

GETRÄNKE

Aperitif

WERGIN

hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio-Botanicals		
pur auf Eis		4,90
fill up mit Tonic		6,90
Soosser Aperolspritz		5,80
Gin & Tonic		6,90
Soossecco	0,125 l	3,60 21,00
Rosé-Schaumwein, trocken		
Soossante	0,125 l	3,60 21,00
Schaumwein vom Gelben Muskateller		
Soosser Rot	1/8 l	1,80
Soosser Weiß	1/8 l	1,80
G'spritzter	1/4 l	2,40
Bier Stiegl	0,33 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l	2,40
Mineralwasser	0,75 l	4,10
Soosser Leitungswasser	1 l	0,80
Traubensaft vom Zweigelt/Merlot	1/8 l	1,80
Traubensaft gespritzt	1/4 l	2,40
Holundersaft gespritzt	1/4 l	2,10
Almdudler	0,35 l	2,80
Frucade	0,35 l	2,80

Bouteillenwein Weiß

Gemischter Satz 2023	1/8 l	0,75 l 14,00
trocken, fruchtig & frisch	2,40	14,00
Grüner Veltliner 2023	2,40	14,00
trocken, frisch & spritzig	2,40	14,00
Welschriesling 2023	2,40	14,00
trocken, spritzig, feine Säure	2,70	16,20
Riesling Leopold 2023	2,80	16,00
trocken, elegantes Rieslingbukett	2,80	16,00
Chardonnay 2023	2,80	16,00
fruchtig, elegant	2,80	16,00
Gelber Muskateller 2023	2,80	16,00
trocken, frisch & fruchtig	2,60	15,00
Grauburgunder 2023	2,60	15,00
trocken, Burgundernoten, reife Früchte		

Weinspezialitäten

Chardonnay Madera 2022	3,50	21,00
fruchtig, elegant, 18 Monate in Barrique		
Grüner Veltliner „Harterberg“ 2023	3,20	19,00
GV in seiner reinsten Form, vollmundig		
Gelber Muskateller süß 2023	2,90	17,00
fruchtig, elegante Restsüße		
Zweisamkeit 2022	3,90	23,00
Grüner Veltliner – ein Weingarten – ein Rebstock – ein mit viel Liebe gepflegtes & selektiertes Traubenpärchen, 12 Monate im Holzfass		
SOL Y MAR 2023	2,90	17,00
Eine Hommage an unsere Lieblingsdestination – diese Cuveé aus Chardonnay & Riesling mit exotischen Fruchtnoten und salziger Mineralik macht Lust auf Meer.		
Rosé 2023	2,50	15,00
frisch, spritzig, trocken		
Bouteillenwein Rot	1/8 l	0,75 l
Zweigelt Klassik 2022	2,50	15,00
trocken, fruchtig, Beerennoten		
St. Laurent 2022	2,90	17,00
trocken, vollmundig, fruchtig		
Merlot „exklusiv“ 2020	3,60	21,00
trocken, kräftig, gehaltvoll, barrique		
Gaminghof 2020	3,90	23,00
Cuvée aus Cabernet & Merlot, barrique		
Zu jeder Bouteille Wein servieren wir gerne unser Soosser Leitungswasser kostenlos dazu.		
Brände		
Trebernbrand	2cl	3,50
Traubenbrand- Muskat	2cl	3,50
Nusslikör	2cl	3,50
Birnenbrand	2cl	3,50
Hauskaffee „Nespresso“		3,50
mit Schlag		3,90

Ab Hof-Verkauf gerne bei der Schank

SPEISEN & GETRÄNKE

G

Wein & Heuriger
Ganneshofer

SPEISEN

zum Start...

Rote Rüben Carpaccio auf Schwarzwurzelcreme V Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar	10,90 12,90
Beef Tartar mit mariniertem Kürbis & Toastbrot	15,90
Frischkäse (Kuh) garniert mit Kernöl & Zwiebel & mit Emmerberger Rauchschinken	6,90 10,90
Emmerberger Rauchschinken mit mariniertem Kürbis und Brotchips	9,80

Köstliches aus dem Suppentopf...

Rindsuppe mit Frittaten	3,50
Kürbiscrèmesuppe V	5,50

Sehr beliebt vom regionalen Schwein...

Surschnitzel	9,20
Winzer Cordon Bleu – Speck/Zwiebel/Emmentaler Geschmorte Schweinsbackerl in Rotweinjus mit Kartoffel-Selleriepüree	13,90 16,90

oder vom steirischen Huhn aus dem Sulmtal...

Hühnerfilet gebacken	9,90
Hühnerfilet gegrillt mit mediterranem Gemüse	13,80
Bunter Blattsalat mit gegrillten Hühnerstreifen	12,90
mit gebackenen Hühnerstreifen	12,90

Wenn Sie einen gemischten Salat dazu wünschen, bitten wir Sie,
ein Hühnerfilet gegrillt oder gebacken mit gemischtem Salat
zu bestellen – Vielen Dank!

Herbstzeit...

Kürbis gebacken mit Sauce Tartar	8,90
Kürbis Cordon Bleu mit Sauce Tartar & Preiselbeeren	12,90
Hirschragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren	16,90

für unsere lieben vegetarischen Gäste...

Champignons geb. mit Sauce Tartar	8,50
Tagliatelle in Kürbissauce V	10,90
Mediterranes Gemüsegröstl V	9,90

für unsere herzlich willkommenen kleinen Gäste...

Kinderschnitzel (Huhn) mit Pommes Frites & Ketchup	7,20
---	------

aber nichts geht ohne die beliebten Klassiker...

Blunzn mit Speckkraut und Rösti	10,70
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	12,90

aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..

Hühnerhaxerl gegrillt oder gebacken	6,20
Faschierte Laibchen 2 Stk.	6,00

Frisch vom Fisch

Zander gegrillt oder gebacken mit Rosmarinkartoffeln	16,90
---	-------

Beilagen

Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)	3,90
Kartoffelsalat	4,20
Blattsalat	3,90
Schwarzwurzelsalat	4,20
Mediterranes Gemüse	4,50
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel	3,00
Pommes Frites mit Ketchup	3,00

Unser Heurigenschmankerl...

Aufstrichteller (Liptauer/Ei/Kürbis)	5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Ei/Kürbis/Grammelschmalz)	3,20
Thum-Schinkenbrot mit Kren & Gurkerl	6,50
Emmerberger Rauchschinkenbrot mit Pfefferoni	5,90

Brat'l-Teller mit Kren & Gurkerl	7,50
Thum Beinschinkenteller garniert	8,90
Winzerteller Thum-Schinken/Emmerberger Rauchschinken	12,90
Blunzn/Käse/Aufstrich/Kren/Gurkerl/Pfefferoni/Senf	12,90

Curry-Huhnsalat	7,90
Wurstsalat	7,20
Schafkäse-Linsensalat	7,20
Salatvariation	8,90

Zum süßen Abschluss...

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	7,90
Mousse au Chocolat	6,20
hausgemacht mit feiner belgischen Callebaut Schokolade	
Kardinalschnitte	4,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,20 6,20
Punschkräpfen	4,20

Klein aber fein...

Florentiner	3,50
Schaumrolle	2,50
Linzer Auge	2,50

oder darf es vielleicht eine Auswahl unserer österreichischen und internationalen Käsespezialitäten sein...

Käseteller klein Hart- & Weichkäse garniert	12,90
Käseteller groß Hart- & Weichkäse garniert	21,90

Brot / Gebäck	1,70 / 2,00
---------------	-------------

Fragen Sie bitte auch nach unserem Tagesteller...

ALLE SPEISEN BITTE BEI TISCH BESTELLEN

KEINE BESTELLUNGEN BEIM BUFFET MÖGLICH

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihr Gastgeber sein dürfen
und wünschen Ihnen eine gemütliche Heurigenzeit.