

Unsere Spezialitäten

Genussteller Rohschinken, Wildwurst, Wildschweinschinken, Roastbeef mit Sauce Tartare, Bergkäse mit hausgemachtem Chutney	€ 10,80
Roastbeef mit Sauce Tartare von der Beiried, innen zartrosa gebraten, fein garniert	€ 10,50
Kalte gebratene Ripperl mit Zwiebelsenf und Knoblauchdip	€ 8,90
Gebirgsforellenfilet aus dem Tiroler Pillerseetal auf Feldsalat mit Pinienkernen und Oberskren	€ 9,80
Wintersalat Camembert mit Ofenkarotte, Apfelstücken und Walnüssen auf Salatnest mariniert mit Balsamico & Olivenöl	€ 8,90
Bregenzerwälder Käseteller dazu feiner Rohschinken und hausgemachtes Chutney	€ 8,50
Geselchte Rindszunge mit Käferbohnen und Kren angerichtet	€ 6,10
Dinkelsalat Dinkel mit viel Gemüse und Äpfeln in Rahmdressing	€ 6,40
Italienischer Büffelmozzarella mit Paradeiser auf Blattsalat mit Oliven, mariniert mit Balsamico und Olivenöl	€ 9,50
Schinkenrolle gefüllt mit Krentopfen und mit Salat garniert	€ 6,10

Wildspezialitäten


Wildplatte Wildpastete, -wurst & -schinken vom heimischen Wild & Preiselbeer-Pfirsich	€ 8,80
Wildwurst vom heimischen Wild, traditionell hergestellt	€ 5,20
Wildpastete fein garniert mit Preiselbeeren & Speckzwetschken	€ 4,90

Zur Jause

Hauerjause gemischtes Fleisch, Wurst, Käse, Aufstriche, Garnierung	€ 7,50
Rohschinken mit Krentopfen	€ 6,20
Geselchtes	€ 5,20
Surbraten	€ 5,20
Schweinsbraten	€ 5,20
Kümmelbraten	€ 5,20
Gefüllte Brust	€ 5,20
Bauernspeck	€ 5,20
Blutwurst	€ 5,00
Leberstreichwurst	€ 3,80

Saures

auf Wunsch mit Kernöl + € 0,80

Käferbohnsalat im Schüsserl  Käferbohnen mit Zwiebel, Apfelessig und Kernöl	€ 4,80
Saures Rindfleisch	€ 7,50
Saure Jause Rindfleisch, Schweinsbraten, Wurst, Presswurst, Blunze	€ 7,20
Presswurst	€ 5,20
Wurstsalat	€ 5,80
Saure Wurst Extra oder Hauswurst	€ 4,80

Käse

Käseplatte verschiedene Käse, Weichkäse, Aufstriche und Weintraubengelee	€ 8,50
Aufstrichteller diverse Aufstriche & Garnierung	€ 5,80
Emmentaler mit Butter von der Elixhausner Käserei	€ 5,20
1 Port. Aufstrich Liptauer, Bärlauch, Schinken, Kürbiskern, Krentopfen, Eieraufstrich, Erdäpfelkäs	€ 3,80

Alle Speisenpreise ohne Gebäck. **Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!**

Für den kleinen Hunger

Winzerstangerl	€ 5,80
Fleisch, Wurst, Käse, Garnierung	
Hauerbrot	€ 5,30
Fleisch, Speck, Käse, Blutwurst, Leberpastete, Aufstrich, Garnierung	
Belegtes Brot	€ 5,00
Fleisch, Wurst, Käse, Aufstrich, Garnierung	
A Xundes Brot	€ 3,90
Butterbrot mit Käse, Gurken, Tomaten, Paprika	
Saulaberl	€ 3,70
Schweinsbraten, Bratenfett und Zwiebel	

Für unsere kleinen Heurigengäste:

Kinderjause	€ 3,00
Liptauer, Extrawurst, Käse, Überraschung	
UFO	€ 2,20
Laberl mit Extrawurst und Gurkerl, Überraschung	

Hausbrot mit

Fleisch	€ 3,90
Emmentaler	€ 3,80
Bauernspeck	€ 3,50
Leberstreichwurst	€ 2,50
Aufstrich	€ 2,50
Grammelschmalz	€ 2,10
Schmalz und Zwiebel	€ 2,10
Bratenfett	€ 2,10

Brot oder Gebäck	€ 1,20
Hausbrot vom eigenen Getreide nach traditioneller Erzeugung!	
Glutenfreie Semmel von Haubis	€ 1,60
Feuerflecken (Di u. Do ab 18.00 Uhr)	€ 4,00
mit Knoblauchrahm oder Schmalz & Knoblauch	

Süßes

Hausgemachte Mehlspeisen	€ 3,00
Schokomousse <i>Weißer & Dunkler Schokolade</i>	€ 4,80

Allergenhinweis

„Der Gesundheit zu Liebe“

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Folgende Inhaltsstoffe sind zu beachten: glutenhaltiges Getreide, Soja, Nüsse, Milch inkl. Milchzucker, Lupinien, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalen und Krustentiere, Schwefeldioxid und Sulfite, Weichtiere und Senf