

GETRÄNKE

Aperitif

WERGIN

hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio-Botanicals

pur auf Eis 4,90

fill up mit Tonic 6,90

Soosser Aperolspritz 5,90

Gin & Tonic 6,90

Soossecco 0,125 l 3,80 22,00

Rosé-Schaumwein, trocken

Soossante 0,125 l 3,80 22,00

Schaumwein vom Gelben Muskateller

Soosser Weiß 1/8 l 2,00

G'spritzter 1/4 l 2,60

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 2,00

Traubensaft gespritzt 1/4 l 2,60

Holundersaft gespritzt 1/4 l 2,30

Almdudler 0,35 l 2,90

Frucade 0,35 l 2,90

Bouteillenwein Weiß 1/8 l 0,75 l

Gemischter Satz 2024 2,60 15,00

trocken, fruchtig & frisch

Grüner Veltliner 2023 2,50 14,00

trocken, frisch & spritzig

Riesling Leopold 2023 2,80 16,00

trocken, elegantes Rieslingbukett

Chardonnay 2023 2,90 17,00

fruchtig, elegant

Gelber Muskateller 2023 2,90 17,00

trocken, frisch & fruchtig

Grauburgunder 2023 2,70 16,00

trocken, Burgundernoten, reife Früchte

Gelber Muskateller süß 2023 2,90 17,00

fruchtig, elegante Restsüße

Weinspezialitäten

SOL Y MAR 2023 3,00 18,00

Eine Hommage an unsere Lieblingsdestination – diese Cuveé aus Chardonnay & Riesling mit exotischen Fruchtnoten und salziger Mineralik macht Lust auf Meer.

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

Zweisamkeit 2022 3,90 23,00

Grüner Veltliner – ein Weingarten – ein Rebstock – ein mit viel Liebe gepflegtes & selektiertes Traubepärchen, 12 Monate im Holzfass

Rosé 2024 2,60 15,00

frisch, spritzig, trocken

Bouteillenwein Rot 1/8 l 0,75 l

Zweigelt Klassik 2022 2,60 15,00

trocken, fruchtig, Beerennoten

St. Laurent 2022 2,90 17,00

trocken, vollmundig, fruchtig

Merlot „exklusiv“ 2021 3,60 21,00

trocken, kräftig, gehaltvoll, barrique

Gamingerhof 2021 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

Kaffee „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 10,90

Roastbeef vom heimischen Rind
mit Sauce Tartar 12,90

Räucherfischtartar
Avocadocrème & Toastbrot 15,90

Köstliches aus dem Suppentopf...

Rindsuppe mit Frittaten 3,80
Rieslingcrèmesuppe V 5,50

Sehr beliebt vom regionalen Schwein...

Surschnitzel 9,90
Cordon Bleu 13,90
Geschmorte Schweinsbackerl in Rotweinjus
mit Kartoffel-Selleriepürree 16,90

oder vom steirischen Huhn aus dem Sulmtal...

Hühnerfilet gebacken 10,90
Hühnerfilet gegrillt mit mediterranem Gemüse 14,90
Bunter Blattsalat
mit gegrillten Hühnerstreifen 13,90
mit gebackenen Hühnerstreifen 13,90

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

für unsere lieben vegetarischen Gäste...

Champignons geb. mit Sauce Tartar 8,50
Mediterranes GemüsegröstlV 9,90
Geröstete Knödel mit Ei 8,90

für unsere herzlich willkommenen kleinen Gäste...

Kinderschnitzel (Huhn)
mit Pommes Frites & Ketchup 7,50

aber nichts geht ohne die beliebten Klassiker...

Blunzn mit Speckkraut und Rösti 10,70
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut 13,90
Specklinsen mit Knödel 8,90
Winzergulasch mit hausgemachten Nockerl (Rind) 13,90

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 4,80
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel 3,20
Pommes Frites mit Ketchup 3,50

Unser Heurigenschmankerl...

Aufstrichteller (Liptauer/Lachs/Curry) 5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Lachs/Curry/Grammelschmalz) 3,50

Thum-Schinkenbrot mit Kren & Gurkerl 6,90
Emmerberger Rauchschinkenbrot mit Pfefferoni 6,20

Brat'l-Teller mit Kren & Gurkerl 7,90
Thum Beinschinkenteller garniert 8,90

Winzerteller
Thum-Schinken/Emmerberger Rauchschinken
Blunzn/Käse/Aufstrich/Kren/Gurkerl/Pfefferoni/Senf 12,90

Heringssalat „Klassik“ garniert 8,90
Heringssalat „Rote Rübe“ 8,90
Curry-Huhnsalat 7,90
Schafkäse-Linsensalat 7,90
Salatvariation 8,90

Zum süßen Abschluss...

Buchteln mit Vanillesauce 7,20
oder der „Klassiker“...
hausgemachte Palatschinken
mit Marillenmarmelade 2 Stk. 6,20
mit Haselnusscreme 2 Stk. 7,20

Mousse au Chocolat 6,20
hausgemacht mit feiner belgischen Callebaut Schokolade

Kardinalschnitte 4,90
Topfenstrudel 4,50
mit Vanillesauce 6,50
Punschkräpfen 4,80
Florentiner 3,50
Schaumrolle 2,80
Linzer Auge 2,50

oder darf es vielleicht eine Auswahl unserer österreichischen undinternationalen Käsespezialitäten sein...

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

Brot / Gebäck 1,90 / 2,20

**Er ist wieder da - der SIGNATURE DISH des Abends
von Küchenchef Thomas Lackner
täglich von 18:00 – 20:00 Uhr
...so lange der Vorrat reicht.**

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.