

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

aus unseren Weingärten...



Sekt & Schaumweine

Sekt Reserve Brut Natur - Méthode Traditionelle - Gemischter Satz 2020 ^o	1/8 l	6,50
Tracht & Traminer Schaumwein aus der 1,5 lt Magnum ^o	1/8 l	4,00
Rosé Frizzante ^o	1/8 l	4,00

Weißweine

ÖTW 1. Lage Ried Schenkenberg Weißburgunder ^o	1/8 l	4,50
Ried Neuberg „68er“ Wiener Gemischter Satz DAC ^o	1/8 l	4,50
„Schönherr“ Alte Reben Grüner Veltliner ^o	1/8 l	4,20
„Muschelkalk“ Riesling ^o	1/8 l	4,20
Wiener Gemischter Satz DAC Neustift am Walde ^o	1/8 l	4,20
Roter Muskateller Neustift am Walde ^o	1/8 l	4,20
Traminer Nussberg ^o	1/8 l	4,00
Sauvignon Blanc Neustift am Walde ^o	1/8 l	4,00
Chardonnay Neustift am Walde ^o	1/8 l	4,00
„Handwerk“ Alte Reben Neuburger ^o	1/8 l	4,00
„Wösch“ vom Muschelkalk Welschriesling ^o	1/8 l	4,00
Heuriger weiß ^o	1/8 l	2,20
Grüner Veltliner ^o	1/8 l	2,40

Rot- & Roséweine

Rebecca Cuvée (CS x ME) ^o	1/8 l	4,50
Komposition Fidelio (BF x BL) ^o	1/8 l	4,50
Zweigelt Selection ^o	1/8 l	4,20
Zweigelt Klassik ^o	1/8 l	4,00
Heuriger rot ^o	1/8 l	2,20
Wiener Rosé Antoinette ^o	1/8 l	4,20

Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte!

Spritziges

weißer / roter Spritzer ^o	1/4 l	3,00
„Sommerspritzer“ ^o	1/2 l	4,60
Dirndlspritzer Dirndlsirup (Kornellkirsche), Schaumwein, Soda ^o	1/4 l	5,00

Fuhrgassl-Huber

AB-HOF VERKAUF

Ein gutes Flascherl Wein für daheim bekommen Sie am Empfang & Ab-Hof Verkauf!

Klassiker am Heurigenbuffet...

Kalte Schmankerl

- hausgemachte Aufstriche
- hausgemachte Salate
- Antipasti & Saures
- Wurst & Schinken
- Speck & Hartwürste
- Käse aus Österreich
- Brot, Wachauer & Gebäck

*Wir bitten um Verständnis, dass
alle Speisen am Buffet direkt zu
bezahlen sind!*

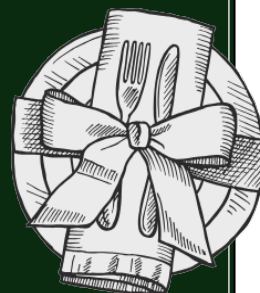
Kartenzahlung möglich ab € 10,-

Ofenfrisches

- Schweinsbraten, Knödel & Sauerkraut
- Grillhendl & Hühner-Keule
- Hauslaibchen
- Aufläufe & Strudel

Süßes & Salziges

- Mehlspeisen & Strudel
- Petit Four & Florentiner
- Pischinger
- Nüsse & Knabbereien
- Kinder-Naschereien



Wiener Küche am Tisch serviert

Wiener Schnecken vom GUGUMUCK

1/2 Dutzend, gratiniert mit Kräuterbutter & Parmesan
dazu ein original Wachauer vom SCHMIDL ^{A,L,G}

12,50

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit Röstzwiebel, Fächergurkerl & Braterdäpfel ^{A,L,M}

19,50

Winzer-Cordon-Bleu vom Schwein od. Huhn
gefüllt mit Tiroler Schinkenspeck & Emmentaler ****** ^{A,C,F,G,N}

13,50

1/2 Backhendl ****** ^{A,C,F,G,N}

13,00

Surschnitzel vom Tullnerfelder-Schwein ^{A,C,F,G,N}

11,70

Schnitzel vom Tullnerfelder-Schwein ^{A,C,F,G,N}

11,00

Hühnerschnitzel ^{A,C,F,G,N}

11,00

Schinkenfleckerl serviert im Reindl, cremig & mit Käse überbacken ****** ^{A,C,G,L}

9,50

Dazu gibt's unsere hausgemachten Beilagen

4,50

- Salate (Erdäpfel, Gurke-Rahm, Kraut, Chinakohl, Schwarzwurzel, uvm.)
- Braterdäpfel
- Petersilerdäpfel

Vegetarisch & vegan

Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus roten Rüben
mit frisch geriebenem Kren ****** ^{A,F,L} 

16,50

Spinatknödel mit zerlassener Butter & Bergkäse aus Vorarlberg ^{A,C,G,L} 

12,50

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar ^{A,C,F,G,L,M,N,O} 

12,50

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar ^{A,C,F,G,L,M,N,O} 

12,50

Gebackener Emmentaler oder Brie mit Preiselbeeren ^{A,C,F,G,N} 

12,50

****** Zubereitung ca. 20 Minuten.

 = vegetarisch

 = vegan

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser *	1/4 l	1,60
Soda-Zitrone *	1/2 l	4,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	6,10
Römerquelle prickelnd / still *	0,33 l	3,50
Limonade Kräuter / Zitrone *	1/4 l	3,20
Traubensaft „Most“ °	1/4 l	4,00
Traubensaft „Most“ gespritzt ° *	1/4 l	2,80

Kaffee & Tee

Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,60
Verlängerter		4,10
Melange °		4,10
Cappuccino °		4,60
Milchkaffee °		4,90
Bio Tee diverse Sorten		3,20
Bio Tee mit Milch ° / mit Zitrone		3,50

Bier

Stiegl Braukunst ^A	0,33 l	4,40
-------------------------------	--------	------

Edle Brände & Hausschnäpse

Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 <i>gebrannt vom Gölles</i>	2 cl	4,90
Zeindler Grüner Veltliner Traubenbrand	2 cl	4,50
Zeindler Ringlottenbrand	2 cl	4,50
Himbeer- / Marillen- / Williamsbirne - / Haselnusschnaps	2 cl	4,00

Eine kleine Übersicht unserer regionalen Produzenten & Lieferanten:

Brot & Gebäck vom Joseph Brot (Waldviertel), Bäckerei Schmidl (Wachau) & Bäckerei Linsbichler (Wien), Eier vom Eierhof Edhofer (Weinviertel), Erdäpfel vom Bauern Hannes Schmöllner (Weinviertel),
Fleisch & Wurst vom Dormayer (Weinviertel), Fleischerei Trunkel (Wien) & Thum Schinken (Wien), Gemüse von der LGV (Wien) & Anna Radowan (Wien)

Legende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B = Krebstiere u.d.g.E., C = Eier von Geflügel u.d.g.E., D = Fisch u.d.g.E. (außer Fischgelatine), E = Erdnüsse u.d.g.E., F = Sojabohnen u.d.g.E., G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose), H = Schalenfrüchte u.d.g.E., L = Sellerie u.d.g.E., M = Senf u.d.g.E., N = Sesamsamen u.d.g.E., O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen u.d.g.E., R = Weichtiere, Schnecken, Muscheln, Tintenfische u.d.g.E.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro!

* Jugendgetränk