

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
0,33 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

frisch und fruchtig, grüner Apfel

1/8l € 2,70

75cl € 16,20



Grüner Veltliner Krustetten *Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken

grüner Apfel mit Heublumen, klassische Würze

Falstaff 90 Pkt.

1/8l € 2,90

75cl € 17,40



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

12,5 %vol, trocken

mineralisch, klare Frucht und Finesse

Falstaff 92 Pkt.

1/8l € 3,10

75cl € 18,6



Grüner Veltliner *Ried* Neuberg *Kremstal DAC* 2025

12,5 %vol, trocken

reife Fruchtaromen, mineralisch-zitronig

Falstaff 92 Pkt.

1/8l € 3,10

75cl € 18,60



Grüner Veltliner *Ried* Gottschelle *Kremstal DAC* 2025

13,0 %vol, trocken

elegant und körperreich, gelber Apfel und Mango

IWSC 90 Pkt.

1/8l € 4,20

75cl € 25,20

Grüner Veltliner *Ried* Eichbühel *Kremstal DAC Reserve* 2024

13,5 %vol, trocken

reife komplexe Frucht, feine Mineralik, langer Abgang

Falstaff 93 Pkt.

1/8l € 4,80

75cl € 28,80



Grüner Veltliner Steinmauer *Wachau DAC* 2025

12,0 %vol, trocken

leichtgewichtiger, pfeffriger Veltliner

Falstaff 90 Pkt.

1/8l € 2,90

75cl € 17,40



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

13,0 %vol, trocken

fruchtiger Veltliner mit würzig-mineralischer Note

Falstaff 91 Pkt.

1/8l € 3,10

75cl € 18,60



Grüner Veltliner *Ried* Süßenberg *Wachau DAC* 2025

13,0 %vol, trocken

kraftvoller Veltliner mit reifer Tropenfrucht

IWSC 92 Pkt.

1/8l € 4,20

75cl € 25,20

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 93 Pkt.

1/8l € 3,90

75cl € 23,40



Riesling *Ried Leiten Kremstal DAC* 2025

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* 2024

13,0 %vol, trocken

komplexe Reserve mit Steinobstaromen, Ananas und Honig

Falstaff 94 Pkt.

1/8l € 5,20

75cl € 31,20



Riesling *Ried Süßenberg Wachau DAC* 2025

13,0 %vol, trocken

reifer Riesling mit lebendiger Säure und Mineralik

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

Falstaff 92 Pkt.

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 Reife Aroma

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	€ 15,20
Roastbeef mit Sauce Tartare, Bergkäse mit hausgemachtem Paradeiserchutney, Rohschinken, Wildwurst & Wildschinken	
Roastbeef mit Sauce Tartare	€ 14,90
von der Beiried, innen zartrosa gebraten	
2-erlei Forellenfilet vom Haberzeth	€ 14,90
heißgeräuchertes Regenbogen- & Lachsforellenfilet mit Salatnest, Radieschen und Oberskren garniert	
Herbstsalat	€ 12,50
Ofenkürbis mit Kremstaler Bio-Ziegenkäse und gebratenen Speckstreifen auf Salatnest mit Balsamico-Senf-Dressing	
<i>Gerne vegetarisch oder vegan möglich!</i>	
	
Rote Rüben Tartar mit Krentopfengupferl	€ 11,90
Rote Rüben aus unserem Gemüsegarten fein gehackt, mit gerösteten, karamellisierten Walnüssen	
Italienischer Büffelmozzarella	€ 13,90
mit Paradeiser & Oliven auf Blattsalat	
<i>Balsamico & Olivenöl reichen wir zum selber Marinieren.</i>	
Bregenzerwälder Käseteller	€ 12,90
Bergkäse aus dem Bregenzerwald, feiner Rohschinken & hausgemachtes Paradeiserchutney	
Erdäpfel mit Butter	€ 4,80
Dinkelsalat	€ 10,50
gekochter Dinkel mit viel Gemüse und Äpfeln in Rahmdressing	
Schinkenrolle	€ 8,90
gefüllt mit Krentopfen und mit Salat garniert	

Wildspezialitäten

Wildplatte	€ 14,20
Pastete, Wurst & Schinken vom heimischen Wild, Preiselbeer-Birnen	
Wildwurst	€ 7,20
Käse- und klassische Wurst vom heimischen Wild gemischt	
Wildpastete	€ 7,30
fein garniert mit Feigenchutney & Speckzwetschken	

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	€ 9,80
gemischtes Fleisch, Wurst, Käse, Aufstriche, Garnierung	
Geselchte Rindszunge	€ 8,20
mit Käferbohnen und Kren angerichtet	
Rohschinken mit Krentopfen	€ 7,90
Geselchtes	€ 7,20
Surbraten	€ 7,20
Schweinsbraten	€ 7,20
Kümmelbraten <i>gesurt</i>	€ 7,20
Bauernspeck	€ 7,20
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	€ 9,80
„weißes Scherzl“ vom Donauland Rind	
Saure Jause	€ 9,20
Rindfleisch, Schweinsbraten, Wurst, Presswurst, Blunze	
Presswurst	€ 6,80
Wurstsalat	€ 8,50
Saure Wurst	€ 6,50
Extra oder Hauswurst	

Käse

Käseplatte verschiedene Käse, Weichkäse und Aufstriche	€ 11,50
Aufstrichteller diverse Aufstriche & Garnierung	€ 8,20
Bio-Schafkäse	€ 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	€ 7,50
Fleisch, Speck, Käse, Blutwurst, Leberpastete, Aufstrich, Garnierung	
Belegtes Brot	€ 7,50
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	€ 4,90
Aufstrichbrot	€ 4,90
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

Topfen-Mohncreme mit Zwetschenröster	€ 6,50
Ribiselschaumkuchen	€ 4,50
Zwetschenfleck	€ 4,20
Gedeckter Apfelkuchen	€ 4,20
Wachauer Schnitte von Manner	€ 1,50
Soletti	€ 2,20

Speisenpreise exklusive Gebäck.

Beim Heurigen nur Barzahlung möglich!

SOMMELIER-PAKET

Von der Einzellage, zur Präzision im Glas.

Unsere Riedenweine aus dem Kremstal und der Wachau des Jahrgangs 2025 sowie unsere Kremstal Reserven 2024 sind da – und freuen sich darauf, ins Glas zu kommen.

Zwei Rebsorten, unterschiedliche Böden, Höhenlagen und Klimabedingungen – sechs eigenständige Weine. Jeder zeigt seine Herkunft auf seine eigene Art.

In diesem Paket stellen wir sechs Weine vor:

Vier aus dem Kremstal und zwei aus der Wachau.

- > Grüner Veltliner Ried Gottschelle Kremstal 2025
- > Grüner Veltliner Ried Eichbühel Kremstal Reserve 2024
- > Riesling Ried Leiten Kremstal 2025
- > Riesling Ried Goldberg Kremstal Reserve 2024
- > Grüner Veltliner Ried Süßenberg Wachau 2025
- > Riesling Ried Süßenberg Wachau 2025

109,20€

