

Graf

Weingärtnerei & Heurigenbetrieb

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

FRÜHJAHR 2020



HEURIGENTERMINE 2020

20. März – 03. Mai

29. Mai – 05. Juli

12. August – 20. September

20. November – 12. Dezember

TISCHRESERVIERUNGEN UNTER: +43 664 27 10 347

ZUR JAUSE GIBT'S:

SCHMANKERL

kl. Portion

Wildschweinteller Schinken, Wurst, Pastete und Grammelschmalz von Wildschweinen aus dem Donauraum mit hausgemachtem Feigensenf	€ 8,10	€ 6,10
Leber-Blunz´nterrine nach Art des Hauses mit Preiselbeerbirne	€ 6,90	€ 5,40
Matjesfilet mit Äpfel, Zwiebel und Rahm	€ 8,10	€ 6,10
Rindfleischsalat mit Linsen- und grünem Salat	€ 8,10	€ 6,10
Winterteller Salate, Aufstriche, Käse, Rinderschinken	€ 6,90	€ 5,40
Schinkenrolle gefüllt mit Kräutertopfen	€ 6,10	€ 4,70
Schinkenplatte mit Schwarzwurzelsalat	€ 8,10	€ 6,10
Putenschinken mit Salat Waldorf (laktosefrei)	€ 7,10	€ 5,70
Salatteller mit Schinkenstreifen und Ei	€ 6,10	€ 4,90
Gemüsebrot (Butterbrot, Salat und verschiedene Gemüsesorten)	€ 3,90	
Linsensalat mit Karotten, Sellerie, Zwiebel und Kernöl (vegan)	€ 4,30	
Ciabatta gefüllt mit Knoblauchsauce, Schinken und Käse oder Mozzarella und Paradeiser	€ 4,30	

BODENSTÄNDIGES

Hauerjause (Sur-, Schweinsbraten, Geselchtes, Blutwurst, Käse, Liptauer, Verhackertes)	€ 6,90	€ 5,40
Kalter Schweinsbraten oder Surbraten aus unserem Holzofen	€ 5,90	€ 4,80
Hausgeselchtes roh mager oder durchzogen	€ 5,90	€ 4,80
Hausgeselchtes gekocht mit Apfelkren	€ 5,90	€ 4,80
Hausgemachte Blunz`n mit Senf und frischen Kren oder sauer	€ 4,50	€ 3,50
Saure Platte (Blutwurst, Sulz, Rindfleischsalat, Extrawurst)	€ 6,90	€ 5,40
Hausgemachte Sulz in Essig und Öl	€ 4,70	€ 3,70
Saure Extrawurst	€ 4,70	€ 3,70
Belegtes Brot	€ 4,90	
Fleischbrot	€ 4,50	
Sausemmel (Wachauerlaberl mit Schweinsbraten, Zwiebeln und Bratl´fett)	€ 3,30	

ZUM AUFSTREICHEN

Aufstrichteller (7 hausgemachte Aufstriche)	€ 6,00	€ 4,50
Kräutertopfen	€ 3,70	€ 2,70
Liptauer	€ 3,70	€ 2,70
Eieraufstrich	€ 3,70	€ 2,70
Erdäpfelkäs	€ 3,70	€ 2,70
Verhackertes nach Art des Hauses	€ 3,40	€ 2,40
Leberpastete	€ 3,90	€ 2,90
Gemüseaufstrich (laktosefrei)	€ 3,70	€ 2,70
Brot mit Aufstrich Ihrer Wahl	€ 3,30	
Laberl mit Aufstrich Ihrer Wahl	€ 3,10	
Grammelschmalzbrot nach Art des Hauses mit Zwiebel	€ 3,10	
Bratl´fett`nbrot oder Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,10	
Veganes Zwiebelschmalzbrot	€ 3,10	
Wildschweingrammelschmalz im Glas	€ 4,50	

KÄSE

		kl. Portion
Käseplatte mit hausgemachtem Marillenchutney	€ 8,10	€ 6,10
Mozzarella (Galbani) mit Paradeiser und Basilikumpesto	€ 6,50	€ 5,00
Gorgonzola mit Butter passiert	€ 5,80	€ 4,80
Emmentaler mit Butter (Elixhausner Naturemmentaler)	€ 5,80	€ 4,80
Vorarlberger Bergkäse von der Alpe Leue, 8 Monate gereift (laktosefrei)	€ 7,40	€ 5,90
Käsebrot	€ 4,30	

Laktoseintolerant?

Gerne servieren wir die Speisen mit laktosefreiem Käse und Butter

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderjause (Extrawurst, Eier, Gurkerl, Eieraufstrich)	€ 3,30
Laberl mit Extrawurst und Gurkerl	€ 3,30
Liptauer Igel	€ 3,50
Butterbrot mit Marmelade	€ 3,30

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

1 hartgekochtes Ei	€ 0,70
1 Portion Essiggurkerl oder Pfefferoni	€ 0,70
1 Portion Paradeiser	€ 0,70
1 Portion Butter	€ 0,70
1 Portion hausgemachtes Marillenchutney	€ 0,90
1 Portion Kernöl	€ 0,70

AUS SCHMIDL'S BACKSTUBE

Gebäck (original Wachauerlaberl, Kornspitz usw.)	€ 1,10
Hausbrot vom 3 kg Kastenbrot	€ 1,10
Knofi – Stangerl	€ 1,90
Gluten - und laktosefreies Gebäck	€ 1,90

ZUR NACHSPEIS GIBT'S:

Hausgemachter Kuchen aus Omas Backstube	€ 2,70
Original Waldviertler Mohnzelten (Erdäpfelteig)	€ 2,70
Graf – Schokolade	€ 3,80
(Eine Tafel Bitterschokolade gefüllt mit Mousse vom Gelben Muskateller oder Rotes Mützerl)	
Soletti, Chips, Erdnüsse	€ 1,70
Wachauerschnitte	€ 1,20
Schokobreze	€ 0,70

AKTUELLE WEINKARTE

Grüner Veltliner Hauswein "da Gwendliche"	1/8	€ 1,50
Fruchtiger Grüner Veltliner mit Kernobstnoten	1,00	€ 12,00
Bergwein 2018 12,0 % Vol. 5,0 Säure 1,0g Restzucker		
Gemischter Satz "Junger Jochinger" - 2019 -	1/8	€ 1,50
Junges, fruchtiges Zusammenspiel von unseren Traditionsrebsorten	0,75	€ 9,00
Landwein 2019 13,0 % Vol. 5,8 Säure 1,0g Restzucker		
Grüner Veltliner "Die Superin" - 2019 -	1/8	€ 1,50
Kräftiger- fruchtiger Jungwein, spritzige Säure	0,75	€ 9,00
Landwein 2019 13,5 % Vol. 6,5 Säure 1,0g Restzucker		
Grüner Veltliner Steinfeder 2018	1/8	€ 1,60
Fruchtiger, leichter Veltliner	0,75	€ 9,60
Qualitätswein 2018 11,5 % Vol. 5,0 Säure 1,0g Restzucker		
Grüner Veltliner Bergwein 2018 AWC SEAL OF APPROVAL	1/8	€ 2,00
Feiner Speisebegleiter mit Apfelaromen und harmonischer Säure	0,75	€ 12,00
Federspiel 2018 12,0 % Vol. 4,6 Säure 1,1g Restzucker		
Grüner Veltliner Achleiten Federspiel 2018	1/8	€ 2,20
Frischer fruchtiger Veltliner ausgewogen, harmonisch	0,75	€ 13,20
Federspiel 2018 12,0 % Vol. 5,0 Säure 1,0g Restzucker		
Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd 2017	1/8	€ 2,50
Fruchtiges Bouquet mit zarten Kernobstnoten und feiner Mineralik	0,75	€ 15,00
Smaragd 2017 13,0 % Vol. 5,0 Säure 1,0g Restzucker		
Grüner Veltliner "Graf vom Kollmitz" 2017 AWC GOLD	1/8	€ 2,80
Vollmundiger, cremiger Veltliner mit Bananen- und Honigmelonenaromen	0,75	€ 16,80
Smaragd 2017 14,0 % Vol. 5,1 Säure 1,0g Restzucker		
Grüner Veltliner "Maximus" 2017	1/8	€ 2,80
Kräftiger, voller Körper mit Burgundernoten, Langanhaltender, elegante Wahrnehmung am Gaumen,	0,75	€ 16,80
Smaragd 2017 13,5 % Vol. 5,0 Säure 1,1g Restzucker		
Frühroter Veltliner 2018	1/8	€ 1,80
Fruchtige Aromatik von Pfirsich und Marille	0,75	€ 10,80
Bergwein 2018 13,0 % Vol. 5,3 Säure 1,1g Restzucker		
Rivaner 2017	1/8	€ 1,80
Blumig – fruchtiges Bukett, zart am Gaumen mit angenehmer Säure	0,75	€ 10,80
Federspiel 2017 12,0 % Vol. 5,3 Säure 3,4g Restzucker		
Muskat Ottonel "Herztropfen" 2018 AWC SILBER	1/8	€ 2,20
Intensive Muskataromen, welche das Herz höher schlagen lassen	0,75	€ 13,20
Qualitätswein 2018 12,5 % Vol. 4,8 Säure 1,0g Restzucker		
Gelber Muskateller 2018	1/8	€ 2,00
Aromatische Holundernote , schlanke Säure, harmonischer Abgang	0,75	€ 12,00
Qualitätswein 2018 12,5 % Vol. 5,5 Säure 2,5g Restzucker		
Weißburgunder 2018	1/8	€ 2,50
Kräftiger ,voller Burgunder mit feinen Aromen	0,75	€ 15,00
Smaragd 2018 14,0 % Vol. 4,7 Säure 1,1g Restzucker		
Riesling Ried Achleiten Federspiel 2018	1/8	€ 2,50
Fruchtiger Riesling reife Aromen von Marille und Pfirsich	0,75	€ 15,00
Federspiel 2018 12,5 % Vol. 5,4 Säure 1,0g Restzucker		
Riesling Ried Klaus Smaragd 2018	1/8	€ 2,80
Aromen von Marille und Pfirsich, lebendige Säure	0,75	€ 16,80
Smaragd 2018 13,0 % Vol. 6,2 Säure 1,8g Restzucker		

SCHAUMWEINE

Hauersekt vom Gelben Muskateller	1 Glas	€ 2,90
Trocken ausgebaut mit 6 g Rz, feine Muskataromen, Flaschengärung	0,75	€ 19,90
Hauersekt vom Rosé	1 Glas	€ 2,90
Trocken ausgebaut mit 10g Rz, Flaschengärung	0,75	€ 19,90
Marillenfrizzante	1 Glas	€ 2,90
Frizzante vom Muskat Ottonel mit Marillennektar		

ROSÉ- UND ROTWEINE

Rosé "Katharina" 2018	1/8	€ 1,80
Intensive Aromen nach Erdbeeren und Weichseln	0,75	€ 10,80
Am Gaumen frisch - fruchtiger Geschmack mit angenehmer Säure		
Bergwein 2018 12,5 % Vol. 5,2 Säure 1,5g Restzucker		
Zweigelt 2013	1/8	€ 2,00
Purpurrot mit violetten Reflexen, fruchtige Weichselöne	0,75	€ 12,00
Qualitätswein 2013 14,0 % Vol. 5,2 Säure 2,8g Restzucker		
Rotes Mützerl 2015	1/8	€ 2,20
Cuveé von Zweigelt & Blauer Portugieser	0,75	€ 13,20
Purpurrot, saftig, fruchtige Kirscharomen, mittlerer Abgang		
Qualitätswein 2015 13,0 % Vol. 5,3 Säure 5,9g Restzucker		
Cabernet Sauvignon 2012	1/8	€ 2,50
Purpurrot mit braunen Reflexen, Beerenfrüchte, weiche Tannine	0,75	€ 15,00
Qualitätswein 2012 13,5 % Vol. 4,5 Säure 3,5g Restzucker		

RARITÄTEN

Beerenauslese 2008	AWC SILBER	1/16	€ 3,00
Süßwein		0,375	€ 18,00
Qualitätswein 2008 12,5 % Vol. 6,4 Säure 45,5g Restzucker			
Müller Thurgau Auslese 2011		1/8	€ 2,50
Trockene, fruchtige Honignote, facettenreich		0,75	€ 17,50
Qualitätswein 2011 14,0 % Vol. 6,0 Säure 7,5g Restzucker			

MISCHGETRÄNKE UND ALKOHOLFREIES

Gespritzter weiß	0,25 lt.	€ 1,80
Gespritzter rot	0,25 lt.	€ 2,20
Roséspritzer	0,25 lt.	€ 2,20
Muskatellerspritzer	0,24 lt.	€ 2,40
Kaiserspritzer, Marillenspritzer, Ribiselspritzer	0,25 lt.	€ 2,20
Traubensaft weiß oder rot	0,25 lt.	€ 2,00
Naturtrüber Apfelsaft	0,25 lt.	€ 2,00
Almdudler	0,25 lt.	€ 2,00
Traubensaft, Apfelsaft, Almdudler gespritzt	0,25 lt.	€ 1,70
Marillennektar gespritzt	0,25 lt.	€ 2,00
Marillennektar gespritzt mit Leitungswasser	0,25 lt.	€ 1,80
Holunderblütensaft und Ribiselsaft gespritzt	0,25 lt.	€ 1,80
Saft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 lt.	€ 1,50
Gasteiner Mineralwasser mit frischem Zitronensaft	0,33 lt.	€ 2,50
Mineralwasser prickelnd oder mild	0,33 lt.	€ 1,70
Mineralwasser prickelnd oder mild	1,00 lt.	€ 3,20
Sodawasser	0,25 lt.	€ 0,80

EDELBRÄNDE & LIKÖRE

Edelbrände (Marille, Trester, Birne, Zwetschke, Asperl, Apfel)	0,02 lt.	ab € 2,50
Liköre (Marille, Chili-Weichsel, Quitte,) und Nussbitter	0,02 lt.	€ 2,00

HEURIGENTERMINE 2020

20. März – 03. Mai
29. Mai – 05. Juli
12. August – 20. September
20. November – 12. Dezember

Gerne informieren wir Sie über unsere Öffnungszeiten!
Hinterlassen Sie uns bitte Ihre Adresse oder E-Mailadresse
oder besuchen Sie unsere Homepage www.graf-loiben.at.

FEIERN SIE BEI UNS!

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Hochzeit oder eine Veranstaltung?
Gerne informieren wir Sie über unser Angebot
und stehen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

- Renate, Rudi, Michaela, Maxl -
samt Küchen- und Serviceteam

WEINVERKAUF

Gerne können Sie Weine innerhalb unserer Öffnungszeiten sowie auch nach
telefonischer Vereinbarung kaufen!

Zu weit weg oder vollen Kofferraum?

Gerne verschicken wir unsere Produkte!
Senden Sie die Bestellung bitte an wein@graf-loiben.at

	3er Paket	6er Paket	12er Paket
Österreich	€ 6,50	€ 7,90	€ 9,90
Deutschland	€ 12,50	€ 14,20	€ 17,00

Versandkosten in weitere Länder gerne auf Anfrage.