

# DER SCHMARRNKAISER



Montag bis Freitag

17:00 - 21:00 Uhr

Samstag

12:00 - 22:00 Uhr

+49 (0) 176/8135-8605

[schmarrnkaiser.markthalle@gmx.de](mailto:schmarrnkaiser.markthalle@gmx.de)

## Suppen, Salate und Zwischengerichte

**Grüne Fenchel Suppe** (vegan) 6,50 €

**Voralberger Würzige Käsesuppe** 7 6,50 €

**Rote Rübensalat mit Kren** (vegan) 7,90 €

**Frische Gemüse Salat** (vegan) 6,90 €  
Tomaten, Gurken & Rotezwiebeln

**Rettichsalat** 17 7,90 €  
mit Rettich, Gurken, Radieschen,  
rote Zwiebeln und Joghurtdressing

**Marinierter Schafskäse** 17, 19 12,90 €  
Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln,  
Walnüssen und frischen Kräutern  
an Birnenbalsamessig und Walnussöl

## Hauptspeisen

**Wiener Saftgulasch**<sup>15,17,20</sup> 15,50 €  
saftiges Rindergulasch  
mit hausgemachten Semmelknödeln

**Gefüllte Palatschinken** (Vegi) <sup>15,17</sup> 12,50 €  
mit Spinat und Schafskäse an frische Gemüse-Salat

**Das Original** <sup>15,17,21</sup> 17,90 €  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-  
Gurken-Salat und Preiselbeeren

**Spinat- Kartoffelwutzeln** (vegan) <sup>19</sup> 12,90 €  
hausgemachte Wutzeln mit in Walnussöl  
geschwenktem Salbei

**Zwiebelrostbraten** <sup>17, 21</sup> 18,50 €  
klassischer österreichischer Zwiebelrostbraten  
mit Ofengeröstete Rosmarinkartoffeln und  
Röstzwiebeln

**Ratatouille** (Vegi) <sup>15,17</sup> 13,50 €  
Herzhaft-süß mit Paprika, Zucchini, Ananas,  
Physalis in Thymian-Rosmarin-Tomatensud  
und hausgemachte Semmelknödeln

## Kindergericht

Schupfnudeln mit Apfelmus <sup>3, 15, 17</sup> 6,00 €

## Dessert

„Der Schmarrnkaiser“ <sup>17, 15</sup> 9,50 €  
klassischer österreichischer Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster  
Vorfreude ca 20-25 min

Waldviertler Mohnnudeln <sup>15, 17</sup> 8,90 €  
Schupfnudeln in Mohn geschwenkt  
mit Flower-Power-Zwetschgen

## Weißwein

Heuriger „Grüner Veltliner“	0,2l	5,50 €
Winzer Krems, Burgenland Würzig, trocken und fruchtig		
Monk - 1659, Silvaner	0,2l	5,90 €
trocken, Franken		

## Rotwein

Blaufränkisch	0,2l	5,50 €
Winzer Krems, Burgenland		
Zweigelt „Austrian Cherry“	0,2l	5,90 €
Weingut Pfaff, Niederösterreich Kirsche, Flieder, charmant- saftig, mittelkräftig		

## Rosé

„Austrian Rosé“	0,2l	5,90 €
Weingut Pfaff, Niederösterreich Kirsche, Himbeere, zart- sanftmütig, leicht		

Prosecco	0,2l	5,00 €
Alm-Prosecco	0,2l	5,50 €

## Tiroler

Weißwein-Alm-Soda	0,2l	5,90 €
Almhugo	0,2l	5,90 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Aperol-Rhababer-Spritz	0,2l	5,90 €

## Bier

<u>Vom Fass</u>	0,2l	0,4l
Pfiff // Stiegl Goldbräu	2,70 €	4,00 €
Alster	2,60 €	3,70 €
mit Sprite, Fanta oder Almdudler		

## Flasche

Wieselburger Stammbräu	0,5l	4,50 €
Budweiser	0,33l	3,70 €
Gösser Natur Radler	0,5l	4,00 €
Die Weiße Bio Alkoholfrei	0,33l	4,30 €
Glutenfrei & Vegan		
Ottakeringer	0,33l	3,50 €
Null Komma Josef Alkoholfrei		

<u>Softdrinks</u>	0,2l	0,4l
Coca Cola, Zero	2,50 €	4,20 €
Fanta, Sprite	2,50 €	4,20 €
Almdudler, das Original.	2,80 €	4,60 €

## Mineralwasser

Römerquell	0,33l	2,80 €
(still oder prickelnd)	0,75l	5,20 €

## Säfte-Kaffee-Tee

	0,2l	0,4l
Apfelsaft Naturtrüb	2,80 €	4,60 €
Rhabarbersaft	2,80 €	4,60 €
Johannisbeersaft	2,80 €	4,60 €
Saftschorle	2,60 €	4,40 €
Espresso		2,00 €
Kaffe		2,40 €
Schwarzer Tee		2,50 €
Kräutertee		2,50 €
Stroh „Jagertee“		5,50 €

## Longdrinks

Wodka-Almdudler	0,2l	5,50 €
Alm & Gin	0,2l	5,50 €
Gordon-Alm-Limettensaft-Salatgurke-Eiswürfel		
Flying Herbage	0,2l	5,50 €
Jägermeister-Alm		
Der Eierdudler	0,2l	5,50 €
Eierlikör-Alm-		

## Schnapslerl

Marillenschnaps	2cl	3,50 €
Zwetschgenwasser	2cl	3,50 €
Williamsbirne	2cl	3,50 €
Waldviertler Himbeergeist	2cl.	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,50 €

## DER SCHMARRNKAISER



unsere - Flaschen- Weine



## WEINGUT KRACHER, ÖSTERREICH

ALOIS KRACHER SEN., 1928 - 201

Der Großvater war auf seine Weise ein Pionier, der das Potenzial der Region vor den meisten anderen erkannte.

ALOIS KRACHER JUN., 1959 - 2007

Der „Luis“ war einer der großen Visionäre des Weinbaus, Speerspitze des „österreichischen Weinwunders“ der 1990er Jahre und Motor der weltweiten Renaissance der Süßweine.

DER REGISSEUR: GERHARD KRACHER, JAHRGANG 1981

Seit 2007 leitet Gerhard Kracher das Weingut, das sein Großvater aufgebaut und sein Vater weltberühmt gemacht hat.

## DIE WEINREGION

Der "Seewinkel" im Burgenland ist ein etwa 20 km breiter Landstreifen entlang des Ostufers des Neusiedlersees, dem größten Steppensee Europas. Es ist eine endlose Ebene, die von zahlreichen kleinen und großen Lacken durchsetzt ist. Die pannonische Tiefebene wird durch den so typischen Dunstnebel noch unterstrichen, der endlose Himmel ist selten blitzblau, meist ein wenig diesig.

## DAS KLIMA

Das pannonische, kontinentale Klima sorgt für heiße, trockene Sommer und sehr kalte Winter. Durch die weite Wasserfläche des Sees werden die Extreme der Witterung gemildert, und dadurch entsteht ein ganz spezifisches Kleinklima, das von großer Bedeutung für den Weinbau ist. Durch die Verdunstung am See, durch die zahllosen Lacken und die feuchten Wiesen entsteht im Herbst oft Abendnebel, der sich bis in den Vormittag des nächsten Tages hinein hält und dann von der kräftigen Herbstsonne aufgetrocknet wird. Dieser tägliche feucht-warme Witterungswechsel ist Voraussetzung für die wunderbare *Botrytis cinerea*, die hier am Neusiedlersee fast jährlich auftritt und für phantastische Süßweine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen sorgt.

### Bei uns erhältlich:

Welschriesling 0,75l

24,90 €

Zweigelt 0,75l

24,90 €

## WEINGUT GREILINGER, NIEDERÖSTERREICH

Im Jahr 2005 begann das Ehepaar Greilinger aus ein paar Weingärten, die sie ihr Eigen nennen konnten, einen kleinen, feinen Weinbaubetrieb entstehen zu lassen.

Renate Greilinger:

kümmert sich um den ganzen „Bürokram“, ist hauptsächlich für das Marketing verantwortlich und organisiert alles rund um den Buschenschank.

Reinhard Greilinger:

kümmert mich hauptsächlich um die Weingärten und um den Weinkeller.

## DIE WEINREGION

Die Weingärten liegen sehr verstreut im sonnigen Land um Hollabrunn bis ins Pulkautal. Die Toplagen sind der Blickenberg im Pulkautal, der Stidlberg in Schönggrabern und der Schablingerberg in Suttensbrunn. Aber auch die anderen Weingärten liegen gut, wodurch bei den Spätfrösten meist nur geringe bis gar keine Einbußen entstehen.

## AUSGEZEICHNET !!!

Begehrteste Auszeichnungen – Vinaria, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur, wird als führende Weinfachzeitschrift des Landes von Experten und Weinfreunden gleichermaßen hochgeschätzt. Diese beurteilt die jeweils aktuellen Weine aller wichtigen Qualitätsproduzenten aus Österreich.

Die drei höchstbewerteten Weine jeder Kategorie werden alljährlich mit der Vinaria Trophy ausgezeichnet – wenig überraschend zählt die Trophy seit vielen Jahren zu den begehrtesten Preisen in der heimischen Weinwirtschaft.

In der Kategorie „Leicht & fruchtig“ belegte das Weingut Greilinger 2018 mit seinem Grüner veltliner Klassik Weinviertelden dritten Rang nebst dem Weingut Allram aus Straß mit Riesling Straß Kammptal

Bei uns erhältlich

Grüner veltliner 0,75l

24,90 €

Zweigelt 0,75l

24,90 €

# WEINGUT DR: HEIGEL, FRANKEN

## DIE WEINREGION

Die rund 10 Hektar Rebfläche vom Weingut Dr. Heigel entfallen unter anderem auf die Spitzenlagen "Mainstockheimer Hofstück" und "Zeiler Mönchshang". Sandsteinkerper und Muschelkalk bieten hier die besten Voraussetzungen für Silvaner, Müller-Thurgau und auch Weißburgunder.

## DAS WEINGUT

Umweltschonend und naturnah bewirtschaftet das Weingut Dr. Heigel seine Weinberge. Um die Artenvielfalt im Weinberg zu fördern und die Bedingungen für Nützlinge günstig zu gestalten, sind die Rebanlagen dauerbegrünt. Laubarbeit hält die Trauben gesund, die Erträge werden in verschiedenen Stadien immer wieder reduziert.

## WARUM MONK-1659

Der Name Monk1659 setzt sich aus dem englischen Wort für Mönch (Monk) und der Jahreszahl der ersten bekannten geschichtlichen Silvaner-Erwähnung (1659) in Franken zusammen.

Im Rahmen ihrer Handelsbeziehungen mit Deutschland brachten die Zisterzienser-Mönche den Silvaner erstmals nach Franken. Seit 1659 wurde er dann regelmäßig in Castell bei Würzburg angebaut. Die erste Dokumentation hierzu führt zurück zum 6. April 1659 - dem Mittwoch nach Ostern. Dort dokumentiert ist ein Auftrag des Castell'schen Amtsmannes Johann Georg Körner vom fünfen April, laut dem der Bote Michel Saueracker fünfundzwanzig Fässer Silvaner aus dem nahegelegenen Obereisenheim holen solle. So wurde Silvaner in Deutschland bekannt.

Bei uns erhältlich:

Monk-1659, Silvaner 0,75l 24,90 €

Monk-1659, Merlot 0,75l 27,90 €

Monk-1659 Weißburgunder 0,75l 24,90 €

## Wrong?, PFALZ

we did nothing wrong e.V.,

wdnw e.v. ist ein Verein zur Förderung von Kunst- und Kulturprojekten aus Berlin.

Ihr Ziel ist es, Visionäre, Künstler, Entdecker, Macher, Träumer, Luftschloss-Architekten und andere Querdenker zusammen zu bringen, um gemeinsam und selbstbestimmt eine neue Kultur der Kreativität für den urbanen Raum zu schaffen.

Aus ihrer Leidenschaft zum Wein war schnell die Idee geboren eine eigene Weinreihe zu kreieren, um aus dem Verkauf einen Teil dem Verein zugute kommen zu lassen. Hierfür machten sich die 4 Jungs auf den Weg nach dem passenden Winzer und wurden in der schönen Pfalz, südlich der Weinstraße fündig. Gemeinsam entwarfen sie die wunderbare Weinreihe wrong?, die sich durch ihre Leichtigkeit und den geringen Zuckeranteil von anderen Weinen abhebt.

Bei uns erhältlich:

w? Grauburgunder 1l 25,90 €

w? Weißburgunder 0,75l 23,60 €

# Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsmittel
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffein
10. Chinin
11. Gewachst
12. Taurin
13. Phenylalanin
14. Süßungsmittel
15. Eier
16. Erdnüsse
17. Laktose
18. Gluten
19. Schalenfrüchte
20. Sellerie
21. Senf
22. Sesam
23. Sulfide
24. Lupine
25. Weichtiere
26. Krebstiere
27. Soja
28. Fisch



