



# Speisekarte

November 2024

Änderungen vorbehalten



Mitglied der Traditionsweingüter Österreich

# SPEISEN

---

## G'schmackiges

**Speckstangerl** € 4,80  
Heiß und herzhaft, mit Käse überbacken

**Heinis Winzerbrot** € 8,30  
Überbackenes Bauernbrot mit Beinschinken, Käse, Zwiebel und Pfefferoni, dazu zweierlei Dips und Blattsalat. Gern auch vegetarisch!

## Heurigen Klassiker

---

**Aufstrich-Trilogie** € 6,80  
Hausgemachter Liptauer, Eiaufstrich und Rote-Rübenaufstrich, dazu zwei Scheiben Bauernbrot

**Herzhafter Streichgenuss** 🍷 € 6,90  
Bratfett'n, fruchtiges Zwiebelschmalz und Verhackert's, mit frischem Schnittlauch, dazu zwei Scheiben Bauernbrot

**Wurstsalat** € 9,50  
Säuerlich erfrischend, mit gefülltem Bio-Ei und einer Scheibe Bauernbrot

**Saure Presswurst** € 8,50  
Würzig-kräftig mit erfrischem Dressing, rote Zwiebeln, saurem Gemüse und einer Scheibe Bauernbrot

**Brettljause traditionell** 🍷 € 13,50  
Reichhaltige Platte mit Fleisch und Aufschnitt, Käse, Aufstrich, Bio-Butter, saurem Gemüse, Senf, Kren, gefülltes Bio-Ei und zwei Scheiben Bauernbrot

**Käseplatte** € 13,50  
Österreichische Edelkäse, mit hausgemachtem Chutney, Bio-Butter und einer Scheibe Bauernbrot

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wir möchten Lebensmittelverschwendung möglichst vermeiden und portionieren daher moderat. Hungrig soll bitte niemand bleiben, Nachschlag wird gerne gewährt.

# SPEISEN

---

## Zum Auslöffeln

**Kürbiscremesuppe** € 5,50  
serviert mit Blätterteigstangerl  
und Kürbiskernöl

**Klassische Rindsuppe** € 5,50  
Mit hausgemachten Frittaten oder  
Leberknödel als Einlage

## Vorspeisen Portion klein / fein

---

**Herbstliche Rübenvielfalt** € 10,50  
Geschmorte Rote Rüben mit eingelegten  
Goldrüben, Kren, Bio-Honig, Salbei,  
Birnen und Walnüssen

**Tafelspitz Sulz** € 10,50 / 12,50  
Mit original steirischen Käferbohnen,  
eingelegten roten Zwiebeln und Kürbiskernöl

**Kürbissalat** € 11,20  
Süß-Saurer Herbstsalat mit Ziegenkäse,  
karamellisierten Kürbiskernen und frischem  
Schnittlauch

**Grammelknödel** € 7,50 / 16,00  
Handgekneteter, fluffiger Kartoffelteig mit  
g'schmackiger Fülle, auf lauwarmem Speck-  
Krautsalat mit Kümmelsafterl

## Kleine DETAILS

---

Scheibe Brot	€ 1,20
Stück Gebäck	€ 2,50
Bäcker Semmerl	€ 1,50
Portion Kren	€ 0,70
Portion Senf	€ 0,70
Portion Ketchup	€ 0,70
Portion Bio-Butter	€ 1,00
Portion Aufstrich	€ 2,10

# SPEISEN

---

## Hauptspeisen

- Ofenfrisches Schweinsbratl** € 16,50  
Bio-Schopfbraten, dazu flaumiger  
Semmelknödel und cremig gerührtes Sauerkraut
- Wild Ragout** € 19,80  
Reh und Hirsch aus eigener Jagd mit  
Wurzelgemüse, zart gebratene Servietten-  
Knödel und Preiselbeeren
- Wildbratwürstl** € 12,50  
Serviert mit Seibersdorfer Krautsalat,  
einer Scheibe Bauernbrot und Spezial-Senf
- Faschierte Laberl** € 16,50  
Mit Erdäpfelpüree und Karottengemüse
- Erdäpfel Kürbis Gulasch** € 11,50  
Pikant, würzig, wärmend, veggie Genuss.  
Unsere Empfehlung: Semmerl zum Saft-  
Tunken dazubestellen.
- Grünkohl Quiche** € 14,60  
Überbacken mit Bergkäse, dazu Herbstsalate  
und Sauerrahmsauce.

## KINDER-Ecke

---

- Faschierte Laibchen mit Püree € 8,50
- Knödel (1Stk) mit Bratensaft € 4,50
- Suppe klein nach Wahl € 3,50
- Butterbrot € 2,80
- Extrawurst-Brot € 3,50
- Topfenknöderl (2Stk) ohne Röster € 5,50

# NACHSPEISEN

---

## SÜSSES

Portion klein / fein

---

**Schokonussküchlein** € 5,70

Herrlich schokoladig, serviert mit Schlagobers

**Maronitiramisu** im Glas € 8,20

**Topfenknöderl** € 6,30 / 12,00

Flaumige Knöderl, gewälzt in Butterbröseln,  
an hausgemachtem Zwetschgenröster

**Apfel Streusel** € 6,90

Herbstlicher Crumble, serviert mit Vanillesauce

---

*Darf's ein Wein zum Abschluss sein?!  
Unser Kellermeister empfiehlt seinen  
Eiswein vom Grünen Veltliner 2022  
oder ein erfrischendes  
Glas Sekt Blanc de Noir.*

*PS: Diese gibt's übrigens auch zum Mitnehmen!*

---

## Zum KNABBERN

---

**Kellys Pombären** Sackerl 30g € 2,60

**Kellys Chips** Sackerl 35g € 2,60

**Soletti** Sackerl 40g € 2,60

# **Herzlich Willkommen in unserem Weingut!**

## **Unsere Philosophie**

Für uns liegt die Faszination des Weinmachens in der Lebendigkeit des Produkts. Gott schenkt – die Natur gibt – der Mensch darf lenken, zumindest ein bisschen. Das erfordert Demut und Dankbarkeit.

Der große Reiz ist es somit, zu vollenden, was die Natur begonnen hat – dem Boden die besten Früchte abzugewinnen und zu einzigartigen Weinen zu veredeln, die genau zeigen, woher sie stammen.

## **Familie & Tradition**

Auf unserem Weingut wird bereits in sechster Generation Wein kultiviert. Mit dem harmonischen Zusammenspiel von Familientradition, weintechnischer Innovation und kontinuierlichem Hinterfragen des eigenen Tuns versuchen wir, Weinkultur auf höchstem Niveau zu erreichen. Wir setzen dabei einen Schwerpunkt bei roten Burgundersorten und den lokalen weißen Sortenspezialitäten Rotgipfler & Zierfandler.

## **Weingenuss**

Unser Ziel ist es, das Potential und die Stärken jeder einzelnen Sorte voll zu entfalten.

Unsere Weißweine überzeugen durch ihren eher fruchtbetonten Stil. Bei den Rotweinen legen wir besonders auf einen weichen, samtigen Körper und ein ausgeprägtes Bouquet wert. Eleganz und Trinkfluss sind wesentliche Qualitätskriterien unserer Arbeit.

Machen Sie sich bitte selbst Ihr Bild! Wir freuen uns über jedes weinphilosophische Gespräch. Ihre Rückmeldung hilft uns, zu wachsen und uns weiterzuentwickeln.

Gerne präsentieren wir Ihnen unser Weinsortiment auch im Zuge einer Verkostung auf unserem Weingut, bei Ihnen zu Hause, oder als Programmpunkt im Rahmen einer Veranstaltung.

Genussvolle Stunden wünschen Ihnen herzlichst,  
Ihre Familie Hartl und Team

# LEBEN mit der NATUR

---

Unser Weingut ist zertifiziert nachhaltig und seit der Ernte 2022 auch biologisch zertifiziert. Ein respektvoller Umgang mit der Natur, in der wir leben und arbeiten dürfen, ist uns besonders im Sinne der Generationengerechtigkeit seit jeher ein Herzensanliegen. Wir sind dankbar für das wertvolle Erbe unserer Vorfahren und es erfüllt uns mit großer Freude, dieses zu pflegen.



AT-BIO-902

## PARADEISA-Abholmarkt

---

### Regionale Lebensmittel im Weingut

Seit dem Frühjahr 2020 betreiben wir am Weingut einen Abholmarkt für regionale Lebensmittel. Über den Paradeisa-Onlineshop bestellt man gemütlich von zu Hause bis Dienstag um Mitternacht und holt seine Einkäufe am Donnerstag bei uns ab. Ihr digitaler Einkauf löst direkt eine Bestellung beim Produzenten aus. Es wird frisch geerntet, gebacken und liebevoll in Kleinstrukturiertheit hergestellt.

Viele Heurigen-Speisen gibt es somit auch für daheim und der (W-)Einkauf wird zum Erlebnis.

Schauen Sie mal rein oder am  
Donnerstagnachmittag einfach vorbei:  
[www.paradeisa.at](http://www.paradeisa.at)



Wir bedanken uns für Ihren Besuch  
und hoffen, Sie bald wieder  
bei uns begrüßen zu dürfen!

## **Nächster Heurigen**

28.11. – 01.12.2024

05.12. – 08.12.2024

**NEU : Sonntag ab 11.30 mit  
Sonntagsbraten!**

## **Hartl Wein für Daheim**

Unsere Weine dürfen gerne mit nach Hause  
genommen werden!

Der Ab-Hof Verkauf steht Ihnen auch  
während des Heurigen offen.  
Bitte geben Sie uns einfach Bescheid, was  
wir Ihnen einpacken dürfen.

## **Bleiben wir in Kontakt!**

Lassen Sie uns bitte Ihre E-Mail oder  
Handynummer (WhatsApp-Newsletter) da,  
damit wir Sie über kommende Termine  
und Entwicklungen am Laufenden halten  
können.

Herzliche Grüße,  
Ihre Familie Hartl und Team