

Herzlich Willkommen in der Pinotheque!

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind!

Unser Weinbistro schlägt eine Brücke zwischen Tradition und Moderne, Jung und Alt, Nah und Fern. Wir sind hier zu Hause und mögen es köstlich, aber unkompliziert und gemütlich. Und deshalb wechseln wir jetzt auch zum DU. Du bist hier Gast und darfst dich auch „daheim“ fühlen.

Gekocht wird bei uns frisch, mit hochwertigen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten. Dazu gibt's passende Weine von Freunden und vom Haus, kreative Getränke, Bier vom Fass und Kaffee aus der Nachbarschaft. Im Garten wächst nicht immer alles gleich gut, daher wechselt das Angebot auch häufig.

Ein besonderer Dank gilt unseren Lieferanten. Vielen von ihnen sind wir in Freundschaft verbunden. Ihre frischen und hochwertigen Zutaten bilden das Herzstück unserer Küche. Die Leidenschaft, die sie in ihre Arbeit stecken, schmeckst du in jedem Bissen.

Wir freuen uns, dir nicht nur köstliche Gerichte und ausgewählte Getränke zu servieren, sondern teilen auch sehr gerne die Geschichten dahinter.

Danke, dass wir unsere Leidenschaft für Wein und gutes Essen leben dürfen und du Teil dieser kulinarischen Reise bist!

Lass dich mitnehmen und ein kleines bisschen verzaubern.

Zum Wohl und bon appétit,

Alex, Marie, Heinrich & das Team der Pinotheque

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

VORSPEISEN

Grammelknödel

Flaumige Grammelknödel auf Krautsalat mit
Kümmelsaferl

7,50 (2 Stk) | 16,00 (5 Stk)

Carpaccio

Rinder Carpaccio mit gereiftem Bergkäse, Rucola, altem
Balsamico, dazu getoastetes Weißbrot

14,50

Lachsforellenrillettes

Lachsforellenrillettes im Glas mit Forellen-Kaviar,
dazu getoastetes Weißbrot

9,50

Wienerwald Gupferl

Schafsfrischkäse - Gupferl auf Blattsalat mit eingelegtem
Rhabarber, Spargel und karamellisierten Walnüssen

VEGETARISCH

10,50

Karfiol Tatar

Geschmorter Karfiol mit Jungzwiebeln, gerösteten
Mandeln, Butterbrösel und Radieschen

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

8,50

SUPPEN

Fischsuppe

Paprizierte Fischsuppe mit Fischfilets und Bio Garnelen
dazu Wurzelgemüse und frisches Weißbrot

9,00

Spargelcremesuppe

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Kräuteröl
und Schwarzbrot-Croutons

VEGETARISCH

7,50

Frittatensuppe

Klassische Rindsuppe mit Frittaten,
Schnittlauch und Wurzelgemüse

5,50

HAUPTSPEISEN

Steak Frites

Gebratenes Flanksteak mit Pommes frites,
Bärlauch-Mayonnaise und Blattsalat

23,00

Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit
knackigem, grünen Spargel und Petersilienkartoffeln

24,00

Radiatori

Radiatori-Pasta mit Wildfaschiertem, Erbsen, Pilzen
und gereiftem Bergkäse

18,00

Artischocke

Frittierte Artischocke auf Sellerie-Zitronencreme
und Bergkäse, dazu Gartenkräuter

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

16,00

Beuschel

Klassisches Kalbsrahm-Beuschel
mit flaumigen Serviettenknödel und Wurzelgemüse

12,00 | 17,00

Backhendlsalat

Ausgelöste, gebackene Hühnerkeule
auf bunt gemischtem Salat

17,50

Spargel Risotto

Risotto mit grünem und weißem Spargel,
dazu Brillat-Savarin (französischer Frischkäse)

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

18,00

ZWISCHENDURCH

Roastbeef-Brot

Saftiges Roastbeef auf einer Scheibe Bauernbrot mit Brillat Savarin (französischer Frischkäse), eingelegten roten Zwiebeln und Essiggurkerl

15,50

Käseplatte

Käseplatte mit Österreichischem Edelkäse, hausgemachtes Chutney, Butter und eine Scheibe Bauernbrot

9,50 | 13,50

Winzerbrot

Überbackenes Bauernbrot mit Beinschinken, Käse, Zwiebel und Pfefferoni, dazu zweierlei Dips und Blattsalat

8,80

Vegetarisches Winzerbrot

Überbackenes Bauernbrot mit Käse, Zwiebel und Pfefferoni, dazu zweierlei Dips und Blattsalat.

8,50

Aufstrich-Trilogie

Hausgemachter Liptauer, Bärlauchbutter und Kräutertopfen, dazu zwei Scheiben Bauernbrot

7,00

Streichgenuss

Bratfett'n, fruchtiges Zwiebelschmalz und Verhackert's mit frischem Schnittlauch, dazu zwei Scheiben Bauernbrot

7,50

Dazu passt unser

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse

Portion

4,50

KINDERKARTE

Rindssuppe mit Einlage
wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen
OHNE Grünzeug ;)
4,50

Schinkenfleckerl mit Blattsalat
8,50

Chicken Nuggets, hausgemacht mit Pommes
9,50

Knödel mit Saft
5,50

Pommes mit Ketchup
5,20

EXTRAS

eine Scheibe Brot
Bauernbrot | Weissbrot
1,20

ein Stück Gebäck
Salzstangerl | Kornspitz
2,50

Gebäck GLUTENFREI
(in backstabiler Folie)
3,00

Bäcker Semmerl
1,50

Div. Saucen Portion
Ketchup | Senf | Mayonnaise | Hausmayo
Sour Cream | Cocktailsauce
0,70

Portion Kren
0,70

Butter Portion
1,00

Aufstrich pro Portion
2,10

Blattsalat Portion
4,50

DESSERTS

Kleine Käseplatte

Käseplatte mit Österreichischem Edelkäse,
hausgemachtes Chutney, Butter
und eine Scheibe Bauernbrot

9,50

Milchreis „Schwarzwälder Kirsch“

Cremiger Milchreis mit Sauerkirschen-Ragout
Mandelknusper und Schoko-Raspeln

VEGAN

6,50

Topfenknödel

Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel
auf Erdbeerragout

6,70 (2 Stk) / 13,50 (5 Stk)

Schokoladencreme

Gebrannte Schokocreme mit Rhabarber,
Vanilleeis und Salzkaramell

8,00

Erdbeertörtchen

Mürbteig-Törtchen mit Vanillecreme und frischen
Erdbeeren

wahlweise mit einer Kugel Erdbeersorbet

7,00

mit Sorbet

+2,50

EIS / SORBETS

Hausgemachtes Sorbet oder Eis

Diverse Sorten

Pro Kugel

2,50

Zum Abschluss

Danke, dass du bis hier gelesen hast!

Vielleicht fragst du dich, warum wir jetzt kein Heuriger mehr sind?

Ein Heuriger verbindet für uns die Weine eines Winzers mit einfachen, eigentlich kalten Speisen. Der Fokus liegt dabei auf Eigenproduktion und Regionalität. Scampi, Steak und Co gehören für uns in ein Restaurant. Der Heurigen darf (und soll!) für uns bleiben, wie es seiner Grundlage entspricht.

Wir sind Enthusiasten für Genuss, geniale Speisen- und Getränkekombinationen. Das beschränkt sich für uns nicht auf Wein, sondern umfasst auch alles Mögliche andere. Unser Weingut macht hervorragenden Wein, aber: Verschiedene Klimata und Böden, jeder Winzer und Lebensmittelproduzent selbst beeinflusst seine Produkte – das ergibt eine wunderbare Vielfalt. Unsere Begeisterung für genau diesen Reichtum wollen wir mit unseren Gästen teilen!

Aus dem Bereich des Heurigen herauszugehen gibt uns die Freiheit, zu experimentieren, andere Geschmacksrichtungen und Einflüsse auch internationaler Küchen und Techniken einfließen und unser Angebot umfassender werden zu lassen.

Die Öffnung in Richtung Ganzjahresbetrieb schafft zudem eine neue Perspektive: Für Alex, der als Koch seine eigenen Küchen-Wege beschreiten darf. Für unser Serviceteam, dem wir einen geregelteren Ablauf und laufende Beschäftigung bieten können. Für Marie & Heinrich, ihre Leidenschaft für Wein & gutes Essen weiter zu geben...

... und hoffentlich für dich als Gast, dass du immer wieder neu entdecken kannst, was Kreatives entstehen kann.

Zum Wohl!

Alex, Marie & Heinrich