

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 trocken, Veltliner mit Pfefferl	€ 2,00
1/8 l	Zweigelt Qualitätswein 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 GM-Traubensaft, GV-Traubensaft, Verjus, Marillennektar Apfelsaft naturtrüb oder Hollersaft	€ 2,30
1/4 l	hausgemachte Säfte mit Leitungswasser gespritzt GM-Traubensaft, GV-Traubensaft, Verjus, Marillennektar Apfelsaft naturtrüb oder Hollersaft	€ 2,10
0,4 l	Zitronen-Lavendel-Sirup hausgemacht mit Soda gespritzt, Zitrone & Minze	€ 4,50
0,4 l	Witschl hausgemachter Ribiselsaft mit Soda gespritzt, Zitrone & Minze	€ 4,50
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> 0,0%vol - duftig, prickelnd, ganz ohne Alkohol	1 Glas € 3,00 75cl € 21,00	
Rosé <i>Sparkling</i> spritziger Schaumwein mit feinem Beerenduft	1 Glas € 2,60 75cl € 18,20	
Gelber Muskateller <i>Sparkling</i> zarte Holundernote in der Nase, sehr lebendig und fruchtig	1 Glas € 2,90 75cl € 20,30	
Grüner Veltliner Sekt <i>Brut</i> fruchtbetonter Sekt mit feiner Perlage	1 Glas € 3,00 75cl € 21,00	
Grüner Veltliner Sekt Große Reserve <i>Brut</i> edler Sekt mit feiner Frucht & Würze	1 Glas € 4,30 75cl € 28,70	
Riesling Sekt Große Reserve <i>Brut</i> finessenreich mit saftiger Marillenfrucht	1 Glas € 4,60 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		
<i>Falstaff 90 Pkt.</i>	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
<i>Falstaff 91 Pkt.</i>		



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
<i>Falstaff 93 Pkt., A la Carte 92+ Pkt., Gault&Millau 93 Pkt.</i>		



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
<i>Falstaff 93 Pkt., A la Carte 93+ Pkt., Gault&Millau 93 Pkt.</i>		



Grüner Veltliner Steinmauer *Wachau DAC* 2025

12,0 %vol, trocken	1/8l	€ 2,90
leichtgewichtiger, pfeffriger Veltliner	75cl	€ 17,40
<i>Falstaff 90 Pkt.</i>		



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
<i>Falstaff 91 Pkt.</i>		



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

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

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

lebendig & fruchtig mit Zitrusnoten

1/8l € 3,00

75cl € 18,00



Riesling Krustetten *Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken

fruchtig & mineralisch

Falstaff 91 Pkt.

1/8l € 3,10

75cl € 18,60

Riesling *Ried Silberbichl Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken

feine Marillenfrucht, schöne Mineralik, leichte Exotik

Falstaff 92 Pkt., A la Carte 92 Pkt., Gault&Millau 91 Pkt.

1/8l € 3,90

75cl € 23,40

Riesling *Ried Leiten Kremstal DAC* 2024

13,0 %vol, trocken

Steinobstnoten & finessenreiche Struktur

Falstaff 93 Pkt., A la Carte 93+ Pkt.

1/8l € 4,40

75cl € 26,40



Riesling *Ried Goldberg Kremstal DAC Reserve* 2023

13,0 %vol, trocken

komplexe Reserve mit Steinobstaromen, Ananas und Honig

Falstaff 94 Pkt., Gault&Millau 92 Pkt., Decanter 91 Pkt., Meininger 90 Pkt.

1/8l € 5,20

75cl € 31,20

Riesling *Ried Süßenberg Wachau DAC Reserve* 2023

13,0 %vol, trocken

reifer Riesling mit lebendiger Säure und Mineralik

Falstaff 93 Pkt.

1/8l € 4,40

75cl € 26,40

Sortenvielfalt

Collage in weiß 2025 (*Cuveé aus GV, GM, SB, NB, TR & mehr*)

12,0 %vol, trocken

frisch-fruchtig, verspielt und aromatisch

1/8l € 2,70

75cl € 16,20



Gelber Muskateller Hofwerk 2025

12,0 %vol, trocken

frische gelbe Traube, zarte Holundernoten, feine Zitrus

1/8l € 3,20

75cl € 19,20



Sauvignon Blanc Hofwerk 2025

12,0 %vol, trocken

schwarze Johannisbeere, grüne Paprikaschoten

1/8l € 3,20

75cl € 19,20



Weißer Burgunder *Ried Lusthausberg* 2025

13,5 %vol, trocken

nussige Anklänge und reife Birnennoten

1/8l € 3,60

75cl € 21,60

Chardonnay *Ried Fuchaberg* 2025

13,0 %vol, trocken

reife elegante Frucht und Exotik, harmonisch und kraftvoll

1/8l € 3,90

75cl € 23,40

Neuburger *Ried Kremser Kogl* 2025

13,0 %vol, trocken

eleganter Neuburger mit Haselnuss & Quittennote

1/8l € 5,00

75cl € 30,00

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

Müller Elements

Riesling Elements 2025

10,5 %vol, halbtrocken

leichtgewichtig & duftig

1/8l € 3,70

75cl € 22,20

Grüner Veltliner **5th** Element Kremstal Reserve 2023

13,5 %vol, trocken

exotische Frucht, feine Würze & leichter Schmelz

1/8l € 9,00

75cl € 54,00

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

12,0 %vol, trocken

feine Erdbeerfrucht, leichtgewichtig und frisch

1/8l € 2,70

75cl € 16,20



Zweigelt *Hofwerk* 2023

13,0 %vol, trocken

feinwürzig, fruchtige Kirschnote, rund und lebendig

1/8l € 2,70

75cl € 16,20



Collage in rot (*Cuvée aus ZW, SL, CS, BF & mehr*)

13,0 %vol, trocken

frische Weichsel, knackige Beerenfrucht, feines Tannin

1/8l € 3,20

75cl € 19,20



Pinot Noir *Wachau DAC Reserve* 2023

13,0 %vol, trocken

Himbeer, Kirsche, Brombeere, feines Tannin

1/8l € 4,80

75cl € 28,80



D I A N A 2020

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

komplexe Cuvée mit saftiger Weichselfrucht

Falstaff 91 Pkt., A la Carte 93 Pkt., Gault&Millau 90 Pkt.

1/8l € 5,20

75cl € 31,20

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

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 Schliff. Ein echtes Highlight: die im Eichenfass gereifte Marille – samtig, rund und mit zarter Holznote.

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

Unsere Spezialitäten

Genussteller Roastbeef mit Sauce Tartare, Bergkäse mit hausgemachtem Paradeiserchutney, Rohschinken, Wildwurst & Wildschinken	€ 14,90
Roastbeef mit Sauce Tartare von der Beiried, innen zartrosa gebraten	€ 14,50
2-erlei Forellenfilet vom Haberzeth heißgeräuchertes Regenbogen- & Lachsforellenfilet mit Salatnest, Radieschen und Oberskren garniert	€ 14,50
Sommersalat Kremstaler Bio-Ziegenkäse, mit knackigem Gemüse & Rohschinken auf Salatnest mit Balsamico-Senf-Dressing mariniert <i>Gerne vegetarisch oder vegan möglich!</i>	€ 12,50
Ciabatta mit Büffel-Mozzarella Tomate, Rucola & Basilikum-Pesto	€ 12,90
Italienischer Büffelmozzarella mit Paradeiser & Oliven auf Blattsalat <i>Balsamico & Olivenöl reichen wir zum selber Marinieren.</i>	€ 13,90
Bregenzerwälder Käseteller Bergkäse aus dem Bregenzerwald, feiner Rohschinken & hausgemachtes Paradeiserchutney	€ 12,90
Dinkelsalat gekochter Dinkel mit viel Gemüse und Äpfeln in Rahmdressing	€ 10,50
Schinkenrolle gefüllt mit Krentopfen und mit Salat garniert	€ 8,90

Wildspezialitäten

Wildplatte Pastete, Wurst & Schinken vom heimischen Wild, Preiselbeer-Pfirsich	€ 13,50
Wildwurst Käse- und klassische Wurst vom heimischen Wild gemischt	€ 7,20
Wildpastete 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

Käferbohnsalat 	€ 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	€ 7,80
Bio-Schafkäse mit hausgemachtem Basilikum-Pesto	€ 7,90
auf Blattsalat & Gemüse	
<i>Auf Wunsch auch Sauer möglich!</i>	
Emmentaler mit Butter	€ 6,80
1 Port. Aufstrich	€ 4,50
Wählen Sie aus: Liptauer, Bärlauch, Schinken, Kürbiskern, Krentopfen, 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	€ 5,20
Wachauerlaberl mit Schweinsbraten, Bratenfett und Zwiebel	
Fleischbrot	€ 5,20
Butterbrot mit Emmentaler	€ 5,20
Bauernspeckbrot	€ 5,20
Leberpastetenbrot	€ 4,50
Aufstrichbrot	€ 4,50
Wählen Sie aus: Liptauer, Bärlauch, Schinken, Kürbiskern, Krentopfen, Eieraufstrich, Erdäpfelkäs, Fleischaufstrich	
Grammelschmalzbrot	€ 3,90
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,90
Bratenfettbrot	€ 3,90
<u>Für unsere kleinen Heurigengäste</u>	
Kinderjause Liptauer, Extrawurst, Käse, Überraschung	€ 4,50
UFO Laberl mit Extrawurst und Gurkerl, Überraschung	€ 3,90
<u>Gebäck</u>	
Hausbrot mit Mehl vom eigenen Getreide selbstgebacken	€ 1,60
Wachauer Laberl, Kornspitz, Käsekrustl	€ 1,60
Glutenfreie Semmel oder Kornspitz von Haubis	€ 2,70
Feuerflecken (nur Di und Do ab 18.00 Uhr)	€ 5,50
mit Knoblauchrahm oder Schmalz & Knoblauch	

Süßes & Snacks

kalte Topfenockerl mit Himbeerragout	€ 6,50
Ribiselschaumkuchen	€ 4,50
Marillenkuchen	€ 4,20
Wachauer Schnitte von Manner	€ 1,50
Soletti	€ 2,20

Speisenpreise exklusive Gebäck.

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

Termine & Veranstaltungen 2026

Kultur bei Winzerinnen & Winzern

30. Juli 2026 | 17:00 Uhr

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Kultur bei Winzerinnen und Winzern“ gestaltet die Wienerlied- und Dudler-Sängerin Agnes Palmisano am Weingut Müller einen musikalischen Abend.

Tickets: 40€

Im Ticketpreis enthalten sind der Kulturact, Aperitif, die Kellerführung und die moderierte Weinverkostung. Die kleine Heurigenkarte sowie weitere Getränke sind nicht inkludiert.

Ticketreservierung: inf@weingutmueller.at, +43 2739 2691

Oder direkt bei Ihrem Heurigenbesuch.

Weitere Infos: www.weingutmueller.at

Eichbühelfest Krustetten

28. & 29. August 2026 | ab 16:30 Uhr | Eintritt frei

Genießen Sie ausgewählte Weine der Krustettner Buschenschankwinzer bei wunderbarem Ausblick über das Kremstal und das Stift Göttweig. Sie werden nicht nur kulinarisch, sondern auch täglich mit einem musikalischem Dämmerstopp verwöhnt.

Weinriedenfahrten mit dem Oltimeer-Traktor
jeweils von 17-20 Uhr. 3€/Person

Advent Genuss-Heurigen

19. - 21. November 2026 | täglich ab 16 Uhr

Stimmen Sie sich gemeinsam mit uns auf die Adventzeit ein! Hoch über unserem Weingut öffnen wir den Riedenblick und laden Sie zu drei genussvollen Abenden in besonderer Atmosphäre ein.

Freuen Sie sich auf unsere beliebten Heurigenklassiker sowie auf ausgewählte, moderne Heurigengerichte, die wir exklusiv an diesen Tagen für Sie zubereiten.

Dazu empfehlen wir einen Blick in unsere Weinkarte: Die neuen Jahrgänge unserer gehaltvollen Riedenweine Gottschelle, Leiten, Eichbühel und Goldberg begleiten den kulinarischen Genuss perfekt und machen Lust auf die bevorstehende Adventzeit.

*Wir bitten um Tischreservierung:
+43 2739 2691 oder info@weingutmueller.at*

Heurigentermine 2026

Ausg'steckt is 2026!

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., Josefine, Verena