



H A R T L

Speisekarte

Februar 2025

Änderungen vorbehalten



ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER

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 Chutney, Bio-Butter und einer Scheibe Bauernbrot

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

SPEISEN

Zum Auslöffeln

Zwiebelsuppe € 5,50

Französisch inspiriert, serviert mit Bergkäsetoast und frischem Schnittlauch

Erbsensüppchen € 6,50

Herrlich grün und cremig, dazu knusprige Schwarzbrotcroutons

V

Vorspeisen Portion klein / fein

Steirischer Salat € 10,50 / 12,90

Marinierter Tafelspitz mit original steirischen Käferbohnen, eingelegten roten Zwiebeln und Kürbiskernöl, dazu eine Scheibe Bauernbrot

Räucherforelle € 10,50 / 12,50

Auf Tatar aus geschmorten roten Rüben, dazu Vogerlsalat und steirischer Kren (ohne Fisch gerne vegetarisch oder vegan)

Ziegenkäse mit Salat € 11,20

Gebratener Ziegenkäse mit eingelegtem Rettich, frische Äpfel, knackiger Endiviensalat und steirisches Kürbiskernöl

V

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.

SPEISEN

Hauptspeisen

Ofenfrisches Schweinsbratl € 16,50

Geschmorter Schopfbraten, dazu flaumiger Semmelknödel und cremig gerührtes Sauerkraut

Wild Ragout € 19,80

Wild aus eigener Jagd mit Wurzelgemüse, zart gebratene Servietten-Knödel und Preiselbeeren

Cremige Linsen €13,50

Bio Linsen mit Wurzelgemüse, flaumiger Semmelknödel und frischer Schnittlauch V

Blunzen-Erdäpfelstrudel € 14,50

Hauchdünner Strudelteig, Trumauer Erdäpfel und herzhafte Blutwurst von Fleischermeister Otto Schneidhofer, serviert mit Kren und Blattsalat

Erdäpfel-Pilzgulasch €14,50

Würzig pikant, serviert mit Bäckersemmerl vom Graf V

Gebackener Kalbskopf €18,50

Goldbraun gebacken, klassisch serviert mit Erdäpfel Mayonnaise Salat und Essiggurkerl

KINDER-Ecke

Backfisch mit Reis € 8,50

Knödel (1 Stk) mit Bratensaft € 4,50

Suppe klein nach Wahl € 3,50

Butterbrot € 2,80

Extrawurst-Brot € 3,50

Palatschinke (1 Stk) € 4,50

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

NACHSPEISEN

SÜSSES

Portion klein / fein

Schokomohnkuchen € 5,50
serviert mit Schlagobers

Cheesecake im Glas € 8,20
Cremiger Cheesecake mit Knusperkeks-Boden
und fruchtigem Waldbeerenragout

Palatschinken € 4,50 / 9,50
Hauchdünn, gefüllt mit Marillen-Marmelade aus
dem Hausgarten und Schlagobers fein garniert

Apfel Strudel € 7,00
Dazu hausgemachte 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 AB APRIL:

**Wir erweitern unser gastronomisches
Angebot und öffnen ganzjährig
mit einem neuem Restaurant-Konzept
unter der Leitung von Alex Valentin.**

Die PINOTHEQUE

lädt ein, den Alltag hinter sich zu lassen,
gemütlich zu verweilen und fast französisch
die kleinen Freuden des Lebens zu
genießen.

Anfragen und Buchungen nehmen wir
bereits jetzt gerne entgegen.



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!

Hinterlassen Sie uns gerne Ihre E-Mail oder
Handynummer (WhatsApp-Newsletter),
damit wir Sie über kommende Termine
am Laufenden halten können.

Herzliche Grüße,
Ihre Familie Hartl und Team