



HAUSGEMACHTES VOM KÜRBIS, DER RÜBE & DER TRAUBE



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

2. BIS 10. 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	€ 3,80
	Birnen Spritz	€ 5,60
	Muskateller · Holunder · Rosmarin · Birne	
	Carnuntum Spritz	€ 5,60
	Zweigelt · Zitronenlimo · Verjus · Rosmarin	
	Johannisbeer Trauben Shrub · alkoholfrei	€ 4,60
	Johannisbeer Sirup · Verjus · Minze · Weintraube	
	Sparkling Traube 0,0% NEU!	€ 4,20
	alkoholfreier Aperitif · Traubensaft & Verjus	
	Secco Pfirsich	€ 4,20
	Sekt rosé brut	€ 5,00

Saisonales & Genussvolles im Oktober

	Herbstlicher Genussteller	€ 13,40
	Wildschweinschinken · Wurzelspeck · Bio-Emmentaler · Kürbis	
	Rote Rüben Carpaccio	€ 10,80
	Ziegenkäse · Feigen · Vogerlsalat · Walnüsse	
	Kürbis Linsen Salat	€ 10,80
	Hokkaido · Linsen · Rucola · Birne · Bio-Schafkäse	
	Herbst Ciabatta	€ 8,40
	Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel	
	Chia-Dinkel Bagel	€ 8,40
	Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado	
	Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 4,80
	Victoria's Sweet Secret	€ 4,80
	Birne · Maroni · Topfencreme · Crunch	

Spezialitäten im Oktober

HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN

Genuss Teller

Veltliner 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 · Rote Rübe · Kürbis

 Bio-Schafkäse vom Raser € 7,80
mit hausgemachtem Bärlauch Pesto und frischem Gemüse

Feines für Zwischendurch

Winzer Hot Dog € 8,60
Bratwurst · Kraut · Röstzwiebel · Zucchini · Kresse

Herbst Ciabatta € 8,40
Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel

 Chia-Dinkel Bagel € 8,40
Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado

Genussweckerl € 7,20
Geselchtes · Käse · Gemüse · Sauce

Raffiniertes aus der Heurigenküche

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
 Käsebrot	€ 5,70
Wildpastetenbrot mit pikanter Zwetschke	€ 4,40
Bratlfettnbrot	€ 3,50
 Aufstrichbrot	€ 4,20
wahlweise mit Ei · Karotte · Liptauer · Rote Rübe · Kürbis	

Lieblingsbrote für die Kleinen

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

Kleine Beilagen für den großen Geschmack

Käferbohnsensalat fein mariniert	€ 4,90
Eingelegter Kürbis süß-sauer	€ 4,80
Käseaufschnitt	€ 5,60
Aufstriche pro Portion: Ei · Karotte · Liptauer Knoblauch · Wildpastete · Rote Rübe · Kürbis	€ 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

Bananenschnitte	€ 4,80
Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 4,80
Mohntorte mit Schokoglasur	€ 4,80
Victoria's Sweet Secret	€ 4,80
Birne · Maroni · Topfencreme · Crunch	

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.

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



Prickelndes 1/8L 0,75L

Secco Riesling € 3,90 € 19,50

Sekt Rosé brut € 5,00 € 25,00

Sparkling Traube 0,0% **NEU!** € 4,20 € 21,00

alkoholfreier Aperitif · Traubensaft & Verjus

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 Unser Lieblingswein zum Kürbis		€ 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



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	1ÖW	€ 6,50	€ 32,50
-----------------------	-----	--------	---------



RARITÄT – Gereiftes aus dem Weinkeller

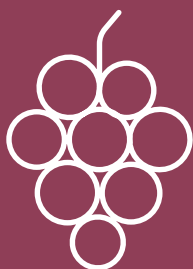
Rotundo 2011 · ME	€ 6,50	€ 32,50
-------------------	--------	---------

<u>Verdauungshilfen zur inneren Desinfektion</u>	<u>2cl</u>
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 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

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

EIER

aus unserer Landwirtschaft
Geflügelhof Werner, Gallbrunn

KÄSE

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

FELDGEMÜSE

Marchfelder Gemüsespezialitäten

CHUTNEY, PESTO & MARMELADE

hausgemacht von Victoria
& Michaela

KÜRBISSE

von der Zübiserei Zehetbauer, Orth
an der Donau

BROT & GEBÄCK

Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha
Bäckerei Hiessberger,
Deutsch Jahrndorf

LIMONADEN & NEKTAR

Bauer Manfred, Untersiebenbrunn
Petra Kollmann, Höflein



FREUDE SCHENKEN

mit dem Gottschuly-Grassl
Genuss Gutschein

