



WEINGUT  
GOTTSCHULY  
GRASSL

## HAUSGEMACHTES VOM KÜRBIS, DER RÜBE & DER TRAUBE



wein  
genuss  
heuriger

Wir lieben es mit ursprünglichen und saisonalen Produkten zu kochen. Deshalb ist für uns jeder Heurigentermin mit einem bestimmten Geschmack und (Bauch)Gefühl verbunden.

4. - 10. OKTOBER  
TÄGLICH AB 15 UHR


---

Reservierungen unter  
[wein@gottschuly.at](mailto:wein@gottschuly.at)  
+43 (0) 664 150 29 54

## UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

### Herbstliche Aperitife

---

	Sturm Grüner Veltliner oder Rosé	€ 3,40
	Birnen Spritz Muskateller · Holunder · Rosmarin · Birne	€ 4,80
	Johannisbeer Trauben Shrub · alkoholfrei Johannisbeer Sirup · Verjus · Minze · Weintraube	€ 3,80
	Secco Pfirsich	€ 3,40
	Sekt Rosé Brut	€ 3,90

### Saisonales & Genussvolles im Oktober

---




	Herbstlicher Genussteller Wildschweinschinken · Duroc Speck · Bio-Emmentaler · Kürbis	€ 11,80
	Wildschweinschinken fein garniert	€ 8,80
	Rote Rüben-Carpaccio Ziegenkäse · Feigen · Vogerlsalat · Walnüsse	€ 8,80
	Kürbis Linsen Salat Hokkaido · Linsen · Rucola · Birne · Bio-Schafkäse	€ 8,80
	Herbst Ciabatta Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel	€ 7,60
	Chia-Dinkel Bagel Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado	€ 7,60
	Herbstliches Genussbrot Wildschweinschinken · Kürbis · Feige · Käse	€ 6,60
	Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 3,90
	Victoria's Sweet Secret Birne · Maroni · Topfen · Crunch	€ 3,90

Spezialitäten im Oktober

## HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN


### Genuss Teller

---

- Veltliner Teller € 9,60  
Duroc Spezialitäten aufgeschnitten und fein garniert,  
dazu ein Glas Grüner Veltliner
-  Feiner Käse Teller € 8,40  
Käsespezialitäten von der Käserei Höflmeier und  
den Tiroler Milchbuben, dazu Victorias Chutney
- Saure Blunzn und Saure Presswurst € 6,80  
marinierte Käferbohnen · Zwiebel · Kernöl
-  Aufstrich Variation € 5,80  
Liptauer · Ei · Karotte · Rote Rübe · Kürbis
-  Bio Schafkäse vom Raser € 5,80  
mit hausgemachtem Bärlauch Pesto und frischem Gemüse garniert

### Feines für Zwischendurch

---

- Herbst Ciabatta € 7,60  
Kürbis · Schwein gezupft · Gewürzgurke · Zwiebel
-  Chia-Dinkel Bagel € 7,60  
Rote Rübe · Rucola · Bio-Schafkäse · Zwiebel · Avocado
- Herbstliches Genussbrot € 6,60  
Wildschweinschinken · Kürbis · Feige · Käse
- Genussweckerl € 5,80  
Geselchtes · Käse · Gemüse · Sauce



GOTTSCHULY  
GRASSL

## Hausgemachte Köstlichkeiten vom Schwein

---

Kümmelbraten pro Portion	€ 6,20
Schweinsbraten pro Portion	€ 6,20
Geselchtes pro Portion	€ 6,20
Blunze mit Senf und Kren	€ 5,80
Presswurst in Essig und Öl	€ 5,80



## Fein garnierte Heurigenbrote

---

Schweinsbratenbrot	€ 4,50
Kümmelbratenbrot	€ 4,50
Buxlbrot mit Blunze · Presswurst · Kren	€ 4,50
Schinkenbrot	€ 4,50
Bauernsalamibrot	€ 4,50
 Käsebrot	€ 4,50
Bratlfettnbrot	€ 2,60
Schmalzbrot	€ 2,60
Heurigenaufstrichbrot vom Duroc Freilandschwein	€ 3,00
Leberpastetenbrot mit pikanter Zwetschke	€ 3,00
 Aufstrichbrot wahlweise mit Ei · Karotte · Liptauer · Rote Rübe · Kürbis	€ 3,00

## Liebingsbrote für die Kleinen

---

 Wiesenbrot mit Schnittlauch & Butter	€ 3,20
 Radlbrot mit Extrawurst & Butter	€ 3,50

Über Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie uns bitte!

## Kleine Beilagen für den großen Geschmack

---

Käferbohnsensalat fein mariniert	€ 3,80
Eingelegter Kürbis Süß-Sauer	€ 4,20
Käseaufschnitt	€ 5,20
Aufstriche pro Portion: Ei · Karotte · Liptauer Rote Rübe · Kürbis · Leberpastete · Heurigenaufstrich	€ 2,80
Oliven	€ 2,00
Kren	€ 0,80
Pfefferoni · Essiggurkerl	€ 1,40
Chutney · Pesto	€ 1,40
Ein hartgekochtes Ei	€ 1,00
Ein Stück Gebäck	€ 1,80
Eine Scheibe Schwarzbrot	€ 0,90

## Süße Versuchungen

---

Topfenschnitte	€ 3,90
Bananenschnitte	€ 3,90
Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 3,90
Victoria's Sweet Secret	€ 3,90

## Knabbereien

---

Soletti · Chips · Erdnüsse je	€ 1,80
Mannerschnitten	€ 1,60



## GENUSS FÜR ZUHAUSE

In unserem Genuss-Kühlschrank im Hof finden Sie hausgemachte Spezialitäten von unseren Duroc Freilandschweinen, Eier, Aufstriche und mehr zum Mitnehmen. Einfach zugreifen und am Tisch bezahlen.



GOTTSCHULZ  
GRASSL

## Hausgemachter Traubensaft 1/4L

Traubensaft weiß	€ 2,90
Traubensaft weiß gespritzt	€ 2,20
Traube mit Verjus gespritzt	€ 2,40

## Bauers Limonaden 0,33L

Himbeer Limo	€ 2,50
Zitronen Limo	€ 2,50

## Almdudler 1/4L 1L

Almdudler pur	€ 2,00	€ 7,50
Almdudler gespritzt	€ 1,80	

## Durstlöscher 1/4L

Verjus gespritzt	€ 2,00
Holunder gespritzt	€ 2,00

## Mineral 0,33L 1L

Römerquelle	€ 2,00	€ 4,50
-------------	--------	--------

## G'spritztes 1/4L

Spritzer weiß · rot	€ 2,20
Rosé Spritzer	€ 2,40
Kaiserspritzer	€ 2,40
Almdudler weiß	€ 2,40

## Landwein 1/4L 1L

Grüner Veltliner	€ 2,80	€ 11,00
Zweigelt	€ 2,80	€ 11,00




## Schaumweine 1/8L 0,75L




Secco Riesling	€ 2,90	€ 14,50
Sekt Rosé Brut	€ 3,90	€ 19,50

Durstlöscher · Sprudelndes · Weine



<u>Weißweine</u>	<u>1/8 l</u>	<u>0,75l</u>
Grüner Veltliner 2022 · DAC	€ 2,70	€ 13,50
Welschriesling 2022	€ 2,70	€ 13,50
Weißburgunder 2022 · DAC	€ 2,80	€ 14,00
Sauvignon Blanc 2022	€ 3,10	€ 15,50
Gelber Muskateller 2022	€ 3,10	€ 15,50
First Victoria 2021 SB · WR · WB	€ 3,10	€ 15,50
Chardonnay 2022 · DAC	€ 3,20	€ 16,00
Göttlesbrunn weiß 2022 · DAC 	€ 3,70	€ 18,50
WB · CH – <u>Unsere Empfehlung zum Kürbis</u>		

<u>Rosé</u>	<u>1/8 l</u>	<u>0,75l</u>
Zweigelt Rosé 2022	€ 2,70	€ 13,50

<u>Rotweine</u>	<u>1/8 l</u>	<u>0,75l</u>
Blaufränkisch 2021 · DAC	€ 2,90	€ 15,00
Zweigelt 2021 · DAC	€ 2,80	€ 14,00
Cuveé Senior 2022 ZW · ME	€ 2,90	€ 15,00
Rubin Carnuntum 2021 · NÖ Gold Zweigelt DAC	€ 3,30	€ 16,50
Hoher Weg 2021 · NÖ Landessieger Zweigelt DAC	€ 3,90	€ 19,50
Rotundo 2021  ME – <u>Unser Lieblingswein im Herbst</u>	€ 4,70	€ 23,50
Syrah 2019 · NÖ Gold	€ 4,80	€ 24,00
G3 2021 · DAC ZW · BF · ME	€ 5,00	€ 25,50
Ried Aubühl 2019   Zweigelt DAC	€ 5,60	€ 29,00

<u>Rarität · Gereiftes aus dem Weinkeller</u>	<u>1/8 l</u>	<u>0,75l</u>
Rotundo 2011	€ 5,20	€ 26,50

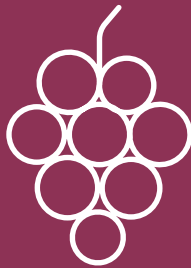


GOTTSCHULY  
GRASSL

<u>Verdauungshilfen zur inneren Desinfektion</u>	<u>2cl</u>
Tresterbrand	€ 2,90
Nussschnaps	€ 2,90
Marillenbrand	€ 2,90
Marillenlikör	€ 2,60

LIEBLINGSWEINE ZU  
AB HOF PREISEN EINKAUFEN

Feiern Sie mit uns die Prämierung  
unseres Lagenweins HOHER WEG 2021 zum  
NÖ LANDESSIEGER und 4x Gold mit  
Rubin Carnuntum · Syrah · Rotundo & G3!



UNSER ANGEBOT IM AUGUST

-10 % auf den  
gesamten Weineinkauf  
ab 6 Flaschen



# WIR LEGEN SEHR VIEL WERT AUF GUTE ZUTATEN!

Vieles stammt deshalb von unserer eigenen kleinen  
Landwirtschaft. Alles andere von ausgewählten  
Produzenten aus nächster Nähe!

**TRAUBENSAFT,  
WEIN & SCHNAPS**  
von unserem Weingut

**WURST & FLEISCH**  
von unseren Duroc  
Freiland Schweinen hausgemacht

**WILD**  
aus den Marchfelder Donau Auen

**EIER**  
aus unserer Landwirtschaft  
Geflügelhof Werner, Callbrunn

**CHUTNEY, PESTO &  
MARMELADE**  
hausgemacht von  
Victoria & Michaela

**FELDGEMÜSE**  
Marchfelder Gemüsespezialitäten

**KÜRBISSE**  
von der Kürbiserei Zehetbauer  
Orth an der Donau

**KÄSE**  
Käserei Höflmeier, Lochen  
Milchbuben, Penningberg  
Bio-Schafkäserei Raser, Pachfurth

**BROT & GEBÄCK**  
Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha  
Bäckerei Hiessberger,  
Deutsch Jahrndorf

**LIMONADEN & NEKTAR**  
Bauer Manfred, Untersiebenbrunn  
Petra Kollmann, Höflein



**FREUDE SCHENKEN**  
mit dem Gottschuly-Grassl  
Genuss Gutschein

