

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

aus unseren Weingärten...



Sekt & Schaumweine

Sekt Reserve Brut Natur - Méthode Traditionelle - Gemischter Satz 2020 °	1/8 l	6,50
Rosé Frizzante °	1/8 l	4,20

Weißweine

ÖTW 1. Lage Ried Schenkenberg in Grinzing Weißburgunder °	1/8 l	4,90
ÖTW 1. Lage Ried Preussen am Nussberg Riesling °	1/8 l	4,90
ÖTW 1. Lage Ried Gollin am Nussberg Grüner Veltliner °	1/8 l	4,90
Ried Neuberg „68er“ Wiener Gemischter Satz DAC °	1/8 l	4,90
„Schönherr“ Alte Reben Grüner Veltliner °	1/8 l	4,50
„Muschelkalk“ Riesling °	1/8 l	4,50
Wiener Gemischter Satz DAC Neustift am Walde °	1/8 l	4,50
Roter Muskateller Neustift am Walde °	1/8 l	4,50
Traminer Nussberg °	1/8 l	4,50
Sauvignon Blanc Neustift am Walde °	1/8 l	4,20
Chardonnay Neustift am Walde °	1/8 l	4,20
„Handwerk“ Alte Reben Neuburger °	1/8 l	4,20
Heuriger weiß °	1/8 l	2,30
Grüner Veltliner °	1/8 l	2,50

Rot- & Roséweine

Rebecca Cuvée (CS x ME) °	1/8 l	4,90
Komposition Fidelio (BF x BL) °	1/8 l	4,90
Zweigelt Selection °	1/8 l	4,50
Heuriger rot °	1/8 l	2,50
Wiener Rosé Antoinette °	1/8 l	4,20

Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte!

Spritziges

weißer / roter Spritzer °	1/4 l	3,10
„Sommerspritzer“ °	1/2 l	4,70
Dirndlspritzer Dirndlsirup (Kornellkirsche), Schaumwein, Soda °	1/4 l	5,20

Fuhrgassl-Huber

AB-HOF VERKAUF

Ein gutes Flascherl Wein für daheim bekommen Sie am Empfang & Ab-Hof Verkauf!

Klassiker am Heurigenbuffet...

Kalte Schmankerl

- hausgemachte Aufstriche
- hausgemachte Salate
- Antipasti & Saures
- Wurst & Schinken
- Speck & Hartwürste
- Käse aus Österreich
- Brot, Wachauer & Gebäck

*Wir bitten um Verständnis, dass
alle Speisen am Buffet direkt zu
bezahlen sind!*

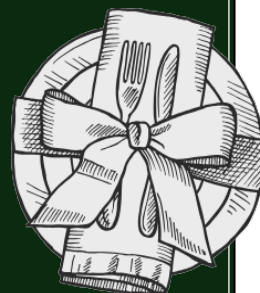
Kartenzahlung möglich ab € 10,-

Ofenfrisches

- Schweinsbraten, Knödel & Sauerkraut
- Grillhendl & Hühner-Keule
- Hauslaibchen
- Aufläufe & Strudel

Süßes & Salziges

- Mehlspeisen & Strudel
- Petit Four & Florentiner
- Pischinger
- Nüsse & Knabbereien
- Kinder-Naschereien



Wiener Küche am Tisch serviert

Wiener Schnecken vom GUGUMUCK

1/2 Dutzend, gratiniert mit Kräuterbutter & Parmesan
dazu ein original Wachauer vom SCHMIDL *A,L,G*

12,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit Röstzwiebel, Fächergurkerl & Braterdäpfel *A,L,M*

19,90

Winzer-Cordon-Bleu vom Schwein od. Huhn
gefüllt mit Tiroler Schinkenspeck & Emmentaler ****** *A,C,F,G,N*

14,50

1/2 Backhendl ****** *A,C,F,G,N*

13,50

Surschnitzel vom Tullnerfelder-Schwein *A,C,F,G,N*

11,90

Schnitzel vom Tullnerfelder-Schwein *A,C,F,G,N*

11,50

Hühnerschnitzel *A,C,F,G,N*

11,50

Schinkenfleckerl serviert im Reindl, cremig & mit Käse überbacken ****** *A,C,G,L*

9,90

Dazu gibt's unsere hausgemachten Beilagen

4,70

- Salate (Erdäpfel, Gurke-Rahm, Kraut, Chinakohl, Schwarzwurzel, uvm.)
- Braterdäpfel
- Petersilerdäpfel

Vegetarisch & vegan

Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus roten Rüben
mit frisch geriebenem Kren ****** *A,F,L* 

16,90

Spinatknödel mit zerlassener Butter & Bergkäse aus Vorarlberg *A,C,G,L* 

12,90

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar *A,C,F,G,L,M,N,O* 

12,90

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar *A,C,F,G,L,M,N,O* 

12,90

Gebackener Emmentaler oder Brie mit Preiselbeeren *A,C,F,G,N* 

12,90

****** Zubereitung ca. 20 Minuten.

 = vegetarisch

 = vegan

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser *	1/4 l	1,60
Soda-Zitrone *	1/2 l	4,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	6,50
Römerquelle prickelnd / still *	0,33 l	3,50
Limonade Kräuter / Zitrone *	1/4 l	3,50
Traubensaft „Most“ °	1/4 l	4,00
Traubensaft „Most“ gespritzt ° *	1/4 l	2,80

Kaffee & Tee

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,60
Verlängerter	4,10
Melange °	4,10
Cappuccino °	4,60
Milchkaffee °	4,90
Bio Tee diverse Sorten	3,20
Bio Tee mit Milch ° / mit Zitrone	3,50

Bier

Stiegl Braukunst A	0,33 l	4,50
--------------------	--------	------

Edle Brände & Hausschnäpse

Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 <i>gebrannt vom Göller</i>	2 cl	5,50
Zeindler Selection	2 cl	4,90
Himbeer- / Marillen- / Williamsbirne - / Haselnussschnaps	2 cl	4,20

Eine kleine Übersicht unserer regionalen Produzenten & Lieferanten:

Brot & Gebäck vom Joseph Brot (Waldviertel), Bäckerei Schmidl (Wachau) & Bäckerei Linsbichler (Wien), Eier vom Eierhof Edhofer (Weinviertel), Erdäpfel vom Bauern Hannes Schmöllner (Weinviertel),
Fleisch & Wurst vom Dormayer (Weinviertel), Fleischerei Trunkel (Wien) & Thum Schinken (Wien), Gemüse von der LGV (Wien) & Anna Radowan (Wien)

Legende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B = Krebstiere u.d.g.E., C = Eier von Geflügel u.d.g.E., D = Fisch u.d.g.E. (außer Fischgelatine), E = Erdnüsse u.d.g.E., F = Sojabohnen u.d.g.E., G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose), H = Schalenfrüchte u.d.g.E., L = Sellerie u.d.g.E., M = Senf u.d.g.E., N = Sesamsamen u.d.g.E., O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen u.d.g.E., R = Weichtiere, Schnecken, Muscheln, Tintenfische u.d.g.E.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro!

* Jugendgetränk