

Kalte Heurigenespezialitäten:

<u>Versch. Aufstriche Portion</u>	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Bratenfett	€ 2,40	€ 3,90
Liptauer C,G,M	€ 2,40	€ 3,90
Eiaufstrich C,G	€ 2,40	€ 3,90
Grammelschmalz	€ 2,40	€ 3,90
Schinken-Eiaufstrich A,C,G	€ 2,40	€ 3,90
Aufstrichbrot A		€ 2,70
Aufstrichbrot mit Zwiebel A		€ 3,20
Laugenbrezel A		€ 1,40
Salzstangerl A		€ 1,20
Ciabatta A		€ 1,20
Scheibe Brot A		€ 0,90

Schinkenspeck	10 dag	€ 3,70
Kümmelbraten	10 dag	€ 2,40
Hauswurst/Cabanossi	10 dag	€ 2,70
Italienische Antipasti G	10 dag	€ 3,50
Emmentaler G	10 dag	€ 2,70
Mondseer G	10 dag	€ 2,70

<u>Salat:</u>	Portion	€ 2,90
Kartoffel, Kraut, Gurke, Tomaten		
Schwarzwurzel, Käferbohnen G,H,O		

Presswurst mit Zwiebel A,G,O	Portion	€ 5,90
Griechischer Bauernsalat G,O	Portion	€ 5,90
Pikanter Wurstsalat A,G,O	Portion	€ 4,90

HEURIGENBUFFET

Warme Heurigenspezialitäten:

Kümmelbraten	10 dag	€ 2,40	gebackene Hühnerkeule	A,C,G	Portion	€ 4,40
Schweinskarree	10 dag	€ 2,40	gebackene Hühnerflügerl	A,C,G	Stück	€ 2,00
Knierling	10 dag	€ 1,70	Hühner-/Schweinsschnitzel	A,C,G	Portion	€ 5,90
G`selchte Ripperln	10 dag	€ 2,40	Fleischlaberl	A,C,G,M	Stück	€ 2,70
Blunz`n A	10 dag	€ 2,40	Wiener Kartoffelpuffer		Stück	€ 1,80
Spareribs	10 dag	€ 2,40	Sauerkraut		Portion	€ 2,10
knusprige Stelze	10 dag	€ 2,40	Schafkäse im Speckmantel	G	Portion	€ 3,90

Dessert:

Topfenstrudel	A,C,G	€ 2,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce	A,C,G	€ 3,90
Apfelstrudel	A,C,G	€ 2,90
Marmeladepalatschinken	A,C,G	
2 Stück		€ 3,90

Salziges und Süßes:

Cashewnüsse	Portion	€ 3,90
Salzmandeln	Portion	€ 3,90
Soletti	Portion	€ 2,20
Pischinger Haselnußecken	Portion	€ 3,90
Pischinger Oblatentorte	Portion	€ 3,90
Weinbeißer	Portion	€ 3,50

:: allergeninformation gemäß codex-empfehlung:

A || glutenhaltiges getreide, B || krebstiere, C || ei, D || fisch, E || erdnuss, F || soja, G || milch oder laktose, H || schalenfrüchte, L || sellerie, M || senf, N || sesam, O || sulfite, P || lupinien, R || weichtiere

:: wichtige information zu allergenen:

eine nennung erfolgt, wenn die bezeichneten stoffe oder daraus hergestellte erzeugnisse als zutat im endprodukt enthalten sind. die kennzeichnung der 14 hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen vorschriften EU-lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. es gibt darüber hinaus auch noch andere stoffe, die lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten auslösen können. trotz sorgfältiger herstellung unserer gerichte können neben den gekennzeichneten zutaten auch spuren anderer stoffe enthalten sein, die im produktionsprozess der küche verwendet werden.