



Herzlich willkommen!

Seit dem Jahr 1936 keltert unsere Familie ihre Weine in Krustetten. Im Jahr 1989 entschlossen sich Leopold sen. und Gertrude einen Heurigen zu eröffnen und durften am 8. Mai 1990 ihre ersten Gäste begrüßen. Heute führen die beiden Brüder Stefan & Leopold das Weingut und den Heurigen gemeinsam mit ihren Familien in dritter & vierter Generation.

Stefan ist für unsere Weingärten zuständig. Mit viel Leidenschaft bewirtschaftet er unsere Rebflächen rund um den **Göttweiger Berg** im südlichen Kremstal und in der Wachau. Der Einfluss der Donau und die tiefgründigen Lehm- und Lössboden, aber auch die warmen Schotterböden unterstützen ihn bei seiner Arbeit und ermöglichen Leopold den Ausbau verschiedenster Weincharaktere, vom frisch fruchtigen **Grünen Veltliner** über reife **Rieslinge** mit feiner Mineralik bis hin zu samtigen **Rotweinen**.

Bei unserem TOP-Heurigen verwöhnen wir Sie gerne mit Schmankerln und **Köstlichkeiten aus der Region!** Dazu können Sie die Weine unseres Weingutes glasweise genießen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl!

Bei der Wahl der Produkte für unseren Heurigen achten wir besonders auf ihre **Herkunft** und bereiten diese selbst zu:

- ☞ Unser Hausbrot wird von Verena mit Natursauerteig und Mehl aus hofeigenem Getreide traditionell täglich frisch gebacken.
- ☞ Die Milchprodukte und alle Fleischwaren stammen von regionalen Produzenten, die auf eine hervorragende Produktions- und Verarbeitungsweise Wert legen;
wie z.B. unser Fleisch vom Tullnerfelder Schwein - Familie Resch
- ☞ Bio-Schafkäse aus dem Pielachtal - Familie Schachermayer
- ☞ Bregenzerwälder Käse - Hofkäserei Familie Engel
- ☞ Tiroler Pillerseetal Gebirgsforelle - Fischzucht Familie Trixl
- ☞ Eier & Kernöl - Eierhof Familie Burger, Hausheim
- ☞ Apfel- und Traubensaft vom eigenen Obst
- ☞ Spezialitäten vom heimischen Wild - Winkler-Langgartner, Krens

Wir bieten natürlich auch all unsere Qualitätsweine, Edelbrände und Säfte in unserer **Vinothek** zum Mitnehmen an, fragen Sie nach unserer Ab-Hof-Preisliste!

Heurigen: nur **BARZAHLUNG** möglich!

Ab-Hof Verkauf: BAR-, BANKOMAT-, und KREDITKARTENZAHLUNG

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Familie Müller

UNSERE SPEZIALITÄTEN

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

KÄSE

Käseplatte	€ 8,50
verschiedene Käse, Weichkäse, Aufstriche und Weintraubengelee	
Aufstrichteller	€ 5,80
diverse Aufstriche & Garnierung	
Bio-Schafkäse mit Bärlauchpesto	€ 6,90
auf Blattsalat	
Emmentaler mit Butter	€ 4,50
von der Elixhausner Käserei	
1 Port. Aufstrich	€ 3,80
Liptauer, Bärlauch, Schinken, Kürbiskern, Krentopfen, Eieraufstrich, Erdäpfelkäs	


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

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 Schüsslerl  Käferbohnen mit Zwiebel, Apfelessig und Kernöl	€ 4,90
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
hausgemachte Senfgurken aus dem Hausgarten	€ 2,00

WILDSPEZIALITÄTEN

Wildplatte Wildpastete, -wurst & -schinken vom heimischen Wild & Preiselbeer-Pfirsich	€ 8,90
Wildwurst vom heimischen Wild, traditionell hergestellt	€ 5,80
Wildpastete fein garniert mit Preiselbeeren & Speckzwetschken	€ 5,50

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

BELEGTES

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 Heurigen Gäste

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

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

Gebäck

Hausbrot vom eigenen Getreide selbstgebacken	
Wachauer Laberl, Kornspitz, Käsekrustl	
Glutenfreie Semmel von Haubis	€ 1,90
Feuerflecken (Di u. Do ab 18.00 Uhr)	€ 4,00
mit Knoblauchrahm oder Schmalz & Knoblauch	

SÜSSES & SNACKS

Hausgemachte Mehlspeisen	€ 3,00
Schokonusskuchen mit Marillenröster & Schlagobers	€ 4,50
Wachauer Schnitte	€ 1,10
Chips	€ 1,50
Soletti	€ 1,30

Allergienhinweis

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

HEURIGENTERMINE 2022

Ausg'steckt is 2022!

30. März bis 12. April

06. bis 19. Juli

16. bis 25. September

geöffnet täglich ab 15 Uhr!

TERMINE & VERANSTALTUNGEN 2022

Krustettner Weinfrühling

09. & 10. April 2022, 14 bis 20 Uhr

Die Winzer der Buschenschankgemeinschaft Krustetten begrüßen Sie in Ihren Höfen zur Weinverkostung und Kellerbesichtigung.

Weitere Informationen unter www.heurigenkrustetten.at

Kremstaler Weinfrühling

23. & 24. April 2022, 10 bis 18 Uhr

Viele Winzer im Kremstal, Kamptal und Traisental öffnen ihre Weingüter zur Verkostung.

Weitere Informationen unter www.kremstal-wein.at

VieVinum | Hofburg

21. bis 23. Mai 2022

Genusstage im Riedenblick

23. bis 26. Juni im Riedenblick – ab 16 Uhr geöffnet!

Wieder öffnen wir unseren Riedenblick für ein kulinarisches Wochenende. Probieren Sie sich durch unsere Verkostungssets der kremstaler Weine und genießen Sie den wunderbaren Ausblick über den Göttweiger Berg. Wir bieten regionale Heurigenschmankerl mit dem gewissen Etwas – lassen Sie sich überraschen!

VINOTHEK

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8 - 12 Uhr & 13- 17 Uhr
Samstags gerne auf Anfrage!

WEINGUT MÜLLER

Hollenburgerstraße 12 | 3508 Krustetten | Tel: 02739/2691

www.weingutmueeller.at