



WEINGUT
GOTTSCHULY
GRASSL

HAUSGEMACHTES VOM WILD, GEMÜSEGARTL & DER REBE



wein
genuss
heuriger

Wir lieben es mit ursprünglichen und saisonalen Produkten zu kochen. Deshalb ist für uns jeder Heurigetermin mit einem bestimmten Geschmack und (Bauch)Gefühl verbunden.

4. bis 15. August,
täglich ab 15 uhr

Reservierungen unter
wein@gottschuly.at
+43 (0) 664 150 29 54





UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

Sommeraperitif

Holunder Minz Shrub Holunder Sirup · Verjus · Minze · Zitrone	€ 3,50
Rosugo Rosé · Minze · Limette · Holunder	€ 4,30
Melonen Spritz Muskateller · Basilikum · Wassermelone	€ 4,60
Secco Pfirsich	€ 3,20
Sekt Rosé brut	€ 3,80

Wild & sommerliche Spezialitäten

Wild Genuss Teller Spezialitäten vom Reh · Hirsch · Wildschwein	€ 10,80
Wildschweinschinken fein garniert	€ 8,20
Wilde Breze Wildschwein · Käse · Gemüse · Mayonnaise	€ 7,40
Harte Chilli-Wildschweinwürste mit Kren	€ 6,40
 Sommersalat Blattsalate · Pfirsich · Ziegenkäse · Sesam · Tomaten	€ 7,80
 Paradeis-Carpaccio Bunte Paradeiser · Schafkäse · Basilikum · Focaccia	€ 7,80
Genuss-Spieße Salami · Rohschinken · Mozzarella · Oliven · Focaccia	€ 6,20
Victoria's Sweet Secret Schoko-Biskuit · Vanille · Marille	€ 3,90
Zwetschkenkuchen mit Streusel	€ 3,80



RAFFINIERTES AUS DER HEURIGENKÜCHE

Genuss Teller

Veltliner Teller € 9,40

Duroc Spezialitäten aufgeschnitten und fein garniert,
dazu ein Glas Grüner Veltliner

 Feiner Käse Teller € 8,20

Käsespezialitäten von der Käserei Höflmaier
und der Sennerei Lechner, dazu Victorias Chutney

Saure Blunzn und Saure Presswurst € 6,80

marinierte Käferbohnen · Zwiebel · Kernöl

Aufstrich Variation € 5,80

Liptauer · Ei · Karotte · Knoblauch · Verhackertes

 Bio Schafkäse vom Raser € 5,60

mit hausgemachtem Bärlauch Pesto und frischem Gemüse garniert

Feines für Zwischendurch

Wilde Breze € 7,40

Wildschwein · Käse · Gemüse · Mayonnaise

 Winzer Bagel € 6,20

Chia-Dinkel-Bagel · Camembert · Apfel · Birne · Honig · Nüsse

Sommerliches Genussbrot € 5,40

Schinken · Salami · Ricotta · Pfirsich · Basilikum

Genussweckerl € 5,40

Geselchtes · Käse · Gemüse · Sauce





HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Köstlichkeiten vom Schwein

Kümmelbraten pro Portion	€ 5,80
Schweinsbraten pro Portion	€ 5,80
Geselchtes pro Portion	€ 5,80
Blunze mit Senf und Kren	€ 5,60
Presswurst in Essig und Öl	€ 5,60

Fein garnierte Heurigenbrote

Schweinsbratenbrot	€ 4,20
Kümmelbratenbrot	€ 4,20
Buxlbrot Michis Blunze · Presswurst · Kren	€ 4,20
Hauswurstbrot	€ 4,20
Schinkenbrot	€ 4,20
Bauernsalamibrot	€ 4,20
 Käsebrot	€ 4,20
Bratlfettnbrot	€ 2,40
Schmalzbrot	€ 2,40
Grammelschmalzbrot	€ 2,60
Rehpastetenbrot mit pikanter Zwetschke	€ 3,20
 Aufstrichbrot wahlweise mit Ei · Karotte · Liptauer · Knoblauch	€ 2,80

Lieblingsbrote für die Kleinen

 Wiesenbrot mit Schnittlauch & Butter	€ 3,20
 Radlbrot mit Extrawurst & Butter	€ 3,20



Kleine Beilagen für den großen Geschmack

Käferbohnsalat fein mariniert	€ 4,10
Käseaufschnitt	€ 5,20
Aufstriche pro Portion: Ei · Karotte · Liptauer Knoblauch · Rehpastete · Grammelschmalz · Verhackertes	€ 2,60
Oliven	€ 1,80
Kren	€ 0,80
Pfefferoni · Essiggurkerl	€ 1,20
Chutney · Pesto	€ 1,20
Ein hartgekochtes Ei	€ 1,00
Ein Stück Gebäck	€ 1,60
Eine Scheibe Schwarzbrot	€ 0,90

Süße Versuchungen

Topfenschnitte mit Marillentröster	€ 3,80
Bananenschnitte	€ 3,80
Zwetschkuchen mit Streusel	€ 3,80
Victoria's Sweet Secret Schoko-Biskuit · Vanille · Marille	€ 3,90

Knabbereien

Soletti · Chips je	€ 1,50
Mannerschnitten	€ 1,60



GENUSS FÜR ZUHAUSE

In unserem [Genuss-Kühlschrank](#) im Hof finden Sie hausgemachte Spezialitäten von unseren Duroc Freilandschweinen, Eier, Aufstriche und mehr zum Mitnehmen. Einfach zugreifen und am Tisch bezahlen.



DURSTLÖSCHER & SPRUDELNDES

Hausgemachter Traubensaft 1/4L

Traubensaft weiß € 2,70

Traubensaft weiß gespritzt € 2,00

Traubensaft mit Verjus gespritzt € 2,40

Bauers Limonaden 0,33L

Himbeer Limo € 2,40

Zitronen Limo € 2,40

Almdudler 1/4L 1L

Almdudler pur € 1,80 € 7,00

Almdudler gespritzt € 1,70

Durstlöscher 1/4L

Verjus gespritzt € 2,00

Holunder gespritzt € 1,80

Mineral 0,33L 1L

Römerquelle € 1,80 € 4,20

G'spritztes 1/4L

Spritzer weiß · rot € 2,00

Rosé Spritzer € 2,20

Kaiserspritzer € 2,20

Almdudler weiß € 2,20

Landwein 1/4L 1L

Grüner Veltliner € 2,60 €10,00

Zweigelt € 2,60 €10,00



Schaumweine 1/8L 0,75L

Secco Riesling € 2,80 €14,00

Sekt Rosé brut € 3,80 €19,00



WEINE

<u>Weißweine</u>	1/8 l	0,75l
Grüner Veltliner 2021 · DAC	€ 2,60	€ 13,00
Welschriesling 2021	€ 2,60	€ 13,00
Weißburgunder 2021 · DAC	€ 2,70	€ 13,50
Sauvignon Blanc 2021 <u>Unser Sommerklassiker!</u>	€ 3,00	€ 15,00
Gelber Muskateller 2021	€ 3,00	€ 15,00
First Victoria 2020 SB · WR · WB	€ 3,00	€ 15,00
Chardonnay 2021 · DAC	€ 3,00	€ 15,50
Göttlesbrunn weiß 2020 · DAC WB · CH	€ 3,60	€ 18,00
<u>Rosé</u>	1/8 l	0,75l
Zweigelt Rosé 2021	€ 2,60	€ 13,00
<u>Rotweine</u>	1/8 l	0,75l
Blaufränkisch 2019 · DAC	€ 2,70	€ 13,50
Zweigelt 2020 · DAC	€ 2,70	€ 13,50
Cuveé Senior 2019 ZW · ME	€ 2,90	€ 14,50
Rubin Carnuntum 2020 Zweigelt DAC · 91 Falstaff Punkte	€ 3,20	€ 16,00
Hoher Weg 2020 Zweigelt DAC · 92 Falstaff Punkte	€ 3,80	€ 19,00
Rotundo 2019 ME · 93 Falstaff Punkte <u>Unsere Empfehlung zu Wildgerichten</u>	€ 4,60	€ 23,00
Syrah 2018 93 Falstaff Punkte	€ 4,70	€ 23,50
G3 2019 ZW · BF · ME · 92 Falstaff Punkte	€ 4,90	€ 25,00
Ried Aubühl 2018 Zweigelt DAC 93 Falstaff Punkte	€ 5,50	€ 28,50

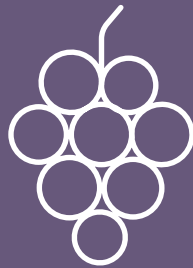




<u>Verdauungshilfen zur inneren Desinfektion</u>	<u>2cl</u>
Tresterbrand	€ 2,50
Nussschnaps	€ 2,50
Marillenlikör	€ 2,20
Erdbeerlikör	€ 2,20

LIEBLINGSWEINE ZU AB HOF PREISEN EINKAUFEN

Eine schöne Gelegenheit den persönlichen Weinvorrat aufzufüllen! Fragen Sie nach unserer Ab-Hof-Preisliste und verkosten Sie Ihre Weinfavoriten auch gerne mit einem Probeschluck.



UNSER ANGEBOT IM AUGUST

-10 % auf den
gesamten Weineinkauf

ab 6 Flaschen



WIR LEGEN SEHR VIEL WERT AUF GUTE ZUTATEN!

Vieles stammt deshalb von unserer eigenen kleinen
Landwirtschaft. Alles andere von ausgewählten
Produzenten aus nächster Nähe!

TRAUBENSAFT, WEIN & SCHNAPS

von unserem Weingut

DUROC SPEZIALITÄTEN

von unseren Freilandschweinen,
hausgemacht von Michael

WILD

aus den Marchfelder Donau Auen

KÄSE

Käserei Höflmaier, Lochen
Sennerei Lechner, Stumm
Miziehof, Prellenkirchen

Bio-Schafkäserei Raser, Pachfurth

FELDGEMÜSE

Marchfelder Gemüsespezialitäten

EIER

aus unserer Landwirtschaft
Geflügelhof Werner, Gallbrunn

CHUTNEY, PESTO & MARMELADE

hausgemacht von Victoria & Michaela

BROT & GEBÄCK

Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha
Bäckerei Hiessberger,
Deutsch Jahrndorf

LIMONADEN

Bauer Manfred, Untersiebenbrunn

PFIRSICHNEKTAR

Petra Kollmann, Höflein



FREUDE SCHENKEN

mit dem Gottschuly-Grassl
Genuss Gutschein

