samtiger, bekömmlicher Rotwein, typische Vöslauer Sorte		
		
Zweigelt 2020 (O)	18,00 €	3,10 €
Ried Burgstall, Alk. 13,0 % vol, 1,3 g/l Restzucker, 5,8 g/l Säure Kräftiger, voller und dunkler Rotwein mit feinem Tannin		
		
St. Laurent 2017 (O)	17,00 €	3,00 €
Ried Veigl, Alk. 12,3 % vol, 1,4 g/l Restzucker, 4,8 g/l Säure Fruchtiger, eleganter Rotwein mit typischem Säurecharakter		
Blaifränkisch 2022 (O)	17,00 €	3,00 €
Ried Ob. Krautäcker, Alk. 12,8 % vol, 1,0 g/l Restzucker, 6,3 g/l Säure Kräftiger, frischer Rotwein mit angenehmer Säure und elegantem Duft, im kleinen Holzfass gereift		
Pinot Noir 2019 (O)	17,00 €	3,00 €
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 2019 (O)	21,00 €	3,70 €
Ried Bremer, Alk. 13,0 % vol, 1,0 g/l Restzucker, 6,5 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 €	3,00 €
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	1,90 €
Neuburger (O)	1/8	1,90 €

Bouteillenweine 0,75 l 1/8

Neuburger 2022 (O) 16,00 € **2,80 €**
Ried Gradenthal, Alk. 13,8 % vol, 5,8 g/l Restzucker, 4,7 g/l Säure
Milder, leichter Weißwein, typischer Wein für die Thermenregion

Grüner Veltliner 2022 (O) 18,00 € **3,10 €**
Ried Burgstall, Alk. 13,5% vol, 3,4 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure
Spritziger, frischer, feinwürziger Wein mit typischem „Pfefferl“

Welschriesling 2022 (O) 18,00 € **3,10 €**
Ried Gradenthal, Alk. 13,2 % vol, 4,9 g/l Restzucker, 4,8 g/l Säure
Spritziger, frischer, fruchtiger Weißwein

Chardonnay 2022 (O) 17,00 € **3,00 €**
Ried Rogginger, Alk. 13,9 % vol, 3,8 g/l Restzucker, 5,9 g/l Säure
Kräftiger, extraktreicher, feinblumiger Weißwein mit angenehmer Säure,
im Duft erinnert er etwas an Dörrfrüchte

Zierfandler 2020 (Spätrot) (O) 19,00 € **3,20 €**
Ried Gutendurner, Alk. 9,9 % vol, 14,3 g/l Restzucker, 6,4 g/l Säure
Leicht lieblicher, kräftiger, goldgelber Weißwein mit angenehmer Säure

Muskat 2021 (O) 19,00 € **3,20 €**
Ried Gradenthal, Alk. 12,7 % vol, 9,9 g/l Restzucker, 4,8 g/l Säure
Typisches, intensives Muskataroma, süßer, leichter, mostiger Weißwein

Sauvignon blanc 2022 (O) 18,00 € **3,10 €**
Ried Römerberg, Alk. 13,0 % vol, 7,2 g/l Restzucker, 5,6 g/l Säure
Rassiger, halbtrockener, säurebetonter Wein mit typischem
Zitronenmelisse- und Brennesselaroma



Spezialitäten

Thermensekt Grüner Veltliner (O) 1 Glas 4,00 €
1 Flasche 23,00 €

Nach traditioneller Methode aus der Sorte Grüner Veltliner hergestellt, trocken

Frizzantino Sauvignon blanc (O) 1 Glas 3,40 €
1 Flasche 20,00 €



Frizzantino Muskat (O) 1 Glas 3,60 €



1 Flasche 21,00 €

Champagner (O) 1 Flasche 75,00 €
Deutz Brut Classic

Rotweinlikör (O) 1/16 2,90 €
Der Rotweinlikör wird nach alter Familientradition hergestellt.

Sweet Temptation (G, O) 1 Glas 3,30 €
Eine heiße, süße Versuchung mit Schlagobershäubchen.

Schlossberg Aperitif (O) 1 Glas 4,30 €
Thermensekt mit Rotweinlikör

Grüner Veltliner Auslese (O) 1/16 3,10 €
Prädikatswein aus der Grüner Veltliner Traube.
39,0 g/l Restzucker, 12,0 %vol Alkohol

Marillenschnaps 2 cl 3,90 €

Blauer Portugieser Weinbrand 2 cl 3,90 €

Obstler 2 cl 3,80 €

Himbeerschnaps 2 cl 3,90 €

Birnenschnaps 2 cl 3,80 €



Speisen vom Heurigenbuffet

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

Bitte bestellen und bezahlen Sie diese Speisen direkt beim Buffet!

Aufstriche:

Liptauer, Kräuter, Eiaufstrich, Karotten-Curry, Gorgonzola, Thunfisch, Bratenfett und Grammelschmalz

Käsesorten:

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

Antipasti:

Peppersweet, gefüllte Oliven, Kapern





Fleisch- und Wurstauswahl:

Roastbeef, Hauswürstel, Pfefferwürstel, Partyschinken, Schwarzwälder Schinken, Salami, Blutwurst, Presswurst, Kümmelbraten, Geselchtes, Schweinsbraten, Surkarree, etc.



Speisen

Suppen

Cremesuppe (A, G) 	4,80 €
Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L, N) 	4,50 €
Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L, N) 	4,50 €
Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, C, G, L, N) 	4,50 €

Gerichte














Unser Küchenteam verwöhnt Sie zusätzlich zum bestehenden Speisensortiment fallweise mit speziellen Tagesschmankerln. Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die aktuellen Tagesgerichte.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!




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) 	10,50 €
Surschnitzel (A, C, G, N) 	10,60 €
Winzerschnitzel - mit Knoblauch und Kümmel (A, C, G, N) 	10,90 €
Hühnerschnitzel (A, C, G, N) 	11,00 €
Spareribs mit Wedges und Knoblauchdip (A,G,M) 	17,90 €
Gebackenes Hendl-Haxerl (A, C, G, N) 	5,80 €
Krautfleisch mit Knödel (A, C, G, M, N) 	11,20 €
Schlossberg-G'róstl mit Krautsalat (A, G, M, N) 	12,50 €
Fleischläibchen (A, C, G, N) 	5,80 €
Ofenkartoffel mit Speck u. Zwiebel auf Blattsalat (G, M, O) 	10,50 €
Ei-Käsenockerl mit Speck u. Zwiebel mit Salat (A, C, G, M) 	13,50 €
Specklinsen mit Knödel (A, C, G, N) 	10,50 €
Spaghetti Bolognese (A) 	9,00 €

Beilagen

Reis 	3,40 €
Petersilkkartoffel (G) oder Röstkartoffel (A, G, L) 	3,40 €
Knödel (A, C, G, N) oder Sauerkraut (M) 	3,50 €
Gemischter Salat	4,20 €
Ketchup, Senf, Kren, Preiselbeeren, etc.	0,60 €



Wiener Schnitzel








Gemischter Salat






Schlossberg-G'róstl




Vegetarische Köstlichkeiten

Gebackene Käsesticks auf Blattsalat (A, C, G, M, N) 	11,50 €
Ei-Käseknödel mit grünem Salat (A, C, G, M) 	12,90 €
Spinatstrudel mit Sauce (A, G, M) 	7,80 €
Ofenkartoffel m. Kräutersauce auf Blattsalat (G, M, O) 	9,50 €
Gemüsecurry mit Jasminreis 	12,90 €

Fischgerichte

Ofenkartoffel á la Räucherlachs (D, G, M, O) 	12,50 €
Lachsfilet umhüllt mit Spinat im Blätterteigmantel (A, C, D, G, M)	14,30 €
Zander vom Rost mit Kräuterbutter und Buttergemüse (A, D, G, L, M) 	16,30 €
Zander natur in Veltlinsauce mit Petersilkartoffeln (A, C, D, G, L, M, O) 	16,30 €

Vom Grill

Hühnerstreifen vom Grill auf Blattsalat (G, M, O) 	13,90 €
Naturgebr. Hühnerfilet in Veltlinsauce mit Reis (C, G, M, O)	13,90 €
Schweinskotelett gegrillt  mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (A, G, M)	13,50 €
Bratwürstel mit Senf und Kren (M) 	6,00 €



Spinatstrudel mit Sauce






Zander natur in Veltlinsauce
mit Petersilkartoffeln



Schweinskotelett gegrillt mit
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Desserts

Nougatknödel auf Fruchtspiegel (A, C, E, F, G) 	5,90 €
Schoko-Nuss-Palatschinke (A, C, E, F, G, H)	4,90 €
Palatschinke mit Marillenmarmelade (A, C, G) 	3,50 €
Somlauer Nockerl (A, C, E, F, G, H, O) 	5,90 €

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	3,10 €
Großer Espresso	4,20 €
Kleiner Brauner (G)	3,20 €
Großer Brauner (G)	4,30 €
Verlängerter	3,80 €
Melange (G)	3,90 €
Hauskaffee (G)	4,50 €



Tee

Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee	3,50 €
------------------------------------	--------

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 ...

12. Oktober bis 29. Oktober 2023

23. November bis 10. Dezember 2023

4. Jänner bis 14. Jänner 2024

15. Februar bis 3. März 2024

geöffnet täglich von 11:30 bis 22:00 Uhr



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



**Alle Termine finden Sie auf unserer Homepage oder
in unserem Heurigenkalender.**

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)	5,30 €
Grüner Veltliner (O)	5,60 €
Chardonnay (O)	5,60 €
Welschriesling (O)	5,60 €
Sauvignon blanc (O)	5,60 €
Zierfandler (O)	5,70 €
Muskat (O)	5,90 €

<u>Rotwein</u>	<u>0,75 l</u>
Blauer Portugieser (O)	5,30 €
Zweigelt (O)	5,60 €
St. Laurent (O)	5,60 €
Pinot Noir (O)	5,60 €
Blaufränkisch (O)	5,60 €
Cabernet Sauvignon Barrique (O)	8,50 €
Rosé (O)	5,60 €

Spezialitäten

Thermensekt - Grüner Veltliner (O)	0,75 l	8,50 €
Rotweinklikör (O)	0,50 l	6,80 €
Frizzantino (O)	0,75 l	5,90 €
Frizzantino - Muskat (O)	0,75 l	6,30 €

