



www.eberherr.at
weingut@eberherr.at
M +43 664/4649019
Hauptstraße 116
A-7062 St.Margarethen



EBERHERR

essen trinken genießen



Herzlich willkommen im Heurigen Eberherr !

Das individuelle, familiäre Weingut,
wo die Natur geschätzt,
Genuss gelebt und Gemütlichkeit gepflegt wird.




Wenn Sie an unseren Weinen Gefallen finden,
können Sie diese zu den Ab-Hof-Preisen kaufen und
sofort mitnehmen.

Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Ab-Hof-Preisliste.

Unsere Weine können Sie auch unter
www.eberherr.at im Weinshop bestellen.






In unserem Heurigen servieren wir Ihnen hochwertige Speisen und Getränke, die aus eigener Produktion stammen, oder direkt aus österreichischen Betrieben bezogen werden.

Die ausgeschenkten Qualitätsweine werden in unserem Weingut vinifiziert und können auch käuflich ab Hof erworben werden.

Außerdem bieten wir Ihnen auch hausgemachte Speisen, wie beispielsweise Apfelkuchen, Topfenockerl, Lachsmousse oder Mandel-Lauch Aufstrich an.

Partnerbetriebe:

Bäckerei Schumich (Oslip), Biohof Martina Schmit (Zagerdorf),
Werkovits (Draßmarkt), Obstbau Fam. Leeb (St.Andrä),
Fleischspezialist Fröch (Zemendorf), Fleischerei Karassowitsch (Rust), Hans
Bauer (Pöttelsdorf), Metzgerei Schlögl (Wörgl/Tirol),
Sennerei Moosbrugger (Bregenz/Vorarlberg),
österreichische Olivenölmanufaktur (Lachanada/Griechenland)



Frizzante

Rosé Frizzante 2018 trocken 1/8 l € 2,50
0,75 l € 14,00

eleganter Perlwein der Sorte Pinot Noir, intensives Aroma nach Walderdbeeren, fruchtig-prickelnder Gaumengenuss.

Muskat Ottonel Frizzante 2018 trocken 1/8 l € 2,50
0,75 l € 14,00

Fruchtig erfrischender Perlwein; intensives Aroma nach Holunder.

Trockene Weißweine

Grüner Veltliner 2018 trocken 1/8 l € 2,00
0,75 l € 11,00

fruchtiges Bukett; spritzig mit leichtem „Pfefferl“ am Gaumen; schöne Säure-Balance

Welschriesling 2018 trocken 1/8 l € 2,00
0,75 l € 11,00

Erfrischend in der Nase nach grünem Apfel und Limetten, auch Heublumen, am Gaumen frisch, pikant und fruchtig.

Weingut Eberherr

Das Weingut Eberherr liegt in St. Margarethen im **Burgenland** in der Region Neusiedlersee - Hügelland und bewirtschaftet über 11 Hektar Weingärten in Spitzenlagen. Die Weingärten liegen auf Süd- und Osthängen mit Blick auf den **Neusiedlersee**. Das warme, **pannonische Klima** und die **kalkreichen Böden** lassen hier Trauben hoher Qualität reifen.

Die Tethys, ein Flachmeer, welches vor ca. 30 Millionen Jahren diese Region bedeckte, bildete mit seinen Muschelkalkablagerungen den Sandsteinbruch von St. Margarethen und prägten die Böden dieser Region.

Welschriesling und **Grüner Veltliner** werden bei uns als leichte primärfruchtige Weine gekeltert. **Chardonnay** und **Grauburgunder** (Ried Hinkenthal) ergeben gehaltvolle, aromatische Weine, die jedes Jahr klassisch ausgebaut werden. Bei guten klimatischen Voraussetzungen wird ein Teil der Grauburgunder- oder Chardonnaytrauben im Holz ausgebaut. Der Wein reift dann auf der Feinhefe und unter regelmäßigem Rühren (Battonage) für einige Monate im Barrique und bekommt dadurch eine cremige Fülle mit zarten Anklängen von Vanille.

Muskat Ottonel erhalten Sie im Weingut als erfrischenden Frizzante oder als lieblichen, aromatischen Weißwein.

Bei den Rotweinen überwiegen **Blaufränkisch** und **Zweigelt**. Diese beiden Sorten werden klassisch ausgebaut. Der Pinot Noir bildet seit 2011 die Grundlage für den **Pinot Rosé Frizzante**.

Cabernet Sauvignon und **Syrah** finden sich mit **Blaufränkisch** in der **Cuveé Pangäa** wieder, werden aber auch reinsortig und im Barrique ausgebaut. **Tethys** heißt unser Blaufränkisch aus bester Lage, welcher 24 Monate in Barriquefässern reift.

Die Top-Cuvée **Tethys²** wurde aus den besten Trauben der beiden Sorten Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon vinifiziert und in 100 % neuem Holz ausgebaut.

Rotweine

Zweigelt 2017 trocken 1/8 l € 2,20
0,75 l € 12,00

Duft nach reifen Kirschen, mild und voll am Gaumen, guter Speisenbegleiter.

Blafränkisch 2017 trocken 1/8 l € 2,20
0,75 l € 12,00

mittleres Rubinrot, Weichsel und Würze im Bukett; am Gaumen reife, gut eingebundene Tannine.

Leithaberg DAC Blafränkisch 2011 trocken 1/8 l € 3,20
0,75 l € 18,00

(92 Falstaff Punkte)
Einladender Duft nach Weichseln, komplexe Aromen nach dunklen Waldbeeren; 20 Monate Lagerung in gebrauchten und neuen Barriques, mineralisch, feingliedrig.

Syrah 2017 trocken 1/8 l € 3,00
0,75 l € 17,00

Dunkles Rubingranat. Frische rote Beerenfrucht, Nuancen von Preiselbeeren, Limettenezesten, dezente Kräuterwürze. Mittlere Komplexität, feine Brombeernote, etwas Cassis, frisch und animierend, mineralischer Nachhall.

Käseplatte

(verschiedene Hart- und Weichkäse) G,H,M

€ 9,00

Schmankerlteller

(gemischter Teller mit Fleisch- und Käse-Spezialitäten) G,M

€ 9,00

Roastbeef

(fein geschnitten, mit Zwiebeln und Kräutersauce) G,M

€ 9,00

Rohschinkenteller

(mit Parmesan, Kapern und Oliven) G,M

€ 10,00

Extras

Gurkerl / Kren / Ei C,M

pro Portion

€ 0,50

Brot A

€ 0,50

Ciabatta A

€ 1,10

Vollkornweckerl A,N

€ 1,10

Glutenfreies Gebäck F,N

€ 1,80

Brote

Mandellauch – Aufstrichbrot

(hausgemachter Aufstrich) A,G,H

€ 2,80

Schinkenbrot

(mit Gurkerl und Ei) A,C,M

€ 3,00

Käsebrot

(mit Paprikastreifen und Pfeffer) A,G

€ 3,00

„Cuveé - Brot“

(mit Schinken und Käse, Paprika,
garniert mit Gurkerl, Tomaten und Ei) A,C,G,M

€ 4,00

Süßes

Apfelkuchen

(hausgemachter Mürbteigkuchen) A,C,G

€ 2,70

Topfen – Joghurt – Nockerl

(hausgemacht, mit Erdbeersauce) G,H

€ 4,00

Mannerschnitten A,F,H

€ 1,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Gluten

D = Fisch

G = Milch, Lactose

L = Sellerie

O = Sulfite

B = Krebstiere

E = Erdnuss

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

M = Senf

P = Lupinen

C = Ei

F = Soja

N = Sesam

R = Weichtiere

Grauburgunder Hinkenthal 2018 trocken 1/8 l € 2,20
0,75 l € 12,00

Kräftiger Grauburgunder der Lage „Hinkenthal“, reife, exotische Frucht, gehaltvoll und harmonisch.

Chardonnay 2018 trocken 1/8 l € 2,20
0,75 l € 12,00

Kräftiger Chardonnay, Duft nach Quitten und gelben Früchten mineralisch, vollmundig.

Grauburgunder Eichenfass 2017 trocken 1/8 l € 3,00
0,75 l € 17,00

Im Duft reife Birnen, etwas Vanille durch 12monatige Lagerung im Barrique, davon 6 Monate auf der Feinhefe, cremig-voll und ausdrucksstark.

Rosé

Pinot Noir Rosé 2017 trocken 1/8 l € 2,00
0,75 l € 11,00

Schönes Lachsrosa, fein nach Erdbeeren duftender Rosé vom Pinot Noir, gut balanciertes Säurespiel.

Süßweine

Muskat Ottonel 2018 lieblich 1/8 l € 2,20
0,75 l € 12,00

Verführerischer Muskatduft, zarte Holundernoten,
schöner Trinkgenuss.

Grauburgunder Auslese 2016 süß 1/8 l € 2,80
0,75 l € 15,00

Kräftige Farbe, feine Honigaromen, Duft nach
Quitte und Birne, voller Körper mit ausgewogener Säure.

Pinot Noir Beerenauslese 2010 süß 1/16 l € 2,50
0,375 l € 14,00

Zarte Orangereflexe, in der Nase Duft nach Pfirsich,
Orangenschalen und Erdbeeren, etwas Honig,
exotisches Fruchtspiel, feine Säure-Zucker-Balance,

Schnäpse

2cl **Nuss – Schnaps** € 2,80

2cl **Grappa** € 2,80

2cl **Weinbrand - 20 Jahre im Eichenfass** € 4,50

Alkoholfreie Getränke

0,33 l	Römerquelle (mild od. prickelnd)	€ 1,80
1/4 l	Almdudler	€ 1,70
1/4 l	Almdudler gespritzt	€ 1,40
1/4 l	Traubensaft	€ 1,60
1/4 l	Traubensaft gespritzt	€ 1,30
1/4 l	Apfelsaft naturtrüb	€ 1,70
1/4 l	Apfelsaft gespritzt	€ 1,40
1/4 l	Holundersaft	€ 1,40
1/4 l	Soda Zitron	€ 1,10
1 l	Mineralwasser Römerquelle	€ 5,00
1 l	Almdudler	€ 6,50
1 l	Traubensaft	€ 6,00
1 l	Apfelsaft naturtrüb	€ 6,50

Schankweine

1/8 l	Grüner Veltliner	€ 1,40
1/8 l	Müller Thurgau	€ 1,40
1/8 l	Blaufränkisch	€ 1,40
1/4 l	Spritzer	€ 1,70
1/4 l	Tiroler	€ 1,80
1 l	Grüner Veltliner	€ 10,00
1 l	Müller Thurgau	€ 10,00
1 l	Blaufränkisch	€ 10,00

Speisen

Lachsmousse

(hausgemachte Lachsterrine mit Zwiebeln und Toastbrot)
A,D,G,O

€ 5,50

Mediterraner Salat

(Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Schafkäse,
Zwiebel,...) G

€ 5,50

Bunt & Gesund

(Vegane Aufstriche mit Gemüsesticks) F

€ 6,00

Mozzarella – Schafkäse – Tomaten

(mit Oliven und getrockneten Tomaten) G

€ 6,00

Bohnenstrudl

(typisches regionales Gericht mit Kräutersauce) A,G

€ 5,50

Saure Wurst

(mit Zwiebeln, Gurkerl und Tomaten) M

€ 5,00

Fleischpresswurst

(mit Zwiebelringen, Gurkerl und Tomaten) M

€ 6,00

Schinkenspeck mit Melone

(Tiroler Schinkenspeck auf Zucker/Honigmelone) G

€ 6,00

Blunzn

(mit Kren, Pfefferoni und Senf) A,C,F,G,M,N,P

€ 6,00

Cabernet Sauvignon 2017 trocken 1/8 l € 3,00
0,75 l € 17,00

Dunkles Rubin, feine Würze in der Nase, typisches Johannisbeerenaroma unterlegt mit feinen Holznoten, kräftiger Körper, dicht und komplex.

Pangäa 2015 BF/CS/SY trocken 1/8 l € 3,20
0,75 l € 18,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Blaufränkisch; etwas Cassis, feine Mineralik, saftige Kirschfrucht, kräftig, dicht und kompakt.

Tethys 2017 Blaufränkisch trocken 1/8 l € 3,20
0,75 l € 18,00

dunkles Rubingranat, schwarze Waldbeerenfrucht, ein Hauch von dunkler Kirsche, feine Edelholzwürze. Saftig, reife Herzkirschen, feine Tannine, finessenreich und lebendig strukturiert.

Tethys² 2017 BF/CS trocken 1/8 l € 4,50
0,75 l € 26,00

Cuvée aus 50% Blaufränkisch und 50% Cabernet S., 20 Monate im neuen Barrique gereift. Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, etwas Lakritze, am Gaumen kräftige, reife Tannine gepaart mit Aromen von dunklen Herzkirschen und schwarzen Johannisbeeren.

Ältere Rotweine

aus unserer Vinothek nur flaschenweise erhältlich.