Herzlich Willkommen!

Buschenschank



Kellergasse am Eichberg



Unsere Weine

¹ / ₈ Grüner Veltliner 2024 sehr fruchtig und leicht	1,80 €
¹ / ₈ Staubiger 2025	1,80 €
¹ / ₈ Traisental DAC Riede Hühnerkropf Grüner Veltliner 2024 fruchtiger, gebietstypischer Grüner Veltliner	2,60€
¹ / ₈ Gelber Muskateller 2024 fruchtiger Wein mit zarter Muskatnote	2,60€
¹ / ₈ Neuburger 2024 sehr fruchtbetonter Wein	2,40€
¹ / ₈ Chardonnay 2024 ein duftiger und frischer Wein	2,40€
¹ / ₈ Welschriesling 2024 frischer Wein mit angenehmen Zuckersäurespiel	2,40€
¹ / ₁₀ Frizzante 2024 Gelber Muskateller mit angenehmer Restsüße	2,70€
¹ / ₈ Blauer Zweigelt 2024 leichter Rotwein mit Beerenaromen	2,00€
¹ / ₈ 50er Fassl Blauer Zweigelt 2023 kräftiger Rotwein aus dem großen Holzfass	2,60€

Alkoholische Getränke		Spezialitäten des Hauses		
¹ / ₄ G'spritzter weiß/rot ¹ / ₄ Kaiser G`spritzter	2,20 € 2,70 €	Winzerplatte für 2 Personen Blut- und Presswurst, Geselchtes, Sur-, Kümmelbraten, Speck, Wurst und Aufstriche	13,00€	
1/2 Wüstenspritzer (1/8 Wein aufgespritzt)	3,20 €	Käseplatte	9,90€	
1/2 Almdudler + 1/8 weiß/rot	4,20 €	verschiedene Hart- und Weichkäsesorten		
		Xund's Teller Rohschinken mit Schafkäse (Mischkäse), reichlich garniert	8,90 €	
Alkoholfreie Getränke	0.40.4	Genussteller mageres Surfleisch, Schnittkäse und Aufstrich garniert mit Obst und Gemüse	8,90 €	
1/4 Traubensaft weiß pur	2,60€	Ziegenfrischkäse	6,90€	
1/4 Traubensaft weiß gespritzt	1,70 €	Ziegenfrischkäse mit Obst und Gemüse garniert	·	
¹ / ₄ Holunderblütensaft gespritzt	1,70 €	Rohschinken	8,00€	
1/4 Traubensaft mit Leitungswasser	1,50 €	mit Preiselbeeren und Topfenkren	•	
¹ / ₄ Holunderblütensaft mit Leitungsw.	1,50 €	Schwarzwurzeln mit Rohschinken	7,20€	
0,35 Fl. Almdudler od. Frucade	2,70€	garniert mit Karottensalat		
¹ / ₂ Almdudler oder Frucade gespritzt	3,40 €	Schafkäse (Mischkäse) mit Zwiebel, Karottensalat und Butter	6,90€	
¹/₄ Soda	0,90 €	Schinkenrolle Pressschinken gefüllt mit Gemüsemayonnaise, reichlich garniert	6,90€	
0,33 Fl. Mineralwasser prickelnd/still	2,30€	Aufstrichteller	6,90€	
1 Fl. Mineralwasser	3,60€	Topfen-, Kren-, Kürbiskern-, Karotten-, Fleisch- und Leberaufstrich	0,700	

Alle Preise sind ohne Brot und Gebäck

5	peísen
	0.00

Für den kleinen Hunger

Gemischte Platte	7,90 €	Sportweckerl	5,30€
Port. Geselchtes	6,50 €	Käsestangerl mit Topfenaufstrich, Salat, Surfleisch und Tomaten (auf Wunsch vegetarisch mit Hartkäse)	
Port. Surfleisch	6,50 €	Kellerstangerl	5,30 €
Port. Kümmelbraten	6,50€	Käsestangerl oder Kornspitz gefüllt mit Fleisch, Käse,	0,000
Port. Speck	6,50€	Wurst und Essiggurkerl	5.00. 6
Port. Blutwurst	6,50€	Schlemmerbrot Bratenfettbrot mit Schweinsbraten oder Kümmelbraten,	5,90 €
Port. Presswurst	6,50 €	Kren und Essiggurkerl	
Saure Speisen		Pikantbrot	6,20€
		Fleischbrot	4,70 €
Saure Platte	7,20 €	Speckbrot	4,70 €
Saure Blutwurst	6,50 €	Blunz'nbrot	4,70 €
Saure Presswurst	6,50 €	Butterbrot mit Rohschinken	5,90 €
Saure Wurst (Extra- oder Wienerwurst)	6,50 €	Butterbrot mit Emmentaler	,. 5,90 €
Wurstsalat	7,20€	Vegetarierbrot	6,20€
Saurer Schafkäse (Mischkäse)	6,90€	Topfenaufstrichbrot	3,70 €
4.5 1. 14 1.1	0,90 €	Leberaufstrichbrot	3,70€
1 Portion Kernöl		Fleischaufstrichbrot	3,70 €
Alle Preise sind ohne Brot und Gebäck		Bratenfettbrot/mit Knoblauch/Zwiebel	3,70 €
Für halbe Portionen wird 1,- € weniger ver	rechnet!	Port. Leber-, Fleisch- oder Topfenaufstrich	4,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Laberl mit Extra- oder Wienerwurst	2,90€
Kinderteller Extrawurst, Käse, 1 Gupferl Topfenaufstrich, 1 Gurkerl, 1 Laberl und eine Überraschung	4,60€
1 Stück Brot	1,30 €
1 Stück Laberl	1,30 €
1 Stück Kornspitz	1,80 €
1 Stück Gurkerl oder Pfefferoni	0,30 €
1 Ei	0,90 €
1 kleine Butter	0,90€
Soletti	2,60€
Chips	2,60€
Wachauer Schnitte	1,40 €
Hausgemachte Mehlspeisen	3,30€

Guten Appetit wünscht Familie Ötl und das Heurigenteam

Unsere Heurigentermine 2026

11. - 22. März

27. Mai - 10. Juni

14. – 20. August

21. Oktober - 3. November

Zum Mitnehmen haben wir:

- Blutwurst prokg 8,00€
- Leberaufstrich ¼ kg 3,00€
- Schmalz im Glas ½ kg 2,50€
- Flaschenweine siehe Ab-Hof Liste

Wir informieren Sie gerne über
ALLERGENE ZUTATEN in unseren Produkten.

Gemäß Anforderungen der Verbraucherinformationsverordnung-VO (EU) Nr. 1196/2011

Herzlichen Dank für Ihr Kommen! Wir würden uns freuen Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

> Familie Ötl und das Heurigenteam

Unsere Weine

Unsere Weine

¹ / ₈ Grüner Veltliner 2022	1,60 €	¹ / ₈ Grüner Veltliner 2022	1,60 €
¹ / ₈ Staubiger 2023	1,60 €	¹ / ₈ Staubiger 2023	1,60 €
¹ / ₈ Blauer Zweigelt 2021	1,70 €	¹ / ₈ Blauer Zweigelt 2021	1,70 €
¹ / ₈ Traisental DAC		1/8 Traisental DAC	
Grüner Veltliner 2022 Riede Hühnerkropf fruchtiger, gebietstypischer Grüner Veltliner	2,20 €	Grüner Veltliner 2022 Riede Hühnerkropf fruchtiger, gebietstypischer Grüner Veltliner	2,20€
¹ / ₈ Gelber Muskateller 2022 fruchtiger Wein mit zarter Muskatnote	2,20€	¹ / ₈ Gelber Muskateller 2022 fruchtiger Wein mit zarter Muskatnote	2,20€
¹ / ₈ Neuburger 2022 sehr fruchtbetonter Wein	2,00€	¹ / ₈ Neuburger 2022 sehr fruchtbetonter Wein	2,00€
¹ / ₈ Welschriesling 2022 frischer Wein mit angenehmen Zuckersäurespiel	2,00€	¹ / ₈ Welschriesling 2022 frischer Wein mit angenehmen Zuckersäurespiel	2,00€
¹ / ₈ Frizzante 2022 Gelber Muskateller - Hochzeitsedition	2,50 €	¹ / ₈ Frizzante 2022 Gelber Muskateller - Hochzeitsedition	2,50€
¹ / ₈ 50er Fassl Blauer Zweigelt 2020 sehr fruchtiger Rotwein mit Beerenaroma	2,10 €	¹ / ₈ 50er Fassl Blauer Zweigelt 2020 sehr fruchtiger Rotwein mit Beerenaroma	2,10€