

Getränke



Getränk des Monats

Chardonnay 2024 - DAC (O)

DAC Thermenregion - gebietstypischer Jungwein



1/8

3,50 €

Spritzer (rot oder weiß) (O)

1/4

3,20 €

Kaiser-Spritzer (O)

1/4

4,50 €

Aperol-Spritzer (O)

1/4

5,10 €

Bier (Stiegl) (A)

1/2

5,50 €

Alkoholfreies

Traubensaft rot (Bl. Portugieser)

1/4

3,60 €

Traubensaft weiß (Muscaris)

1/4

3,60 €

Traubensaft gespritzt

1/4

2,80 €

Apfelsaft naturtrüb

1/4

3,60 €

Holunderblütensaft/Sodazitron

1/4

2,90 €

Leitungswasser mit Zitronensaft

1/4

1,90 €

Kräuterlimonade

1/4

3,40 €

Cola

1/4

3,40 €

Himbeerkracherl

0,33 l

3,60 €

Limonade gespritzt (Kräuterlimonade, Cola,...)

1/4

2,70 €

Vöslauer Mineral ohne / mit Kohlensäure

klein

0,33 l

3,30 €

groß

3/4

5,30 €

GETRÄNKE

Rotweine



Blauer Portugieser (O)	1/8	2,20 €
Zweigelt (O)	1/8	2,10 €

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

Blauer Portugieser 2020 (O)	17,00 €	3,00 €
Ried Steinhäufel, Alk. 12,1 % vol, 2,3 g/l Restzucker, 4,3 g/l Säure Milder, samtiger, bekömmlicher Rotwein, typische Vöslauer Sorte		



Zweigelt 2022 (O)	20,00 €	3,40 €
Ried Burgstall, Alk. 13,1 % vol, 1,0 g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure Kräftiger, voller und dunkler Rotwein mit feinem Tannin		



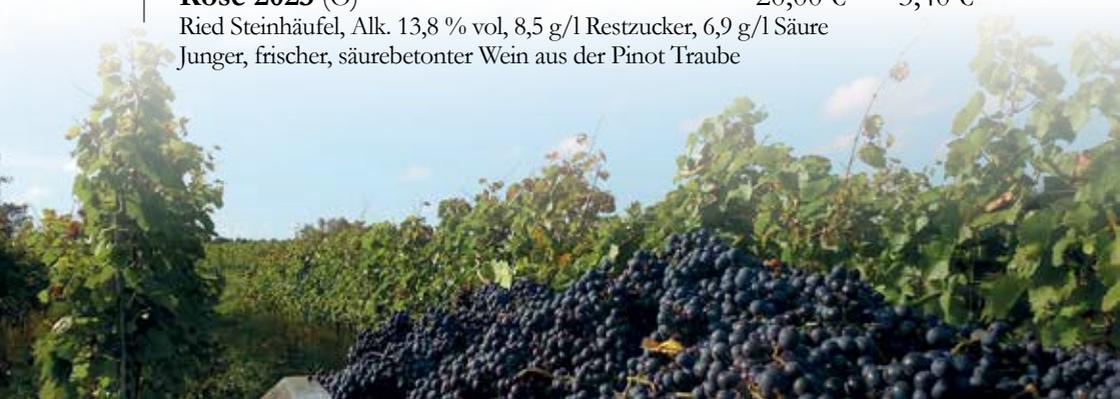
St. Laurent 2022 (O)	19,00 €	3,30 €
Ried Veigl, Alk. 12,8 % vol, 1,0 g/l Restzucker, 6,1 g/l Säure Fruchtiger, eleganter Rotwein mit typischem Säurecharakter		

Blaifränkisch 2022 (O)	19,00 €	3,30 €
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 2022 (O)	19,00 €	3,30 €
Ried Steinhäufel, Alk. 12,9 % vol, 1,3 g/l Restzucker, 5,1 g/l Säure Fruchtiger, eleganter Rotwein mit typischem Säurecharakter		

Cabernet Sauvignon Barrique 2019 (O)	23,00 €	4,00 €
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 2023 (O)	20,00 €	3,40 €
Ried Steinhäufel, Alk. 13,8 % vol, 8,5 g/l Restzucker, 6,9 g/l Säure Junger, frischer, säurebetonter Wein aus der Pinot Traube		



Weißweine



Hausmarke weiß (O)	1/8	2,00 €
Neuburger (O)	1/8	2,00 €

Bouteillenweine 0,75 l 1/8

Neuburger DAC 2023 (O) 19,00 € 3,30 €
 Ried Gradenthal, Alk. 12,9 % vol, 3,9 g/l Restzucker, 5,9 g/l Säure
 Milder, leichter Weißwein, typischer Wein für die Thermenregion



Grüner Veltliner 2023 (O) 20,00 € 3,40 €
 Ried Burgstall, Alk. 13,3% vol, 1,5 g/l Restzucker, 5,6 g/l Säure
 Spritziger, frischer, feinwürziger Wein mit typischem „Pfefferl“



Welschriesling 2023 (O) 20,00 € 3,40 €
 Ried Gradenthal, Alk. 12,9 % vol, 8,0 g/l Restzucker, 7,8 g/l Säure
 Spritziger, frischer, fruchtiger Weißwein



Chardonnay 2023 (O) 20,00 € 3,40 €
 Ried Rogginger, Alk. 12,8 % vol, 10,4 g/l Restzucker, 5,6 g/l Säure
 Kräftiger, extraktreicher, feinblumiger Weißwein mit angenehmer Säure,
 im Duft erinnert er etwas an Dörrfrüchte



Zierfandler 2022 (Spätrot) (O) 20,00 € 3,50 €
 Ried Gutendurner, Alk. 12,0 % vol, 16,9 g/l Restzucker, 6,1 g/l Säure
 Leicht lieblicher, kräftiger, goldgelber Weißwein mit angenehmer Säure

Muskat 2023 (O) 21,00 € 3,60 €
 Ried Gradenthal, Alk. 12,2 % vol, 48,8 g/l Restzucker, 6,0 g/l Säure
 Typisches, intensives Muskataroma, süßer, leichter, mostiger Weißwein



Sauvignon blanc 2023 (O) 20,00 € 3,40 €
 Ried Römerberg, Alk. 13,8 % vol, 3,4 g/l Restzucker, 6,5 g/l Säure
 Rassiger, halbtrockener, säurebetonter Wein mit typischem
 Zitronenmelisse- und Brennesselaroma

WEISSWEINE



Spezialitäten

Thermensekt Grüner Veltliner (O)	1 Glas	4,40 €
	1 Flasche	26,00 €

Nach traditioneller Methode aus der Sorte Grüner Veltliner hergestellt, trocken

Frizzantino Sauvignon blanc (O)	1 Glas	3,90 €
	1 Flasche	24,00 €



Frizzantino Muskat (O)	1 Glas	4,00 €
	1 Flasche	25,00 €



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

Rotweinlikör (O)	1/16	3,30 €
-------------------------	------	--------

Der Rotweinlikör wird nach alter Familientradition hergestellt.

Sweet Temptation (G, O)	1 Glas	4,00 €
--------------------------------	--------	--------

Eine heiße, süße Versuchung mit Schlagobershäubchen.

Schlossberg Aperitif (O)	1 Glas	5,20 €
---------------------------------	--------	--------

Thermensekt mit Rotweinlikör

Grüner Veltliner Auslese (O)	1/16	3,30 €
-------------------------------------	------	--------

39,0 g/l Restzucker, 12,0 %vol Alkohol

Beerenauslese 2021 (O)	1/16	4,90 €
-------------------------------	------	--------

Prädikatswein aus der Riesling Traube
90,0 g/l Restzucker, 11,5 %vol Alkohol

Marillenschnaps	2 cl	4,10 €
------------------------	------	--------

Blauer Portugieser Weinbrand	2 cl	4,10 €
-------------------------------------	------	--------

Obstler	2 cl	3,90 €
----------------	------	--------

Himbeerschnaps	2 cl	4,10 €
-----------------------	------	--------

Birnenschnaps	2 cl	3,90 €
----------------------	------	--------

Top Heuriger

Top-Heurigen - Qualität mit Auszeichnung

Als zertifizierter Top-Heuriger sind wir Teil einer ausgewählten Gruppe von Weinbaubetrieben, die sich höchsten Qualitätsstandards verschrieben haben. Die Vereinigung der Top-Heurigen steht für die perfekte Verbindung von traditioneller Heurigenkultur und zeitgemäßer Gastlichkeit.

Strenge Qualitätskriterien garantieren unseren Gästen ein besonderes Erlebnis: Von der sorgfältigen Auswahl regionaler Produkte über die hausgemachten Spezialitäten bis hin zur fachkundigen Weinberatung. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Prüfer stellen sicher, dass diese hohen Standards durchgehend erfüllt werden.

Ein Top-Heuriger zeichnet sich durch beste Produktqualität, gepflegte Räumlichkeiten und geschultes Personal aus. Besonderes Augenmerk legen wir auf die stilvolle Präsentation unserer Speisen und Weine sowie eine authentische Heurigenatmosphäre, die Tradition und modernen Komfort vereint.

Als stolzes Mitglied dieser Vereinigung leben wir täglich die Philosophie der Top-Heurigen: Echte österreichische Heurigenkultur auf höchstem Niveau.



Speisen

Suppen

Cremesuppe (A, G) 	5,30 €
Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L, N) 	4,90 €
Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L, N) 	4,90 €
Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, C, G, L, N) 	4,90 €

Gerichte

Zusätzlich zum bestehenden Speisenangebot verwöhnt Sie unser Küchenteam mit speziellen Tagesschmankerln. Gerne informiert Sie unser Serviceteam über aktuelle 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) 	11,40 €
Surschnitzel (A, C, G, N) 	11,50 €
Winzerschnitzel - mit Knoblauch und Kümmel (A, C, G, N) 	11,90 €
Hühnerschnitzel (A, C, G, N) 	12,20 €
Spareribs mit Wedges und Knoblauchdip (A,G,M) 	19,20 €
Gebackenes Hendl-Haxerl (A, C, G, N) 	6,00 €
Krautfleisch mit Knödel (A, C, G, M, N) 	12,40 €
Schlossberg-G'röstl mit Krautsalat (A, G, M, N) 	13,70 €
Fleischlaibchen (A, C, G, N) 	6,00 €
Ofenkartoffel mit Speck u. Zwiebel auf Blattsalat (G, O) 	11,10 €
Ei-Käsenockerl mit Speck u. Zwiebel mit Salat (A, C, G, M) 	14,30 €
Specklinsen mit Knödel (A, C, G, N) 	11,90 €
Spaghetti Bolognese (A, G) 	9,90 €
Lasagne mit Hühnerfleisch (A, G) 	14,30 €
Chili con Carne (F, G, M)	12,90 €

Beilagen

Reis 	3,70 €
Petersil- (G), Röst- (A, G, L) oder Bratkartoffel (A) 	3,70 €
Gemischter Salat	4,50 €
Ketchup, Senf, Kren, Preiselbeeren, etc.	1,00 €



Wiener Schnitzel



Gemischter Salat



Schlossberg-G'röstl

Vegetarische Köstlichkeiten

Gebackene Käsesticks auf Blattsalat (A, C, G, M, N) 	12,90 €
Ei-Käseknödel mit grünem Salat (A, C, G, M) 	13,70 €
Spinatstrudel mit Sauce (A, G, M) 	8,40 €
Ofenkartoffel m. Kräutersauce auf Blattsalat (G, O) 	10,10 €
Gemüsecurry mit Jasminreis 	13,90 €

Fischgerichte

Ofenkartoffel á la Räucherlachs (D, G, O) 	13,50 €
Lachsfilet umhüllt mit Spinat im Blätterteigmantel (A, C, D, G, M)	15,30 €
Zander vom Rost mit Kräuterbutter und Buttergemüse (A, D, G, L, M) 	17,60 €
Zander natur in Veltlinsauce mit Petersilkartoffeln (A, C, D, G, L, M, O) 	17,60 €

Vom Grill

Hühnerstreifen vom Grill auf Blattsalat (G, M, O) 	15,30 €
Naturgebr. Hühnerfilet in Veltlinsauce mit Reis (C, G, M, O)	15,30 €
Schweinskotelett gegrillt  mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (A, G, M)	13,90 €
Bratwürstel mit Senf und Kren (M) 	6,90 €



Spinatstrudel mit Sauce



Zander natur in Veltlinsauce
mit Petersilkartoffeln



Schweinskotelett gegrillt
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Desserts

Nougatknödel auf Fruchtspiegel (A, C, E, F, G) 	6,50 €
Schoko-Nuss-Palatschinke (A, C, E, F, G, H)	5,30 €
Palatschinke mit Marillenmarmelade (A, C, G) 	4,10 €
Somlauer Nockerl (A, C, E, F, G, H, O) 	6,50 €

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	3,30 €
Großer Espresso	4,50 €
Kleiner Brauner (G)	3,40 €
Großer Brauner (G)	4,60 €
Verlängerter	4,10 €
Melange (G)	4,20 €
Hauskaffee (G)	4,80 €



Tee

Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee	3,80 €
------------------------------------	--------

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 die Zutaten überwiegend regional bezogen. Sie finden die entsprechende Herkunft bei den jeweiligen Speisen. Nähere Informationen zu der Herkunft der einzelnen Rohstoffe und der Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage bzw. unter diesem QR-Code.





Ausg'steckt ist ...

6. Februar bis 23. Februar 2025

13. März bis 30. März 2025

17. April bis 4. Mai 2025

22. Mai bis 9. Juni 2025

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)	5,90 €
Grüner Veltliner (O)	6,10 €
Chardonnay (O)	6,10 €
Welschriesling (O)	6,10 €
Sauvignon blanc (O)	6,10 €
Zierfandler (O)	6,30 €
Muskat (O)	6,50 €

<u>Rotwein</u>	<u>0,75 l</u>
Blauer Portugieser (O)	5,90 €
Zweigelt (O)	6,10 €
St. Laurent (O)	6,10 €
Pinot Noir (O)	6,10 €
Blaufränkisch (O)	5,90 €
Cabernet Sauvignon Barrique (O)	8,50 €
Rosé (O)	6,10 €

Spezialitäten

Thermensekt - Grüner Veltliner (O)	0,75 l	8,50 €
Rotweinklikör (O)	0,50 l	7,00 €
Frizzantino (O)	0,75 l	6,60 €
Frizzantino - Muskat (O)	0,75 l	6,80 €
Traubensaft weiß oder rot	0,75 l	3,70 €

