

Liebe Gäste!

Gerne Informieren wir Sie hiermit über die Teilnahme unseres Betriebes am Genusswirt- Österreich- Programm.

Um Sie zu verwöhnen, verwenden wir Produkte aus folgenden Genussregionen:



Schweinefleisch aus der Genussregion

Schneebergland-Schwein

ausschließlich aus den Bezirken Neunkirchen & Wr.

Neustadt Fütterung – 50% Mais, 50% Getreide

Käferbohnen aus der Genussregion

Südoststeirische Käferbohne

*vorwiegend in den östlich der Mur gelegenen Bezirken
Bad Radkersburg, Feldbach, Weiz, Hartberg und Fürstenfeld*



Saisonales Gemüse aus der Genussregion

Wiener Gemüse

*17% der Landfläche für
Obst, Gemüse, Wein und Biogetreide*



Kürbiskernöl aus der Genussregion

Steirisches Kürbiskernöl

*2.300 heimische Kürbiskernproduzenten und etwa 30
Ölmühlen im Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“*

Die Frage nach der Herkunft unserer Lebensmittel ist aktueller denn je.

Gerne bestätigen wir Ihnen daher hiermit, dass unser Betrieb für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet wurde. Wir verarbeiten ausschließlich heimische Produkte folgender Kategorien:



Rind (ausgenommen Filet)

Wiesbauer Gourmet, Reidling

Schwein

Seidl Fleischerhandwerk, Neunkirchen Wiesbauer Gourmet, Reidling

Huhn

Hubers Landhendl geliefert von Kornfeind Geflügel-Großhandel, Wien Metro Langenzersdorf

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier

aus österreichischer Bodenhaltung

Äpfel und Erdäpfel

Johann Spindler, Wien

Kraut und Wurzelgemüse

aus heimischer Landwirtschaft geliefert von Heinzl GmbH, Großgrünmarkt, Wien

Regionstypischer Rohstoff aus Wien

Wein aus eigenem Anbau

Produkte aus der Genuss Region

Schneeberglandschwein und Steirisches Kürbiskernöl



Beim Heurigen ist es Tradition, sich Essen
vom Buffet zu holen

Wir gehen zurück zum typischen
Heurigenkonzept, jedoch neu interpretiert.

Wir bitten Sie höflichst, um
Selbstbedienung an unserem reichhaltigen
Buffet...

Unser gesamtes Speisesortiment bekommen Sie bis 21 Uhr
und für den späteren Hunger ist bis 22 Uhr sicherlich auch das
eine oder andere dabei

Auszug unserer Vorspeisen aus der Buffetvitrine

Klassische Rinderbouillon

mit Frittaten

Aufstriche

Liptauer mild
Liptauer scharf Kürbiskern-Emmentaler Grammel
Bratenfett
Eiaufstrich

Salate

Kartoffel
Kartoffel-Vogerl mit Speck Kraut
Gurke
Gurke-Rahm
Käferbohne Schwarzwurzel

Kalte Vorspeisen

Altwiener Rindfleischsalat
Roastbeef mit Sauce Tartar Gänseleberpastete mit Preiselbeeren

Auszug unserer warmen Speisen aus der Buffetvitrine

Kümmel-, Jungschwein-, Surschopfbraten

Mit Semmel-, oder Erdäpfelknödel

Hühner-, Sur-, Kalb-, Karree-, oder Kinderschnitzerl

Wir bitten Sie die Schnitzerl am Buffet zu bestellen und zu bezahlen, da diese direkt aus der Küche serviert werden. Hierfür geben Sie uns bitte Ihre Tischnummer am Buffet bekannt.

Gebratene / Gebackene faschierte Laibchen

Gebratene Blunzn mit Kartoffelschmarren

Faschierter Braten im Speckmantel

Hausgemachte Grammelknödel

Hühnerbrust mit Lauchcreme Spinat-Schafskäsetascherl, Kürbistascherl Kartoffelauflauf mit Bergkäse und Jungzwiebel Rahmige Schinkenfleckerl

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Süßes aus der Buffetvitrine

Sacher- oder Bananenschnitte Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

Topfenockerl mit Beerenröster

Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Wir bitten Sie den Kaiserschmarren am Buffet zu bestellen und zu bezahlen, da dieser direkt aus der Küche serviert wird. Hierfür geben Sie uns bitte Ihre Tischnummer am Buffet bekannt.

Schaumrolle, Schokospitz

Punschkräpfen, Kokoskuppeln

Auswahl an Käsesorten

Knabberei

Chips, Soletti, Erdnüsse, Pischinger Oblatten/Mandel/Haselnuss, Mannerschnitten

Für unsere Kleinen

Sonstige Naschereien

Tutti Frutti, Haribo Säckchen

Erdbeersticks

Lolly's

Mikado