

## 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 trocken, fruchtig & frisch	2,60	15,00
Welschriesling 2024 trocken, knackig & frisch	2,60	15,00
Grüner Veltliner 2024 trocken, frisch & spritzig	2,60	15,00
Riesling Leopold 2023 trocken, elegantes Rieslingbukett	2,80	16,00
Chardonnay 2023 fruchtig, elegant	2,90	17,00
Gelber Muskateller 2023 trocken, frisch & fruchtig	2,90	17,00
Grauburgunder 2023 trocken, Burgundernoten, reife Früchte	2,70	16,00
Gelber Muskateller süß 2023 fruchtig, elegante Restsüße	2,90	17,00

### 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		
Gaminghof 2021	3,90	23,00
Cuvée aus Cabernet & Merlot, barrique		

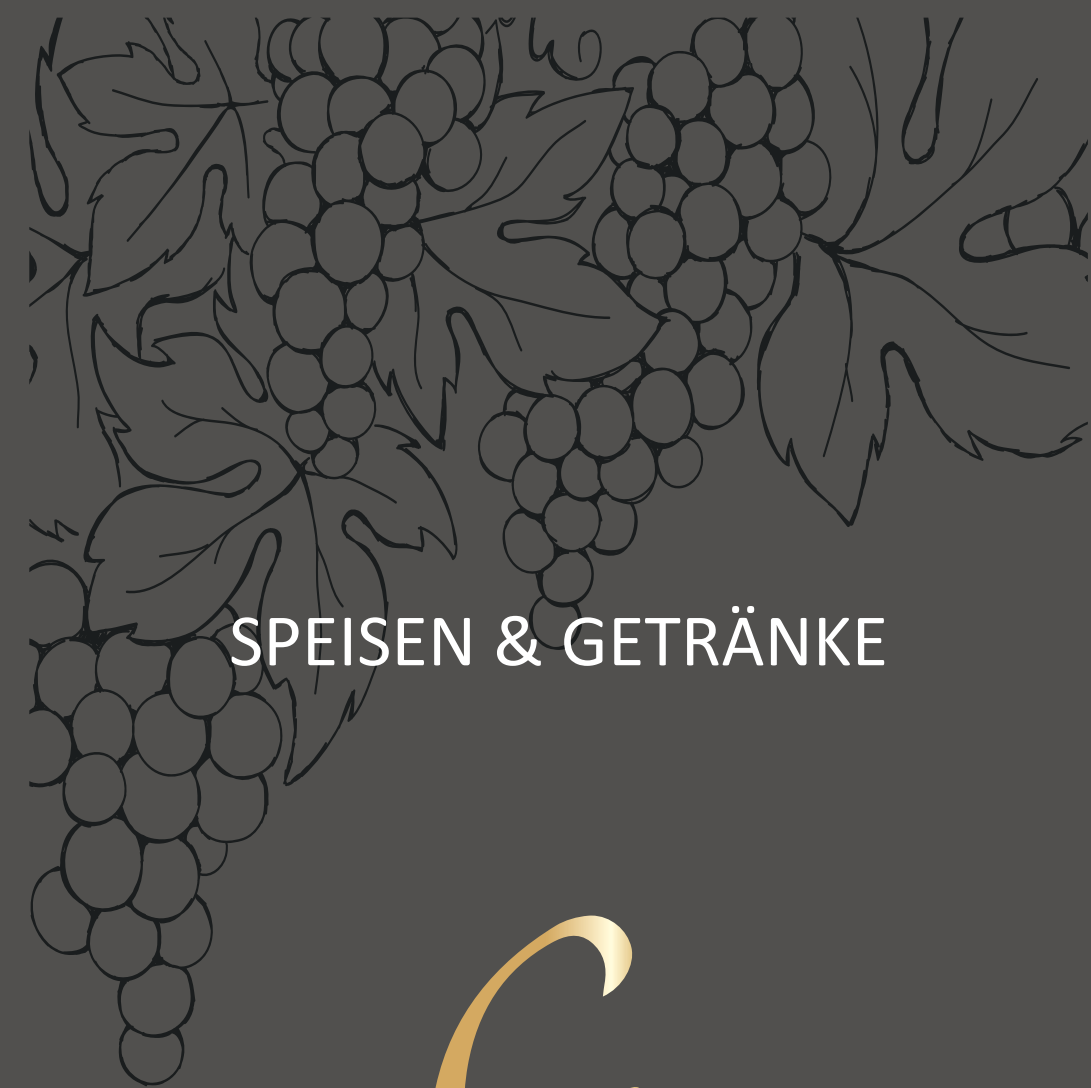
Zu jeder Bouteille Wein servieren wir gerne unser Soosser Leitungswasser kostenlos dazu.

#### Brände

Trebernbrand 2cl	3,50
Traubenbrand- Muskat 2cl	3,50
Nusslikör 2cl	3,50
Birnenbrand 2cl	3,50

Kaffee „Nespresso“	3,80
mit Schlag	4,20

**Ab Hof-Verkauf gerne bei der Schank**



## SPEISEN & GETRÄNKE

# G

Wein & Heuriger  
Ganneshofer

## SPEISEN

### zum Start...

Bärlauchmousse mit Radieschen & Toastbrot	V	10,90
& „Puchegger-Rauchschinken“		14,90
Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar		12,90
Räucherfischtartar Avocadocrème & Toastbrot		15,90

### Köstliches aus dem Suppentopf...

Rindsuppe mit Nudeln & Gemüse		3,80
Bärlauchcrèmesuppe V		5,50

### Sehr beliebt vom regionalen Schwein...

Surschnitzel		9,90
--------------	--	------

### 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 Gemüsegröstl V		9,90
Fettuccine mit Bärlauchpesto & Parmesan		10,90

### Frühlingszeit...

Bärlauch Cordon Bleu vom regionalen Schwein Schafkäse/Schinken/Bärlauch		15,90
Bärlauchnockerl mit Käsesauce		10,90
& mit Schinken		12,90
Fettuccine mit Bärlauchpesto & Garnelen		18,90

### 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		10,90
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut		13,90
Winzergulasch vom BIO-Rind mit hausgemachten Nockerln		13,90
Linsen mit Knödel		8,90

### aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..

Hühnerhaxerl gegrillt		6,20
Faschierte Laibchen 2 Stk.		6,20

### Frisch vom Fisch

Zander gegrillt oder gebacken mit Rosmarinkartoffeln		16,90
Garnelengröstl mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln		18,90

### Beilagen

Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)		4,20
Kartoffelsalat		4,20
Blattsalat		4,20
Schwarzwurzelsalat		4,20
Mediterranes Gemüse		4,80
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel		3,20
Pommes Frites mit Ketchup		3,50

### Unser Heurigenschmankerl...

Aufstrichteller (Liptauer/Bärlauch/Curry)		5,90
Aufstrichbrot (Liptauer/Curry/Bärlauch/Grammelschmalz)		3,50
Thum-Schinkenbrot mit Kren & Gurkerl		6,90
Puchegger´s Rauchschinkenbrot mit Pfefferoni		6,20

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

Curry-Huhnsalat		7,90
Wurstsalat		7,90
Schafkäse-Linsensalat		7,90
Salatvariation		9,90

### Zum süßen Abschluss...

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster		8,90
-------------------------------------	--	------

Crème Brûlée		7,20
--------------	--	------

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

Kardinalschnitte		4,90
------------------	--	------

Apfelstrudel		4,90
--------------	--	------

Topfenstrudel mit Vanillesauce		4,90 6,90
-----------------------------------	--	--------------

Punschkräpfen		4,80
---------------	--	------

Florentiner		3,50
-------------	--	------

Schaumrolle		2,80
-------------	--	------

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		2,00 / 2,40
---------------	--	-------------

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.