



Speisekarte

Dezember 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 Kräutertopfen, dazu zwei Scheiben Bauernbrot V
- Herzhafter Streichgenuss** 🍷 € 6,90
Bratfett'n, fruchtiges Zwiebelschmalz und Verhackert's, mit frischem Schnittlauch, dazu zwei Scheiben Bauernbrot
- Wurstsalat** € 9,50
Von Hand fein geschnitten, mit gefülltem Bio-Ei und einer Scheibe Bauernbrot
- Saure Presswurst** € 8,50
Würzig-kräftig mit erfrischendem 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 V Chutney, Bio-Butter und einer Scheibe Bauernbrot

V steht für vegetarisch. Für vegane Optionen kann zumeist eine Komponente weggelassen werden (zB. Käse). Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

SPEISEN

Zum Auslöffeln

Erdäpfel-Lauch Süppchen € 5,50
serviert mit Schwarzbrotcroutons V

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

Vorspeisen Portion klein / fein

Steirischer Salat € 10,50 / 12,90
Marinierter Tafelspitz mit original steirischen
Käferbohnen, eingelegten roten Zwiebeln und
Kürbiskernöl

Kohlsprossensalat € 7,80 / 11,20
Mit Apfel, Haselnüssen, Kresse
und Frischkäse V

Ente mit Linsen € 10,90 / 15,40
Geräucherte Entenbrust mit herbstlichem
Linsensalat und Preiselbeeren

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

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

Hauptspeisen

- Ofenfrisches Schweinsbratl** € 16,50
Bio-Schopfbraten, dazu flaumiger
Semmelknödel und cremig gerührtes Sauerkraut
- Wildschwein Gulasch** € 17,90
mit hausgemachtem Semmelknödel
- Gebackene Blunzn** € 13,90
Otto's Beste fein paniert, mit Seibersdorfer
Krautsalat und Sauce Tatar
- Geschmorte Schweinsbackerl** € 18,50
Dazu cremiges Erdäpfelpüree, Herbstgemüse
und Knusperzwiebel
- Kürbis-Feta-Strudel** € 14,50
dazu Wintersalat und Kräuterdip V
- Kichererbseneintopf** € 12,50
Viel Gemüse und gesunde Proteine,
wärmender Spätherbst-Genuss! V

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
- Buchtel (1 Stk) mit Vanillesauce € 6,90

NACHSPEISEN

SÜSSES

Portion klein / fein

Lebkuchenmousse € 7,90

Wintergewürze und Schoko, dazu Sauerkirschen

Pistazien Panna Cotta € 8,50

Mit Alex's Eierlikör

Milchrahmstrudel € 5,90

Serviert mit Vanillesauce

Buchteln mit Vanillesauce € 6,90 / 9,90

Flaumiger Germteig mit fruchtiger

Marmeladefüllung, dazu warme 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



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

**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