



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und unserem Heurigen einen kulinarischen Besuch abstatten. Seit 300 Jahren betreiben wir in Falkenstein bereits unser familiengeführtes Weingut. Gemeinsam mit unserem vielseitigen Sortiment, unserem modernen Lokal und unseren fünf gemütlichen Gästezimmern stehen wir für ein ganzheitliches Weinerlebnis.

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen entspannten, genussvollen Aufenthalt!*

GUTES AUS DEM WEINVIERTEL

Qualität steht bei uns immer an erster Stelle. Für unsere Gerichte verwenden wir daher fast ausschließlich regionale Zutaten unserer langjährigen Partner:

Brot & Gebäck: Die Huglerei, Stützenhofen

Eier: Bio-Freilandeier von Eva Schaffer, Laa an der Thaya

Fleisch & Schinken: Fleischerei Hiess, Asparn & Der Zesch, Schrattenberg

Hanfsamen: in Bio-Qualität vom Hanfland, Hanfthal

Milchprodukte: NÖM Produkte mit AMA Gütesiegel

Saisonales: von verschiedenen regionalen Produzenten

Erdäpfel: Eva Schaffer, Laa an der Thaya

Sie wollen unsere Weine auch zuhause genießen? Fragen Sie hierfür einfach nach unserer Ab-Hof-Weinliste. Nach Vereinbarung öffnen wir unser Lokal auch gerne für Feierlichkeiten, Seminare oder Weinverkostungen.



FEINE BROTE

(Brot enthält A,F)

Schmalzbrot mit Zwiebel

Bratlfettnbrot mit Zwiebel

Grammelaufstrichbrot mit Zwiebel

Weinviertel Köllagatschbrot (M,G)

Leberaufstrichbrot mit Zwiebel & Essiggurke (M)

Schinkenbrot mit Ei, Kren & Essiggurke (C,M)

Rohschinkenbrot mit Kren & Essiggurke (M)

Kümmelbratenbrot mit Kren & Essiggurke (M)

Schopfbratenbrot mit Kren & Essiggurke (M)

Speckbrot

Garniertes Weckerl (C,G)

gefüllt mit Aufstrich, Schinken, Käse, Ei, Gurke & Salat

VEGETARISCH & VEGAN

Bio-Hanfaufstrichbrot garniert mit frischem Gemüse (G)

MIT BIO-HANFSAMEN VOM HANFLAND – HANFTHAL IM WEINVIERTEL

Eiaufstrichbrot (C)

MIT BIO-EIERN VON EVA SCHÄFFERS FREILANDHÜHNERN – LAA AN DER THAYA

Liptauerbrot garniert mit frischem Gemüse (G,M)

VEGAN

Nuss-Lauch-Aufstrichbrot

Käsebrot mit dreierlei Käse, Ei & Walnüssen (C,E)

Vegetarisches garniertes Weckerl (C,G)

gefüllt mit Aufstrich, Käse, Ei, Zwiebel, Gurke & Salat

HEURIGENJAUSE

auf Wunsch mit Brot, Gebäck & Salat nach Wahl

Heurigenplatte (A,C,G,H,M)

die traditionelle Winzerjause: von allem etwas dabei

- für 1 Person
- für 2-3 Personen, auf der Holzplatte serviert

Käseplatte mit mildem & würzigem Käse (C,G,H)

Rohschinken mit Kren & Essiggurken (M)

Schinkenplatte mit Ei, Kren & Essiggurken (C,M)

Weinviertler Prosciutto mit Preiselbeerkren (E)

Aufstrich-Variation - Aufstriche siehe linke Seite (C,G,M)

- 3 Aufstriche nach Wahl
- 5 Aufstriche nach Wahl

Saure Essigwurst mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Saure Presswurst mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Saure Blunzen mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Blunzen mit Senf & Kren, kalt (A,M,O)

Kümmelbraten mit Kren & Essiggurken, kalt (M)

Forellenfilet geräuchert, mit Senfdillsauce (C,D,G,M,O)

SALATE

Rindfleischsalat (C,L,O)

mit Kürbiskernöl, fein garniert mit Paradeisern, Zwiebel & Ei

Bunter Gartensalat mit Ziegenkäsebällchen (G,O)

Grüner Salat (O)

Krautsalat (O)

Erdäpfelsalat (O)

Schwarzwurzelsalat (G,O)

Gemischter Salat (G,O)





WARME SPEISEN

auf Wunsch mit Brot, Gebäck & Salat nach Wahl

Gebratene Blunzen (A,M)

mit Senf & Kren, frisch zubereitet, Wartezeit ca. 15 min.

Kümmelbraten, Surbraten oder Schopfbraten

- pro Scheibe
- gemischter Salat
- Senf & Kren (M)

Braten-Brot (M)

wahlweise belegt mit einer warmen Scheibe Kümmel-,
Sur- oder Schopfbraten, garniert mit Kren & Essiggurke

SÜßES, SNACKS & BEILAGEN

Mehlspeise, hausgemacht (A,C,G,H)

gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Soletti (A)

Chips

Mannerschnitten (H,F)

Senf (M), pro Portion

Kren (M), pro Portion

Essiggurken (M,O) oder **Pfefferoni** (M,O), pro Portion

Ei, hart gekocht (C)

Brot (A,F)

Kornspitz, Käsestangerl oder Salzstangerl (A,C)