



HAUSGEMACHTES VOM WILD, GEMÜSEGARTL & DER REBE



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

6. bis 16. August,
täglich ab 15 uhr

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



UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

Sommeraperitif

Carnuntum Spritz	€ 5,60
Zweigelt · Zitronenlimo · Verjus · Rosmarin	
Melonen Spritz	€ 5,60
Muskateller · Basilikum · Wassermelone	
Rosugo	€ 5,40
Rosé · Minze · Limette · Holunder	
Himbeer Minz Shrub · alkoholfrei	€ 4,60
Himbeer Sirup · Verjus · Minze · Zitrone	
Secco Pfirsich	€ 4,20
Sekt rosé brut	€ 5,00

Wild & sommerliche Spezialitäten

Wild Genuss Teller	€ 13,60
Spezialitäten vom Reh · Hirsch · Wildschwein · Bio-Bergkäse	
Wilde Breze	€ 9,40
Wildschweinschinken · Käse · Gemüse · Ei · Mayonnaise	
Harte Chili-Wildschweinwürste mit Kren	€ 7,90
 Sommersalat	€ 10,80
Blattsalate · Pfirsich · Ziegenkäsebällchen · Sesam · Tomaten	
 Paradeis Carpaccio	€ 10,40
Bunte Paradeiser · Bio-Schafkäse · Basilikum · Focaccia	
Genuss Spieße	€ 8,40
Salami · Rohschinken · Mozzarella · Oliven · Focaccia	
Zwetschkenkuchen mit Streusel	€ 4,80
Victoria's Sweet Secret	€ 4,80
Schoko-Biskuit · Vanillecreme · Marille	



RAFFINIERTES AUS DER HEURIGENKÜCHE

Genuss Teller

VVeltliner Teller € 10,80

Spezialitäten vom Schwein aufgeschnitten und fein garniert,
dazu ein Glas Grüner Veltliner

Feiner Käse Teller € 9,40

Käsespezialitäten von der Käserei Höflmeier, den Tiroler Milchbuben
und vom Mizie Hof, dazu Victorias Chutney

Saure Blunzn und Saure Presswurst € 8,80

marinierte Käferbohnen · Zwiebel · Kernöl

Aufstrich Variation € 7,80

Liptauer · Ei · Karotte · Knoblauch · Pastete

Bio-Schafkäse vom Raser € 7,80

mit hausgemachtem Bärlauch Pesto und frischem Gemüse

Feines für Zwischendurch

Wilde Breze € 9,40

Wildschweinschinken · Käse · Gemüse · Ei · Mayonnaise

Winzer Hot Dog € 8,60

Bratwurst · Kraut · Röstzwiebel · Zucchini · Kresse

Winzer Bagel € 8,40

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

Sommerliches Genussbrot € 8,40

Thun Schinken · Salami · Ricotta · Pfirsich · Basilikum · Pinienkerne

Genuss-Spieße € 8,40

Salami · Rohschinken · Mozzarella · Oliven · Focaccia

Genussweckerl € 7,20

Geselchtes · Käse · Gemüsevielfalt · Sauce



HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Köstlichkeiten vom Schwein

Kümmelbraten pro Portion	€ 7,80
Schweinsbraten pro Portion	€ 7,80
Geselchtes pro Portion	€ 7,80
Blunze mit Senf und Kren	€ 7,60
Presswurst in Essig und Öl	€ 7,60

fein garnierte Heurigenbrote

Schweinsbratenbrot	€ 5,70
Kümmelbratenbrot	€ 5,70
Buxlbrot mit Blunze · Presswurst · Kren	€ 5,70
Schinkenbrot	€ 5,70
Bauernsalamibrot	€ 5,70
Speckbrot	€ 5,70
Käsebrot	€ 5,70
Wildpastetenbrot mit pikanter Zwetschke	€ 4,40
Bratlfettnbrot	€ 3,50
Leberpastetenbrot mit Kren	€ 4,20
Aufstrichbrot wahlweise mit Ei · Karotte · Liptauer · Knoblauch	€ 4,20

Lieblingsbrote für die Kleinen

Wiesenbrot	Schnittlauch · Butter	€ 4,20
Radlbrot	Extrawurst · Butter · Ei	€ 4,60
Wichtelbrot	Thun Schinken · Butter · Gurkerl	€ 5,40

Über Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie uns bitte!



Kleine Beilagen für den großen Geschmack

Käferbohnsensalat fein mariniert	€ 4,90
Eingelegte Zucchini süß-sauer	€ 4,80
Käseaufschnitt	€ 5,60
Aufstriche pro Portion: Ei · Karotte · Liptauer Knoblauch · Leberpastete	€ 3,40
Pfefferoni · Essiggurkerl	€ 1,80
Oliven	€ 2,80
Kren	€ 1,20
Chutney · Pesto	€ 1,60
Ein hartgekochtes Ei	€ 1,40
Eine Scheibe Schwarzbrot	€ 1,20
Ein Stück Gebäck	€ 2,10

Süße Versuchungen

Mohntorte mit Schokoglasur	€ 4,80
Bananenschnitte	€ 4,80
Zwetschkenkuchen mit Streusel	€ 4,80
Victoria's Sweet Secret Schoko Biskuit · Vanillecreme · Marille	€ 4,80
Affogato al Café Espresso · Madagaskar Vanilleeis by Juno	€ 4,80

Knabbereien

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



GENUSS FÜR ZUHAUSE

In unserem Genuss-Kühlschrank im Hof finden
Sie hausgemachte Spezialitäten, Eier, Aufstriche
und mehr zum Mitnehmen. Einfach zugreifen
und am Tisch bezahlen.



DURSTLÖSCHER & SPRUDELNDES

Hausgemachter Traubensaft 1/4L

Traubensaft weiß pur € 3,40

Traubensaft weiß gespritzt € 2,40

Traube mit Verjus gespritzt € 2,60

Bauers Limonaden 0,33L

Himbeer Limo € 3,40

Zitronen Limo € 3,40

Almdudler 1/4L 1L

Almdudler pur € 2,20 € 8,50

Almdudler gespritzt € 2,10

Durstlöscher 1/4L

Verjus gespritzt € 2,20

Holunder gespritzt € 2,20

Mineral 0,33L 1L

Römerquelle € 2,90 € 5,90

G'spritztes 1/4L

Spritzer weiß · rot € 2,40

Rosé Spritzer € 2,80

Kaiserspritzer € 2,80

Almdudler weiß € 2,80

Landwein 1/4L 1L

Grüner Veltliner € 3,20 € 12,50

Zweigelt € 3,20 € 12,50



Schaumweine 1/8L 0,75L

Secco Riesling € 3,90 € 19,50

Sekt Rosé brut € 5,00 € 25,00



WEINE

WEISSWEINE

1/8 L

0,75L

GEBIETSWEINE Carnuntum DAC

Grüner Veltliner · BIO 2025	€ 3,40	€ 17,00
Weißburgunder · BIO 2025	€ 3,50	€ 17,50
Chardonnay · BIO 2025	€ 3,90	€ 19,50

REGIONSWEINE Niederösterreich

Welschriesling · BIO 2025	€ 3,40	€ 17,00
Sauvignon Blanc · BIO 2025	€ 3,80	€ 19,00
Gelber Muskateller · BIO 2025	€ 3,80	€ 19,00
First Victoria · BIO 2025 · SB · WR · WB	€ 3,80	€ 19,00
Zweigelt Rosé · BIO 2025	€ 3,40	€ 17,00



GEBIETSWEINE Carnuntum DAC

Göttlesbrunn weiß 2024 · WB · CH	€ 4,40	€ 22,00
----------------------------------	--------	---------

ROTWEINE

1/8 L

0,75L

GEBIETSWEINE Carnuntum DAC

Zweigelt 2024	€ 3,50	€ 17,50
Blaufränkisch 2023	€ 3,70	€ 18,50
Rubin Carnuntum 2024 · ZW	€ 4,00	€ 20,00
Hoher Weg 2024 · ZW	€ 4,60	€ 23,00
G3 2023 · ZW · BF · ME	€ 5,80	€ 29,00
Unser Lieblingswein zum Wild		



REGIONSWEINE Niederösterreich

Cuveé Senior 2024 · ZW · ME	€ 3,70	€ 18,50
Rotundo 2023 · ME	€ 5,40	€ 27,00
Syrah 2023	€ 5,50	€ 27,50



LAGENWEIN Carnuntum DAC

Ried Aubühl 2021 · ZW	€ 6,50	€ 32,50
-----------------------	--------	---------



RARITÄT – Gereiftes aus dem Weinkeller

G3 2010 – NÖ Landessieger 2013	€ 6,50	€ 32,50
--------------------------------	--------	---------

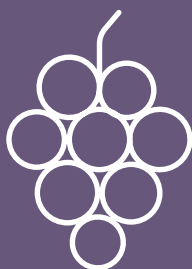


<u>Verdauungshilfen</u>	2cl
Tresterbrand	€ 3,60
Nussschnaps	€ 3,60
Marillenbrand	€ 3,60
Marillenlikör	€ 3,60

Für den perfekten Abschluss servieren wir auf Wunsch unsere hausgebrannten Schnäpse direkt vom Schnapswagen an den Tisch.

LIEBLINGSWEINE ZU AB HOF PREISEN EINKAUFEN

Eine schöne Gelegenheit den persönlichen Wein-
vorrat 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

WURST & FLEISCH

Hausgemachte Blunze, Presswurst
und Bratwürste – mit viel Liebe von
uns zubereitet

WILD

Wildschwein aus den
Marchfelder Donau Auen
Hirsch & Reh von Mikula
Wildspezialitäten, Potzneusiedl

FELDGEMÜSE

Marchfelder Gemüsespezialitäten

CHUTNEY, PESTO & MARMELADE

hausgemacht von Victoria & Michaela

EIER

aus unserer Landwirtschaft
Geflügelhof Werner, Gallbrunn

KÄSE

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

BROT & GEBÄCK

Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha
Bäckerei Hiessberger,
Deutsch Jahrndorf

LIMONADEN & NEKTAR

Bauer Manfred, Untersiebenbrunn
Petra Kollmann, Höflein

EIS

JUNO bottega artigianale,
handgemachtes italienisches Eis,
Bruck/Leitha



FREUDE SCHENKEN

mit dem Gottschuly-Grassl
Genuss Gutschein

