

*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

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

### BODENSTÄNDIGES

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

### ZUM AUFSTREICHEN

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

## KÄSE

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

### Laktoseintolerant?

Gerne servieren wir die Speisen mit laktosefreiem Käse und Butter

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

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

## ZUR NACHSPEIS GIBT'S:

<b>Hausgemachter Kuchen aus Omas Backstube</b>	€ 2,70
<b>Original Waldviertler Mohnzelten (Erdäpfelteig)</b>	€ 2,70
<b>Graf – Schokolade</b>	€ 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

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

## SCHAUMWEINE

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

## ROSÉ- UND ROTWEINE

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

## RARITÄTEN

<b>Beerenauslese 2008</b>	<b>AWC SILBER</b>	1/16	€ 3,00
<b>Süßwein</b>		0,375	€ 18,00
Qualitätswein 2008 12,5 % Vol. 6,4 Säure 45,5g Restzucker			
<b>Müller Thurgau Auslese 2011</b>		1/8	€ 2,50
<b>Trockene, fruchtige Honignote, facettenreich</b>		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](http://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](mailto:wein@graf-loiben.at)

---

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

---

Versandkosten in weitere Länder gerne auf Anfrage.