

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 Kümmelsafterl

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

Wienerwald Gupferl

Schafsfrischkäse - Gupferl auf Blattsalat mit Fisolen,
eingelegtem Kohlrabi und karamellisierten Walnüssen

VEGETARISCH

10,50

Garnelen-Carpaccio

Carpaccio von der roten Wildfanggarnele mit Frischkäse
Sesam, Chili, Zitronen und Kräuteröl,
dazu getoastetes Weißbrot

16,50

Wassermelone & Miso

Geflämmte Wassermelone, Tofuwürfel
und Cashew-Misocreme

VEGAN

8,50

Fisch Tacos

Knusprige Maistacos mit leicht gebeiztem Fisch,
Mango, Limette & Chili, dazu eingelegte rote Zwiebel
und frischer Koriander

9,50 (1 Stk) | 13,50 (2 Stk)

SUPPEN

Gurken-Joghurtsüppchen

Kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit gerösteten
Mandeln, Kräuteröl und Kohlrabi

VEGETARISCH

7,50

Frittatensuppe

Klassische Rindsuppe mit Frittaten,
Schnittlauch und Wurzelgemüse

5,50

HAUPTSPEISEN

Ribeye Steak

Gebratenes Ribeye Steak mit Speckfisolen
und Bratkartoffeln

25,00

Seesaibling

Gebratener Seesaibling auf Fenchel-Tomaten-Salat,
verfeinert mit frischen Kräutern

26,00

Eierschwammerl-Gnocchi

Gnocchi mit gebratenen Eierschwammerln, Ricotta
und frischem Liebstöckel

17,50

Süßkartoffel

Im Ofen gebackene Süßkartoffel mit Tofucreme,
frischer Minze und Limette

VEGAN

15,50

Kalbsrahm-Gulasch

Kalbsrahm-Gulasch mit frischen Eierschwammerln
und Paprika, dazu Kräuter-Spätzle

16,00 | 23,00

Wildschnitzel

Gebackenes Wildschnitzel in Kürbiskernpanier mit
Petersilkkartoffeln und Preiselbeermarmelade

21,00

Asiatische Spanferkel-Stelze

zart geschmort, mit geröstetem Sesam auf
Paradeiserkraut, Pak Choi und fluffigem Bao Bun

26,00

ZWISCHENDURCH

Roastbeef-Brot

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

15,50

Käseplatte

Käseplatte mit Österreichischen 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

Antipasti Teller

Feine Auswahl an Salami, Schinken und Speck, dazu Oliven, eingelegte Tomaten und Artischocken

14,50 | 17,50

Fisch Tacos

Knusprige Maistacos mit leicht gebeiztem Fisch, Mango, Limette & Chili, dazu eingelegte rote Zwiebel und frischer Koriander

9,50 (1 Stk) | 13,50 (2 Stk)

KINDERKARTE

Rindsuppe mit Einlage

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

Schinkenfleckerl mit Blattsalat

8,50 | 12,00 (für große Kinder ;)

Chicken Nuggets, hausgemacht mit **Pommes**

9,50

Eiernockerl mit Blattsalat

5,50

Pommes mit Ketchup

5,20

EXTRAS

eine Scheibe Brot

Bauernbrot | Toskanabrot (hell)
1,20

Gebäck GLUTENFREI

(in backstabiler Folie)
3,00

Div. Saucen Portion

Ketchup | Senf | Mayonnaise
Sour Cream | Cocktailsauce
0,70

Portion Kren

0,70

Butter Portion

1,00

Blattsalat Portion

4,50

DESSERTS

Kleine Käseplatte

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

9,50

Zitronen-Tiramisu

Ein sommerlicher Klassiker mit Mascarponecreme,
Löffelbiskuits und Lemon Curd.

7,50

Mousse au Chocolat

Luftiges Schokoladenmousse im Glas,
serviert mit Schlagobers

7,50

Marillenpalatschinken

Hausgemachte Palatschinken mit frischer
Marillenmarmelade aus dem Gutshof-Garten,
dazu Schlagobers

5,50 (1 Stk) | 7,50 (2 Stk)

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

