



WEINGUT
GOTTSCHULY
GRASSL

HAUSGEMACHTES VOM KÜRBIS, DER RÜBE & DER TRAUBE



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.


6. – 9. & 13. – 16. OKTOBER
TÄGLICH AB 15 UHR

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



UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

Herbstliche Aperitife

 Sturm Grüner Veltliner oder Rosé	€ 2,90
Birnen Spritz Veltliner · Holunder · Rosmarin · Birne	€ 4,60
Secco Birne	€ 3,20
Sekt Rosé brut	€ 3,80
Johannisbeer-Trauben-Shrub alkoholfrei	€ 3,50

Saisonales & Genussvolles im Oktober




Herbstlicher Genussteller Wildschweinschinken · Duroc Speck · Bio-Emmentaler · Kürbis	€ 10,80
 Rote Rüben-Carpaccio Ziegenkäse · Feigen · Vogerlsalat · Walnüsse	€ 8,40
 Kürbis Linsen Salat Hokkaido · Linsen · Rucola · Birne · Bio-Schafkäse	€ 8,40
Wildschweinschinken fein garniert	€ 8,20
Herbst Ciabatta Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel	€ 6,40
 Chia-Dinkel Bagel Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado	€ 6,40
Herbstliches Genussbrot Wildschwein · Kürbis · Feige · Käse	€ 5,60
Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 3,80
Victoria's Sweet Secret Birne · Maroni · Topfen · Crunch	€ 3,90

Spezialitäten im Oktober




HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN

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
Ei · Karotte · Liptauer · Rote Rübe · Kürbis
-  Bio Schafkäse vom Raser € 5,60
mit hausgemachtem Bärlauch Pesto und frischem Gemüse garniert

Feines für Zwischendurch

- Herbst Ciabatta € 6,40
Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel
-  Chia-Dinkel Bagel € 6,40
Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado
- Herbstliches Genussbrot € 5,60
Wildschwein · Kürbis · Feige · Käse
- Genussweckerl € 5,60
Geselchtes · Käse · Gemüse · Sauce

Raffiniertes aus der Heurigenküche




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
Schinkenbrot	€ 4,20
Bauernsalamibrot	€ 4,20
 Käsebrot	€ 4,20
Bratlfettnbrot	€ 2,40
Schmalzbrot	€ 2,40
Grammelschmalzbrot	€ 2,60
Leberpastetenbrot mit pikanter Zwetschke	€ 2,80
 Aufstrichbrot wahlweise mit Ei · Karotte · Liptauer · Rote Rübe · Kürbis	€ 2,80

Liebingsbrote für die Kleinen

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

Über Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie uns bitte!



Kleine Beilagen für den großen Geschmack

Käferbohnsensalat fein mariniert	€ 3,90
Eingelegter Kürbis Süß-Sauer	€ 2,90
Käseaufschnitt	€ 5,20
Aufstriche pro Portion: Ei · Karotte · Liptauer Rote Rübe · Kürbis · Leberpastete · Grammelshmalz	€ 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

Bananenschnitte	€ 3,80
Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 3,80
Victoria's Sweet Secret Birne · Maroni · Topfen · Crunch	€ 3,90

Knabbereien

Soletti · Chips · Erdnüsse je	€ 1,40
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.



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

Sturm 1/4L

Grüner Veltliner oder Rosé € 2,90

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



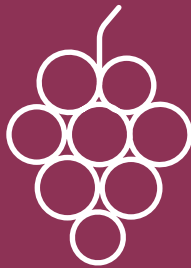
<u>Weißweine</u>	1/8 l	0,75l
Primus Carnuntum 2022 · DAC	€ 2,60	€ 13,00
Grüner Veltliner 2021 · DAC	€ 2,60	€ 13,00
Welschriesling 2021	€ 2,60	€ 13,00
Weißburgunder 2021 · DAC	€ 2,70	€ 13,50
Sauvignon Blanc 2021	€ 3,00	€ 15,00
Gelber Muskateller 2021	€ 3,00	€ 15,00
First Victoria 2021 SB · WR · WB	€ 3,00	€ 15,00
Chardonnay 2021 · DAC 	€ 3,00	€ 15,50
<u>Unsere Weinempfehlung zu Kürbis</u>		
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 2021 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	€ 4,60	€ 23,00
Syrah 2018  93 Falstaff Punkte	€ 4,70	€ 23,50
<u>Unser Lieblingswein im Herbst</u>		
G3 2019 ZW · BF · ME · 92 Falstaff Punkte	€ 4,90	€ 25,00
Ried Aubühl 2019  Zweigelt DAC 93 Falstaff Punkte	€ 5,50	€ 28,50
<u>Rarität – Gereiftes aus dem Weinkeller</u>		1/8 l
Rotundo 2011 · Merlot		€ 4,50



<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 OKTOBER

-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, STURM, WEIN & SCHNAPS

von unserem Weingut

DUROC SPEZIALITÄTEN

von unseren Freiland-
schweinen, hausgemacht von Michael

EIER

aus unserer Landwirtschaft
Geflügelhof Werner, Gallbrunn

CHUTNEY, PESTO & MARMELADE

hausgemacht von Victoria & Michaela

FELDGEMÜSE

Marchfelder Gemüsespezialitäten

KÜRBISSE

von der Zürbiserei Zehetbauer Orth
an der Donau

KÄSE

Käserei Höflmaier, Lochen
Sennerei Lechner, Stumm
Bio-Schafkäserei Raser, Pachfurth

BROT & GEBÄCK

Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha
Bäckerei Hiessberger,
Deutsch Jahrdorf

LIMONADEN & NEKTAR

Bauer Manfred, Untersiebenbrunn
Petra Kollmann, Höflein



FREUDE SCHENKEN

mit dem Gottschuly-Grassl
Genuss Gutschein

