

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
Punschkrapfen	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.