



Es gibt keine
aufrichtigere Liebe
als **die Liebe**
zum Essen.

George Bernhard Shaw

Eine gute Küche
ist das
Fundament
alles Glücks.

Auguste Escoffier



Aperitif

Vom Weingut Mad

	0,1l	0,75l
Pink Blissante	€ 2,90	€ 19,-
Blanc de Blanc	€ 3,80	€ 25,-
Rosé Imperial	€ 4,90	€ 32,-

Wahlweise: • pur • Holunder • Pfirsich • Orange

Martini Bianco € 3,60

Campari Soda € 3,60

Campari Orange € 3,60



Ein Häppchen zum Aperitif

Getoastetes Brötchen

wahlweise mit

- Tomate, Basilikum
- Prosciutto, Olive
- Brie, Zitronenmarmelade, rote Beeren
- Hühnerleberparfait, Preiselbeer-Chutney

pro Stück € 1,50

Lieferanten & Produzenten

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus unserer Region bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind und Schwein: Region Burgenland und Bucklige Welt
Lieferant: Fleischerei Wallner, Pötttsching

Huhn: aus dem Lavanttal, Lieferant: Alois Wutzlhofer, Forchtenstein

Pute: aus Pöttelsdorf, Lieferant: Alois Wutzlhofer, Forchtenstein

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus eigener Landwirtschaft und aus Bodenhaltung
Alois Wutzlhofer, Forchtenstein

Erdäpfel, Zwiebel, Kraut, Knoblauch:
Familie Stoynitsch, Hof am Leithaberge



Reh, Hirsch, Wildschwein: Jagdgemeinschaft Oggau und Rust

Zander, Karpfen, Aal: Helmut Schwarz, Oggau
Genussregion Neusiedlersee Fische



Lachsforelle: Fam. Quester, Mariazeller Land

Prosciutto: Otmar Tschürtz, Loipersbach

Nudeln: Pasta e Basta, Wien



Dieses Symbol kennzeichnet glutenfreie Speisen



... Fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergene-Karte

SLOW
FOOD



Vorspeisen

Geräucherter Aal vom Neusiedlersee 
Krensaucce & zweierlei Pesto € 8,50

Chardonnay Pratsche 2015 WG Mad 1/8l € 3,50

Räucherlachs 

selbstgemachte Erdäpfelchips, Rucola, Balsamico & Senfsauce € 8,90

Pink Bliss 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Roastbeef zart rosa

Sauce Tartare, Butter & Toast € 9,20

Pinot Noir 2013 - WG Mad - 1/8l € 3,80

Antipasti 

verschiedene feine Vorspeisen € 9,50

Chardonnay Classic 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Mozzarella 

Balsamico, Paradeiser & frisches Basilikum € 7,60

Grüner Veltliner 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Prosciutto vom Tschürtz 

Parmesan & Kapern € 9,-

Ambrosi weiß 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Ziegenkäse 

im Speckmantel gebraten auf Blattsalat € 9,50

Welschriesling 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90



A guidi Jaus'n

Bauerntoast

Zwiebelringe, Gurkerl & frischer Kren € 6,30

auf Wunsch mit Spiegelei á € 1,50

½ Maß Hofbräuhaus Bier € 3,90

Wurzelspeck

Kren, Pfefferoni, Gurkerl und Brot € 4,80

Pfiff Hofbräuhaus Bier € 2,30

A guits Schnapsperl vom Sturm Pepi 2 cl € 2,60

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe € 3,80

Frittatensuppe € 3,80

Hendl-Einmachsuppe

Bröselknöderl & Hühnerklein € 4,20

Knoblauchcremesuppe

resches Knoblauchbrot € 4,20

Wiener Suppentopf

Rindfleisch, Leberknödel, Frittaten & Gemüse € 5,20



Es muss nicht immer Fleisch sein

Gebackenes Gemüse

im Tempurateig € 9,20

Pinot Blanc 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,50

Eiernockerl

Blattsalat € 8,80

AIR White 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,40

Tofu gebraten ☒

Wokgemüse & Reis € 8,50

Zweigelt Classic 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,10

Bohnenstrudel

mit Rahm € 8,70

St. Laurent 2013 - WG Mad - 1/8l € 3,80

Ravioli der Saison

Blattsalat € 8,90

Kaiserwein weiß 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,10

Pastasotto

Pesto der Saison & Parmesan € 9,00

Grüner Veltliner 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90



Neu! Fondue auf Vorbestellung
ab 2 Personen

Fische

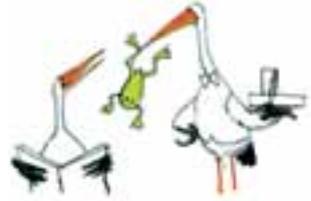


vom Neusiedlersee / Fam. Schwarz



Wildkarpfen gebacken
hausgemachter Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 16,-
Leithaberg weiß 2012 - WG Mad - 1/8l € 4,-

Zanderfilet gebacken
Sauce Tartare & Braterdäpfel € 16,50
Grüner Veltliner 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90



Filet vom Zander gebraten 
auf cremigem Paradeisrisotto & Basilikumpesto € 18,-
Chardonnay Pratsche 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,50

vom Mariazeller Land / Fam. Quester

Lachsforellenfilet gebraten 
Petersilerdäpfel & grüner Salat € 18,-
Pink Bliss 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90



jeden Donnerstag:
Burger - Time

Alles gebraten

Filetsteak vom Rind

gegrilltes Gemüse & Braterdäpfel € 26,50

Leithaberg Hochberg 2012 - WG Mad - 1/8l € 6,60

Putenbrust-Filet

Pastasotto & Basilikum-Pesto € 14,90

Pinot Blanc 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,50



Jungschwein - Rückensteak

Gemüse, Braterdäpfel & Kräuterbutter € 14,80

Merlot 2013 - WG Mad - 1/8l € 3,80

Medaillon vom Schwein

Nudeln & Pilzrahmsauce € 16,20

Pinot Noir 2013 - WG Mad - 1/8l € 3,80



Schulterscherzel vom Rind (gekocht)

Cremspinaat, Rösterdäpfel & Apfelkren € 15,60

Kaiserwein rot 2013 - WG Mad - 1/8l € 3,20



Unser Putenfleisch kommt aus Pöttelsdorf und trägt das AMA-Gütesiegel.

Unser Rind- und Schweinefleisch kommt aus der Region Burgenland und Bucklige Welt.

Bäckhenderl - Time:
jeden Freitag im Herzi !!

Alles gebacken

1/2 Backhuhn - das "Beste Europas"
Erdäpfel-Vogersalat € 10,50

Grüner Veltliner 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Hühnerleber

Sauce Tartare & Erdäpfelsalat € 9,90

Herztröpferl rot 2013 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Hendlsbruststreifen

auf Blattsalat € 9,40

Welschriesling Classic 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Schnitzerl vom Schwein

Salat € 9,90

Chardonnay Classic 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Cordon bleu vom Schwein

Petersilerdäpfel € 11,90

Blaufränkisch Classic 2015 - WG Mad - 1/8l € 3,10

Putenschnitzel

Salat € 11,80

Chardonnay Classic 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90

Faschierte Laibchen

Paradeiskraut € 8,90

Ambrosi rot 2015 - WG Mad - 1/8l € 2,90



Unsere Henderl sind glückliche Hühner und
kommen aus dem Lavanttal / Kärnten.

Getränkekarte

Getränke

Schmex	0,25l	€ 2,30
Coca Cola	0,25l	€ 2,30
Coca Cola light	0,33l	€ 2,60
Frucade	0,33l	€ 2,60
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33l	€ 2,60
Keli Himbeer	0,33l	€ 2,60
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 2,30
Traubensaft naturtrüb	0,25l	€ 2,30
Orangensaft	0,25l	€ 2,30
Pfirsich Nektar	0,20l	€ 2,60
Johannisbeer Nektar	0,20l	€ 2,60
Tonic	0,25l	€ 2,60
Bitter Lemon	0,25l	€ 2,60
Vöslauer	0,33l	€ 2,10
	0,75l	€ 3,60



Haus - Weine

1/8 Blaufränkisch	€ 1,90	1/8 Welschriesling	€ 1,90
1/8 Herztröpferl weiß/rot	€ 2,90	1/4 Kaiserspritzer	€ 2,20
1/4 Spritzer weiß/rot	€ 2,-	1/4 Aperol-Spritzer	€ 3,-

Biere

Original Hofbräuhaus Bier:	Stiegl Goldbräu	0,5l	€ 3,80
• Pfiff 0,2l	Hirter Pils	0,5l	€ 3,80
• 1/3 Maß	Hirter Morchl	0,5l	€ 3,80
• 1/2 Maß	Radler	0,3l	€ 3,10
• 1 Maß		0,5l	€ 3,70
Hofbräu Hefetrüb 0,5l	Veltins (alkoholfrei) 0,5l	€ 3,90	€ 3,40



60 Jahre Herztröpferl



Gerne erzählt Wilhelm Mad
wie das HERZTRÖPFERL zu seinem Namen kam.

In den 50er und 60er Jahren wurden die Weine nicht nach Rebsorten benannt, da viele Weingärten noch nicht sortenrein ausgepflanzt waren und die Mengen der reinsortigen Weine zu gering war.

Daher hatten viele Weine Fantasienamen. Unsere Weine hießen damals zum Beispiel „Rohrspatz“, „Seejungfrau“ oder „Zaunkönig“. Jeder dieser Weine hatte eine bestimmte Geschmacksrichtung: trocken, lieblich oder süß. Wir hatten damit bewusst eine Marke geschaffen, die nur mit unserem Weingut in Verbindung gebracht wurde.

Unseren Verwandten in Klagenfurt schmeckten unsere Weine so gut, dass sie auf die Idee kamen, eine Verkaufsstelle mit Mad Weinen zu eröffnen. Sie verkauften unsere Weine in renommierten Hotels und Restaurants rund um den Wörthersee.

Im Jahr 1956 produzierte mein Vater Franz Mad einen ganz besonders guten lieblichen Rotwein mit Restzucker. Sein ganzes Herzblut steckte in diesem Wein.

Als nun Tante Hilde aus Klagenfurt diesen Wein zum ersten Mal verkostete, sagte sie begeistert: „Das ist ein besonders guter Tropfen, der ist gut fürs Herz! Wie wäre es, wenn wir diesen Wein HERZTRÖPFERL nennen würden?“ Somit hatte der Wein seinen Namen.

Franz Mad, mein Vater, war damals schon sehr weitsichtig und hat den Namen HERZTRÖPFERL schützen lassen. Daher darf kein anderer als unsere Familie den Namen Herztröpferl verwenden.

Deswegen heißt auch unser Lokal Gutsgasthaus Zum Herztröpferl!

Wahrscheinlich hätte sich damals niemand gedacht, dass der Wein Herztröpferl nach 60 Jahren noch genauso erfolgreich verkauft wird und bei den Kunden so beliebt ist, wie seinerzeit.

Aus diesem Anlass haben sich meine Kinder und Enkelkinder, die nun den Betrieb führen, entschieden, einen mutigen Schritt zu setzen so wie damals ihr Groß- und Urgroßvater Franz Mad, und bringen nun das **HERZTRÖPFERL WEISS** auf den Markt. Eine Cuvée aus grünem Veltliner, Muskat Ottonell und Chardonnay Spätlese, die selbstverständlich lieblich schmecken wird, so wie ihr Bruder, das rote Herztröpferl.

Wir hoffen, dass unser **HERZTRÖPFERL WEISS** den gleichen Siegeszug antreten wird wie das rote Herztröpferl.

Voller Stolz und Freude dürfen wir das Werk unseres Vaters, Groß- und Urgroßvaters Franz Mad weiterführen.

Fam. Mad-Siess und Händler

Gut zu wissen:

Wir bieten Ihnen den
angemessenen Rahmen
für Ihre **Geburtstagsfeier**,
Weihnachtsfeier und **Firmenfeier**!

! Schon jetzt an die rechtzeitige
Reservierung denken!



Gutsgasthaus

Zum Herztröpferl

Familie Siess

Triftgasse 1

A-7063 Oggau am Neusiedler See

Tel: +43 (0) 2685 7258

Mobil: +43 (0) 664 47 47 080

office@herztroepferl.at

www.herztroepferl.at