

# MÜLLER

SEIT 1936



## Herzlich willkommen!

Seit 1936 widmet sich unsere Familie in Krustetten mit Leidenschaft dem Weinbau. Generationenübergreifendes Wissen, Feingefühl und ein klares Bekenntnis zur Herkunft prägen unsere Weine: elegant, präzise und unverkennbar gebietstypisch. 1990 eröffneten Leopold sen. und Gertrude Müller unseren **Heurigen**, der seither Gäste willkommen heißt. Heute führen wir – die dritte und vierte Generation – Weingut und **TOP-Heurigen** gemeinsam, mit dem Ziel, Tradition und Moderne harmonisch zu verbinden.

Im **TOP-Heurigen** servieren wir regionale Schmankerln – frisch, hausgemacht und saisonal. Dazu schenken wir unsere Weine glasweise aus und beraten Sie gerne bei der Auswahl.

Bei der Wahl der Produkte für unseren Heurigen achten wir besonders auf ihre *Herkunft*:

- ☞ Apfel-, Traubensaft und Marillennektar vom eigenen Obst
- ☞ Unser Hausbrot wird von Verena mit Natursauerteig und Mehl aus hofeigenem Getreide traditionell täglich frisch gebacken.
- ☞ Kremstaler Bio-Ziegenkäse - Sonnenwelt Familie Resch, Senftenberg
- ☞ Fleisch vom Tullnerfelder Schwein - Familie Resch, Eggendorf
- ☞ Forellen - Teichwirtschaft Familie Haberzeth, Sittendorf
- ☞ NÖ Schweine - und Rindfleisch - Fleischerei Artner, Mautern
- ☞ Eier & Kernöl - Eierhof Familie Burger, Hausheim
- ☞ Obst- und Gemüse - Fa. Unfried, Krems
- ☞ Milchprodukte - Milchexpress Hiegesberger, Inzersdorf
- ☞ Heimisches Wild - Fleischerei Winkler-Langgartner, Krems
- ☞ Krustettner Wild - Krustettner Jagdgemeinschaft
- ☞ Wurstspezialitäten - Fleischerei Graf, Langenlois
- ☞ Bregenzerwälder Käse - Hofkäserei Engel, Fam. Faißt, Krumbach

Alle unsere Qualitätsweine, Edelbrände und Säfte gibt's natürlich auch zum Mitnehmen – direkt in unserer Vinothek. Fragen Sie gerne nach unserer aktuellen Ab-Hof-Preisliste!

**Heurigen:** nur **BARZAHLUNG** möglich!

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

Einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Heurigen wünscht Ihnen

*Ihre Familie Müller*

# Getränke

|        |   |        |
|--------|---|--------|
| 1/8 l  | Grüner Veltliner Qualitätswein<br>trocken, Veltliner mit Pfefferl   | € 2,00 |
| 1/8 l  | Zweigelt Qualitätswein<br>trocken, fruchtiger Rotwein   | € 2,00 |
| 1/4 l  | G'spritzter weiß/rot  | € 2,50 |
| 1/4 l  | Kaiserg'spritzter G'spritzter+Hollersaft  | € 2,70 |
| 1/4 l  | Marilleng'spritzter G'spritzter+Marillennektar  | € 2,70 |
| 1/4 l  | hausgemachte Säfte mit Soda gespritzt<br>GM-Traubensaft, GV-Traubensaft, Verjus, Marillennektar<br>Apfelsaft naturrüb oder Hollersaft           | € 2,30 |
| 1/4 l  | hausgemachte Säfte mit Leitungswasser gespritzt<br>GM-Traubensaft, GV-Traubensaft, Verjus, Marillennektar<br>Apfelsaft naturrüb oder Hollersaft | € 2,10 |
| 0,33 l | Almdudler   | € 2,80 |
| 1/2 l  | Almdudler gespritzt   | € 3,60 |
| 0,33 l | Mineralwasser prickelnd/ohne  | € 2,00 |
| 0,75 l | Mineralwasser prickelnd/ohne  | € 3,90 |
| 1/4 l  | Soda  | € 1,00 |

## Sparkling & Sekt

|   |   |              |   |
|---|---|--------------|---|
| Blanc Zero <i>Sparkling</i>                     | 1 Glas € 3,00<br>0,0%vol - duftig, prickelnd, ganz ohne Alkohol             | 75cl € 21,00 |   |
| Rosé <i>Sparkling</i>                           | 1 Glas € 2,60<br>spritziger Schaumwein mit feinem Beerenduft                | 75cl € 18,20 |  |
| Gelber Muskateller <i>Sparkling</i>             | 1 Glas € 2,90<br>zarte Holundernote in der Nase, sehr lebendig und fruchtig | 75cl € 20,30 |   |
| Grüner Veltliner Sekt <i>Brut</i>               | 1 Glas € 3,00<br>fruchtbetonter Sekt mit feiner Perlage                     | 75cl € 21,00 |  |
| Grüner Veltliner Sekt Große Reserve <i>Brut</i> | 1 Glas € 4,30<br>edler Sekt mit feiner Frucht & Würze                       | 75cl € 28,70 |  |
| Riesling Sekt Große Reserve <i>Brut</i>         | 1 Glas € 4,60<br>finessenreich mit saftiger Marillenfrucht                  | 75cl € 30,80 |  |

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

# Grüner Veltliner

## Grüner Veltliner Hofwerk 2025

12,5 %vol, trocken 1/8l € 2,70  
frisch und fruchtig, grüner Apfel 75cl € 16,20



## Grüner Veltliner Krustetten *Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken 1/8l € 2,90  
grüner Apfel mit Heublumen, klassische Würze 75cl € 17,40

## Grüner Veltliner *Ried Kremser Kogl Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken 1/8l € 3,10  
mineralisch, klare Frucht und Finesse 75cl € 18,60

## Grüner Veltliner *Ried Neuberg Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken 1/8l € 3,10  
reife Fruchtaromen, mineralisch-zitronig 75cl € 18,60

## Grüner Veltliner *Ried Gottschelle Kremstal DAC* 2024

13,0 %vol, trocken 1/8l € 4,20  
elegant und körperreich, gelber Apfel und Mango 75cl € 25,20  
*Falstaff 93 Pkt., A la Carte 92+ Pkt.*

## Grüner Veltliner *Ried Eichbühel Kremstal DAC Reserve* 2023

13,5 %vol, trocken 1/8l € 4,80  
reife komplexe Frucht, feine Mineralik, langer Abgang 75cl € 28,80  
*Falstaff 93 Pkt., A la Carte 93+ Pkt., Gault&Millau 93 Pkt. Decanter 95 Pkt.*



## Grüner Veltliner Steinmauer *Wachau DAC* 2025

12,0 %vol, trocken 1/8l € 2,90  
leichtgewichtiger, pfeffriger Veltliner 75cl € 17,40  
*A la Carte 91 Pkt.*



## Grüner Veltliner *Ried Alte Point Wachau DAC* 2025

13,0 %vol, trocken 1/8l € 3,10  
fruchtiger Veltliner mit würzig-mineralischer Note 75cl € 18,60

## Grüner Veltliner *Ried Süßenberg Wachau DAC Reserve* 2023

13,0 %vol, trocken 1/8l € 4,20  
kraftvoller Veltliner mit reifer Tropenfrucht 75cl € 25,20  
*Falstaff 93 Pkt.*



### **Die Wurzel der Qualität steckt im Weingarten!**

Nach diesem Grundsatz fühlen wir uns schon seit vielen Jahren verpflichtet, unsere Weingärten und Landwirtschaft auch für die nächsten Generationen lebenswert zu erhalten! Seit 2015 sind alle unsere Weine zertifiziert nachhaltig!



**Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!**

# Riesling

## Riesling Hofwerk 2025

12,5 %vol, trocken 1/8l € 3,00  
lebendig & fruchtig mit Zitrusnoten 75cl € 18,00

## Riesling Krustetten *Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken 1/8l € 3,10  
fruchtig & mineralisch 75cl € 18,60

## Riesling *Ried Silberbichl Kremstal DAC* 2024

12,5 %vol, trocken 1/8l € 3,90  
feine Marillenfrucht, schöne Mineralik, leichte Exotik 75cl € 23,40  
*Falstaff 92 Pkt., A la Carte 92 Pkt., Gault&Millau 91 Pkt.*



## Riesling *Ried Leiten Kremstal DAC* 2024

13,0 %vol, trocken 1/8l € 4,40  
Steinobstnoten & finessenreiche Struktur 75cl € 26,40  
*Falstaff 93 Pkt., A la Carte 93+ Pkt.*

## Riesling *Ried Goldberg Kremstal DAC Reserve* 2023

13,0 %vol, trocken 1/8l € 5,20  
komplexe Reserve mit Steinobstaromen, Ananas und Honig 75cl € 31,20  
*Falstaff 94 Pkt., Gault&Millau 92 Pkt., Decanter 91 Pkt., Meininger 90 Pkt.*



## Riesling *Ried Süßenberg Wachau DAC Reserve* 2023

13,0 %vol, trocken 1/8l € 4,40  
reifer Riesling mit lebendiger Säure und Mineralik 75cl € 26,40  
*Falstaff 93 Pkt.*



## Sortenvielfalt

**Collage in weiß 2025** (*Cuveé aus GV, GM, SB, NB, TR & mehr*) 1/8l € 2,70  
12,0 %vol, trocken 75cl € 16,20  
frisch-fruchtig, verspielt und aromatisch

**Gelber Muskateller Hofwerk 2025** 1/8l € 3,20  
12,0 %vol, trocken 75cl € 19,20  
frische gelbe Traube, zarte Holundernoten, feine Zitrus

**Sauvignon Blanc Hofwerk 2025** 1/8l € 3,20  
12,0 %vol, trocken 75cl € 19,20  
schwarze Johannisbeere, grüne Paprikaschoten

**Weißer Burgunder *Ried Lusthausberg Reserve* 2023** 1/8l € 3,60  
13,5 %vol, trocken 75cl € 21,60  
nussige Anklänge und reife Birnennoten  
*Falstaff 90 Pkt.*

**Chardonnay *Ried Fuchaberg Reserve* 2024** 1/8l € 3,90  
13,0 %vol, trocken 75cl € 23,40  
reife elegante Frucht und Exotik, harmonisch und kraftvoll  
*Falstaff 92 Pkt., A la Carte 92+ Pkt.*

**Neuburger *Ried Kremser Kogl Reserve* 2021** 1/8l € 5,00  
13,0 %vol, trocken 75cl € 30,00  
eleganter Neuburger mit Walnussnote

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

# Müller Elements

---

Riesling Elements 2024 1/8l € 3,70  
10,5 %vol, lieblich 75cl € 22,20  
leichtgewichtig & duftig

Grüner Veltliner **5th** Element Kremstal Reserve 2022 1/8l € 9,00  
13,5 %vol, trocken 75cl € 54,00  
exotische Frucht, feine Würze & leichter Schmelz



**Müller Elements** ist das Herzensprojekt der vierten Generation im Weingut Müller – ein leidenschaftliches Vorhaben der vier Geschwister Diana, Martin, Laurenz und Therese. Mit frischen Ideen, großer Motivation und echtem Tatendrang setzen sie neue Impulse. Das Aushängeschild dieser Linie: der **5th Element Grüner Veltliner** – ihr charakterstarkes Filetstück.

## Rotweine

---

Rosé *Hofwerk* 2025 1/8l € 2,70  
12,0 %vol, trocken 75cl € 16,20  
feine Erdbeerfrucht, leichtgewichtig und frisch

Zweigelt *Hofwerk* 2023 1/8l € 2,70  
13,0 %vol, trocken 75cl € 16,20  
feinwürzig, fruchtige Kirschnote, rund und lebendig

Collage in rot (*Cuveé aus ZW, SL, CS, BF & mehr*) 1/8l € 3,20  
13,0 %vol, trocken 75cl € 19,20  
frische Weichsel, knackige Beerenfrucht, feines Tannin

**D I A N A** 2020 1/8l € 5,20  
*Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot* 75cl € 31,20  
komplexe Cuvée mit saftiger Weichselfrucht  
*Falstaff 91 Pkt., A la Carte 93 Pkt., Gault&Millau 90 Pkt.*

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

# Vinothekswein

---

Weißer Burgunder *Ried Lusthausberg Reserve 2016* 1/8l € 4,70  
13,0 %vol, trocken 75cl € 28,20  
nussige Anklänge und reife Birnennoten, rauchiges Reifearoma

In unserer Vinothek reifen Weine aus den besten Rieden zur vollen Größe heran. Mit der Zeit entfalten sie ein neues, tieferes Aromenspektrum – komplex, harmonisch und vielschichtig. So zeigen sie ihr ganzes Potenzial in reifer Eleganz.

## Süßweine

---

Grüner Veltliner Eiswein 2021  
11,0 %vol, süß 1/16l € 5,60  
Eiswein mit eleganter Würze und reifen Kernobstnoten 375ml € 33,60  
*Falstaff 93 Punkte*

Grüner Veltliner Beerenauslese *Ried Gottschelle 2017*  
11,0 %vol, süß 1/16l € 5,20  
vollmundige Beerenauslese mit eleganter Würze 375ml € 31,20

## Edelbrände

---

2 cl Edelbrand „Obst aus eigenen Gärten“ € 3,10  
Wachauer Marille  
Kirsche  
Williams Birne  
Trestern- oder Traubenbrand  
Hauszwetschke  
*Gala-Apfel im Eichenfass gereift*

2 cl Wachauer Marillenbrand *im Eichenfass gereift* € 3,90

2 cl Likör „hausgemacht“ € 2,90  
Wachauer Marillenlikör  
Rotweinlikör  
Walnusslikör

Stefan destilliert unsere Edelbrände aus Obst aus Eigenbau – klar, sortentypisch und mit viel Feingefühl. Besonders die Wachauer Marille überzeugt mit intensiver Frucht und feinem Schlift. Ein echtes Highlight: die im Eichenfass gereifte Marille – samtig, rund und mit zarter Holznote.

**Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!**

## Unsere Spezialitäten

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Genussteller</b><br>Roastbeef mit Sauce Tartare, Bergkäse mit hausgemachtem Paradeiserchutney, Rohschinken, Wildwurst & Wildschinken                                      | € 14,90 |
| <b>Roastbeef mit Sauce Tartare</b><br>von der Beiried, innen zartrosa gebraten   | € 14,50 |
| <b>2-erlei Forellenfilet vom Haberbzeth</b><br>heißgeräuchertes Regenbogen- & Lachsforellenfilet mit Salatnest mit Radieschen und Oberskren garniert                         | € 14,50 |
| <b>Frühlingssalat</b><br>Kremstaler Bio-Ziegenkäse, mit knackigem Gemüse & Rohschinken auf Salatnest mit Balsamico mariniert<br><i>Gerne vegetarisch oder vegan möglich!</i> | € 12,50 |
| <b>Hauswurze mit Büffel-Mozzarella, Tomate &amp; Rucola</b><br>mit Balsamico Dressing  | € 12,50 |
| <b>Bregenzerwälder Käseteller</b><br>Bergkäse aus dem Bregenzerwald, feiner Rohschinken & hausgemachtes Paradeiserchutney  | € 12,90 |
| <b>Dinkelsalat</b><br>gekochter Dinkel mit viel Gemüse und Äpfeln in Rahmdressing  | € 9,50  |
| <b>Schinkenrolle</b><br>gefüllt mit Krentopfen und mit Salat garniert  | € 8,70  |

## Wildspezialitäten

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Wildplatte</b><br>Pastete, Wurst & Schinken vom heimischen Wild, Preiselbeer-Pfirsich | € 13,50 |
| <b>Wildwurst</b><br>Käse- und klassische Wurst vom heimischen Wild gemischt              | € 7,20  |
| <b>Wildpastete</b><br>fein garniert mit Preiselbeeren & Speckzwetschken                  | € 6,80  |

### Allergenhinweis

---

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

Speisenpreise exklusive Gebäck.

**Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!**

## Zur Jause


---

|   |        |
|---|--------|
| Hauerjause  | € 9,50 |
| gemischtes Fleisch, Wurst, Käse, Aufstriche, Garnierung |        |
| Geselchte Rindszunge                                    | € 7,80 |
| mit Käferbohnen und Kren angerichtet                    |        |
| Rohschinken mit Krentopfen                              | € 7,50 |
| Geselchtes  | € 6,90 |
| Surbraten   | € 6,90 |
| Schweinsbraten  | € 6,90 |
| Kümmelbraten <i>gesurt</i>                              | € 6,90 |
| Bauernspeck   | € 6,90 |
| Blutwurst   | € 6,50 |
| Leberpastete  | € 4,50 |

## Saures

---

auf Wunsch mit Kernöl vom Burger aus Hausheim + € 1,00

|   |        |
|---|--------|
| Käferbohnenalat  | € 7,10 |
| Käferbohnen mit Zwiebel, Apfelessig und Kernöl  |        |
| Saures Rindfleisch  | € 9,50 |
| Saure Jause   | € 9,20 |
| Rindfleisch, Schweinsbraten, Wurst, Presswurst, Blunze  |        |
| Presswurst  | € 6,80 |
| Wurstsalat  | € 7,50 |
| Saure Wurst   | € 6,50 |
| Extra oder Hauswurst  |        |

## Käse

---

|   |         |
|---|---------|
| Käseplatte verschiedene Käse, Weichkäse und Aufstriche  | € 11,50 |
| Aufstrichteller diverse Aufstriche & Garnierung   | € 7,50  |
| Bio-Schafkäse mit hausgemachtem Bärlauchpesto<br>auf Blattsalat   | € 7,90  |
| Emmentaler mit Butter   | € 6,80  |
| 1 Port. Aufstrich   | € 4,50  |
| Wählen Sie aus: Liptauer, Bärlauch, Schinken, Kürbiskern, Krentopfen,<br>Eieraufstrich, Erdäpfelkäs oder Fleischaufstrich |         |

Speisenpreise exklusive Gebäck.

**Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!**

## Belegtes & Brote

---

|  |        |
|--|--------|
| Winzerstangerl   | € 7,90 |
| Riesenkornspitz, Fleisch, Wurst, Käse, Garnierung  |        |
| Hauerbrot  | € 7,20 |
| Fleisch, Speck, Käse, Blutwurst, Leberpastete, Aufstrich, Garnierung                               |        |
| Belegtes Brot  | € 7,00 |
| Fleisch, Wurst, Käse, Aufstrich, Garnierung  |        |
| A Xundes Brot  | € 6,20 |
| Butterbrot mit Käse, Gurken, Tomaten, Paprika  |        |
| Saulaberl  | € 4,90 |
| Wachauerlaberl mit Schweinsbraten, Bratenfett und Zwiebel  |        |
| Fleischbrot  | € 5,20 |
| Butterbrot mit Emmentaler  | € 5,20 |
| Bauernspeckbrot  | € 5,20 |
| Leberpastetenbrot  | € 4,50 |
| Aufstrichbrot  | € 4,50 |
| Liptauer, Bärlauch, Schinken, Kürbiskern, Krentopfen, Eieraufstrich, Erdäpfelkäs, Fleischaufstrich |        |
| Grammelschmalzbrot   | € 3,90 |
| Schmalzbrot mit Zwiebel  | € 3,90 |
| Bratenfettbrot   | € 3,90 |
| <b><u>Für unsere kleinen Heurigengäste</u></b>   |        |
| Kinderjause Liptauer, Extrawurst, Käse, Überraschung   | € 4,50 |
| UFO Laberl mit Extrawurst und Gurkerl, Überraschung  | € 3,70 |
| <b><u>Gebäck</u></b>   |        |
| Hausbrot mit Mehl vom eigenen Getreide selbstgebacken  | € 1,60 |
| Wachauer Laberl, Kornspitz, Käsekrustl   | € 1,60 |
| Glutenfreie Semmel oder Kornspitz von Haubis   | € 2,70 |
| <b>Feuerflecken (nur Di und Do ab 18.00 Uhr)</b>   | € 5,30 |
| mit Knoblauchrahm oder Schmalz & Knoblauch   |        |

## Süßes & Snacks

---

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Grießflammerie auf Himbeerspiegel | € 6,20 |
| Ribiselschaumkuchen               | € 4,20 |
| Karotten-Nuss-Kuchen              | € 3,90 |
| Wachauer Schnitte von Manner      | € 1,50 |
| Soletti                           | € 2,20 |

Speisenpreise exklusive Gebäck.

**Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!**

# Termine & Veranstaltungen 2026

---

## Krustettner Weinfrühling

18. & 19. April 2026 | 13 bis 18 Uhr

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

Weitere Infos: [www.heurigenkrustetten.at](http://www.heurigenkrustetten.at)

€ 15,-/Person

## Kremstaler Weinfrühling

24. April 2026 | 14 bis 18 Uhr

25. & 26. April 2026 | 10 bis 18 Uhr

Besuchen Sie uns beim Kremstaler Weinfrühling und genießen Sie die Weine des neuen Jahrgangs. Kulinarisch sorgt 3-Hauben-1 Stern-Gastkoch Maximilian Reuter vom Hotel Hochkönigin in Maria Alm für Sie. Die Speisen sind á la carte erhältlich.

Weitere Infos: [www.weinfruehling.info](http://www.weinfruehling.info) & [www.weingutmueллер.at](http://www.weingutmueллер.at)

€ 35,-/Person

## Bottle Beats Vol.3

27. Juni 2026 | 17 Uhr

Where Bottles meet Beats – Bringt mit uns die Rieden zum Beben. Mit faszinierenden Bottles und chilligen Beats. Neu 2026: Von 17:00 bis 21:00 Uhr erwartet euch eine offene Verkostung mit Weinen vom Weingut Müller sowie von tollen Gastwinzer\*innen. Ab 21:00 Uhr sind ausgewählte Weine an der Bar erhältlich. Kulinarisch verwöhnt euch das Heurigenteam des Weingutes Müller, während DJ-Beats für den passenden Vibe sorgen.

Tickets: VVK € 30,-/Person / AK € 35 | Glaseinsatz: € 15,-

Tickets unter [www.weingutmueллер.at](http://www.weingutmueллер.at)

## Kultur bei Winzerinnen & Winzern

30. Juli 2026

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Kultur bei Winzerinnen und Winzern“ gestaltet die Wiener Wienerlied- und Dudler-Sängerin Agnes Palmisano am Weingut Müller einen musikalischen Abend, der von den Weinen des Hauses sowie Kulinarik aus dem Heurigen Müller genussvoll begleitet wird.

Tickets: coming soon

Weitere Infos: [www.niederösterreich.at](http://www.niederösterreich.at) & [www.weingutmueллер.at](http://www.weingutmueллер.at)

# Heurigentermine 2026

---

## Ausg'steckt is 2026!

01. bis 14. April

06. bis 19. Juli

11. bis 20. September

Täglich ab 15 Uhr geöffnet!

## Ab-Hof Verkauf

---

Gerne begrüßen wir Sie auch in unserer Vinothek zum Ab-Hof-Verkauf am Weingut! Sie finden neben unseren prämierten Weinen auch Säfte, Edelbrände & hausgemachte Kleinigkeiten!

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 8 - 12 Uhr & 13- 17 Uhr

## Auf Wiedersehen

---

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen bei einem unserer nächsten Termine!

### *Ihre Familie Müller & Team*



*v.l.n.r.: Fernanda, Stefan, Martha, Gertrude, Martin, Laurenz, Diana, Therese, Leopold, Leopold sen., Josefina, Verena*