



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 Heurigentermin mit einem bestimmten Geschmack und (Bauch)Gefühl verbunden.

25. SEPTEMBER – 1. OKTOBER
TÄGLICH AB 15 UHR

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

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

Herbstaperitifs

	Sturm Grüner Veltliner oder Rosé	€ 3,60
	Birnen Spritz Muskateller · Holunder · Rosmarin · Birne	€ 5,20
	Carnuntum Spritz Zweigelt · Zitronenlimo · Verjus · Rosmarin	€ 5,20
	Johannisbeer Trauben Shrub · alkoholfrei Johannisbeer Sirup · Verjus · Minze · Weintraube	€ 4,10
	Secco Pfirsich	€ 3,80
	Sekt Rosé Brut	€ 4,50

Saisonales & Genussvolles im Oktober

	Herbstlicher Genussteller Wildschweinschinken · Duroc Speck · Bio-Emmentaler · Kürbis	€ 12,80
	Wildschweinschinken fein garniert	€ 9,20
	Rote Rüben Carpaccio Ziegenkäse · Feigen · Vogerlsalat · Walnüsse	€ 9,40
	Kürbis Linsen Salat Hokkaido · Linsen · Rucola · Birne · Bio-Schafkäse	€ 9,40
	Herbst Ciabatta Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel	€ 7,90
	Chia-Dinkel Bagel Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado	€ 7,90
	Herbstliches Genussbrot Wildschweinschinken · Kürbis · Feige · Camembert	€ 7,40
	Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 4,40
	Victoria's Sweet Secret Birne · Maroni · Topfen · Crunch	€ 4,80

Spezialitäten im Oktober

HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN

Genuss Teller

- Veltliner Teller € 10,40
Duroc Spezialitäten aufgeschnitten und fein garniert,
dazu ein Glas Grüner Veltliner
-  Feiner Käse Teller € 8,80
Käsespezialitäten von der Käserei Höflmeier, den Tiroler
Milchbuben und vom Mizie Hof, dazu Victorias Chutney
- Saure Blunzn und Saure Presswurst € 7,80
marinierte Käferbohnen · Zwiebel · Kernöl
-  Aufstrich Variation € 6,80
Liptauer · Ei · Karotte · Rote Rübe · Kürbis
-  Bio Schafkäse vom Raser € 6,80
mit hausgemachtem Bärlauch Pesto und frischem Gemüse

Feines für Zwischendurch

- Herbst Ciabatta € 7,90
Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel
-  Chia-Dinkel Bagel € 7,90
Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado
- Herbstliches Genussbrot € 7,40
Wildschweinschinken · Kürbis · Feige · Käse
- Genussweckerl € 6,80
Geselchtes · Käse · Gemüse · Sauce
- Blunzen Burger € 6,80
Blunze · Cole Slaw · Senf

Raffiniertes aus der Heurigenküche



GOTTSCHULY
GRASSL

Hausgemachte Köstlichkeiten vom Schwein

Kümmelbraten pro Portion	€ 7,20
Schweinsbraten pro Portion	€ 7,20
Geselchtes pro Portion	€ 7,20
Presswurst in Essig und Öl	€ 7,20
Blunze mit Senf und Kren	€ 6,80

Fein garnierte Heurigenbrote

Schweinsbratenbrot	€ 4,90
Kümmelbratenbrot	€ 4,90
Buxlbrot mit Blunze · Presswurst · Kren	€ 4,90
Schinkenbrot	€ 4,90
Bauernsalamibrot	€ 4,90
 Käsebrot	€ 4,90
Bratlfettnbrot	€ 3,20
Schmalzbrot	€ 3,20
Rehpastetenbrot mit pikanter Zwetschke	€ 4,00
Leberpastetenbrot mit Kren	€ 3,60
 Aufstrichbrot wahlweise mit Ei · Karotte · Liptauer · Rote Rübe · Kürbis	€ 3,60

Liebingsbrote für die Kleinen

 Wiesenbrot	Schnittlauch · Butter	€ 3,60
Radlbrot	Extrawurst · Butter	€ 4,40
Wichtelbrot	Thun Schinken · Butter	€ 4,90

Über Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie uns bitte!

Kleine Beilagen für den großen Geschmack

Käferbohnsensalat fein mariniert	€ 4,20
Cole Slaw cremig mariniert	€ 4,20
Eingelegter Spargel süß-sauer	€ 4,80
Käseaufschnitt	€ 5,40
Aufstriche pro Portion: Ei · Karotte · Liptauer Rote Rübe · Kürbis · Leberpastete · Rehpastete	€ 3,10
Oliven	€ 2,50
Kren	€ 1,00
Chutney · Pesto	€ 1,60
Ein hartgekochtes Ei	€ 1,20
Ein Stück Gebäck	€ 1,90
Eine Scheibe Schwarzbrot	€ 1,00

Süße Versuchungen

Bananenschnitte	€ 4,40
Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 4,40
Victoria's Sweet Secret	€ 4,80
Birne · Maroni · Topfen · Crunch Birne · Maroni · Topfen · Crunch	

Knabbereien

Soletti · Chips · Erdnüsse je	€ 2,40
Mannerschnitten	€ 2,00



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.



GOTTSCHULY
GRASSL

<u>Hausgemachter Traubensaft</u>		1/4L
Traubensaft weiß	€ 3,20	
Traubensaft weiß gespritzt	€ 2,30	
Traube mit Verjus gespritzt	€ 2,50	
<u>Bauers Limonaden</u>		0,33L
Himbeer Limo	€ 3,20	
Zitronen Limo	€ 3,20	
<u>Almdudler</u>	1/4L	1L
Almdudler pur	€ 2,20	€ 8,50
Almdudler gespritzt	€ 2,10	
<u>Durstlöscher</u>		1/4L
Verjus gespritzt	€ 2,10	
Holunder gespritzt	€ 2,10	
<u>Mineral</u>	0,33L	1L
Römerquelle	€ 2,10	€ 5,60
<u>G'spritztes</u>		1/4L
Spritzer weiß · rot	€ 2,30	
Rosé Spritzer	€ 2,60	
Kaiserspritzer	€ 2,60	
Almdudler weiß	€ 2,60	
<u>Landwein</u>	1/4L	1L
Grüner Veltliner	€ 3,00	€ 12,00
Zweigelt	€ 3,00	€ 12,00
 <u>Schaumweine</u>	1/8L	0,75L
Secco Riesling	€ 3,40	€ 17,00
Sekt Rosé brut	€ 4,50	€ 22,50
<u>Sturm</u>		1/4L
Grüner Veltliner oder Rosé		€ 3,60

Durstlöscher · Sprudelndes · Weine

WEISSWEINE 1/8 L 0,75L

GEBIETSWEINE Carnuntum DAC

Primus Carnuntum 2024 · Jungwein	€ 2,90	€ 14,50
Grüner Veltliner 2023	€ 2,90	€ 14,50
Weißburgunder 2023	€ 3,00	€ 15,00
Chardonnay 2023	€ 3,40	€ 17,00

REGIONSWEINE Niederösterreich

Welschriesling 2023	€ 2,90	€ 14,50
Sauvignon Blanc 2023	€ 3,30	€ 16,50
Gelber Muskateller 2023	€ 3,30	€ 16,50
First Victoria 2023 · SB · WR · WB	€ 3,30	€ 16,50
Zweigelt Rosé 2023	€ 2,90	€ 14,50

GEBIETSWEINE Carnuntum DAC

Göttlesbrunn weiß 2022 · WB · CH <u>Unsere Empfehlung zum Kürbis</u>	 € 3,90	€ 19,50
---	--	---------

ROTWEINE 1/8 L 0,75L

GEBIETSWEINE Carnuntum DAC

Zweigelt 2023	€ 3,00	€ 15,00
Blaufränkisch 2021	€ 3,20	€ 16,00
Rubin Carnuntum 2022 · ZW	€ 3,50	€ 17,50
Hoher Weg 2022 · ZW	€ 4,10	€ 20,50
G3 2021 · ZW · BF · ME	€ 5,30	€ 26,50

REGIONSWEINE Niederösterreich

Cuveé Senior 2022 · ZW · ME	€ 3,20	€ 16,00
Rotundo 2022 · ME <u>Unser Lieblingswein im Herbst</u> 	€ 4,90	€ 24,50
Syrah 2022	€ 5,00	€ 25,00

LAGENWEIN Carnuntum DAC

Ried Aubühl 2020 · ZW	  € 5,80	€ 30,00
-----------------------	--	---------

Rarität · Gereiftes aus dem Weinkeller 1/8 L

Syrah 2015		€ 5,80
------------	--	--------

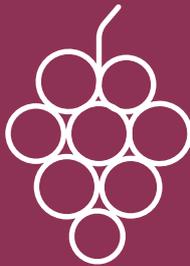


GOTTSCHULY
GRASSL

<u>Verdauungshilfen zur inneren Desinfektion</u>	<u>2cl</u>
Tresterbrand	€ 3,00
Nussschnaps	€ 3,00
Marillenbrand	€ 3,00
Marillenlikör	€ 3,00

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,
WEIN & SCHNAPS
von unserem Weingut

WURST & FLEISCH
von unseren Duroc
Freilandschweinen hausgemacht

WILD
aus den Marchfelder Donau Auen

FELDGEMÜSE
Marchfelder Gemüsespezialitäten

KÜRBISSE
von der Kürbiserei Zehetbauer
Orth an der Donau

EIER
aus unserer Landwirtschaft
Geflügelhof Werner, Gallbrunn

KÄSE
Käserei Höflmeier, Lochen
Milchbuben, Penningberg
Bio Schafkäserei Raser, Pachfurth
Mizie Hof, Prellenkirchen

CHUTNEY, PESTO &
MARMELADEN
hausgemacht von Victoria
und Michaela

BROT & GEBÄCK
Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha
Bäckerei Hiessberger,
Deutsch Jahrndorf

LIMONADEN & NEKTAR
Bauer Manfred, Untersiebenbrunn
Kollmann Petra, Höflein



FREUDE SCHENKEN
mit dem Gottschuly-Grassl
Genuss Gutschein

