



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

HAUSGEMACHTES VOM KÜRBIS, DUROC & DER TRAUBE

HERBSTLICHER APERITIF

Sturm Grüner Veltliner oder Rosé	€ 2,90
Johannisbeer-Trauben-Shrub alkoholfrei Johannisbeer Verjus Minze Weintrauben	€ 3,20
Birnen Spritz Veltliner Holunder Rosmarin Birne	€ 4,40
Sekt Rosé brut	€ 3,80
Secco Birne	€ 3,20

GENUSSVOLL DURCH DEN GOLDENEN HERBST

Schweinello Tonnato € 9,60

Duroc Karree | Thunfischcreme | Rucola | Zwetschke

Rote Rüben Carpaccio € 7,80

Ziegenkäse | Feigen | Vogersalat | Walnüsse

Kürbis Linsen Salat € 7,80

Hokkaido | Linsen | Rucola | Birne | Bio-Schafkäse

Wildschweinschinken fein garniert € 6,40

Herbst Ciabatta € 5,80

Kürbis | Schwein gezupft | Gewürzgurke | Zwiebel

Chia-Dinkel Bagel € 5,80

Rote Rübe | Rucola | Bio-Schafkäse | Zwiebel | Avocado

Herbstliches Genussbrot € 4,80

Wildschwein | Kürbis | Feige | Käse

Genuss-Quartett am Brett € 4,80

Duroc Hauswurst | Parmesan | Oliven | Kürbis

Übrigens, unsere Speisen können Sie auch zu Hause genießen. Einfach online durch die Speisekarte stöbern, unter wein@gottschuly.at vorbestellen und zu den Öffnungszeiten abholen.

Wir bitten um Tischreservierungen
wein@gottschuly.at



HAUSGEMACHTE HEURIGEN SPEZIALITÄTEN

GENUSS TELLER

Veltliner Teller € 8,60

Duroc Spezialitäten aufgeschnitten und fein garniert,
dazu ein Glas Grüner Veltliner

Steirischer Käse Teller € 7,80

Käsespezialitäten von der Hofkäserei Wurzinger,
dazu Victorias Chutney

Saure Blunzn und Saure Presswurst € 5,80

mit marinierten Käferbohnen, Zwiebel und Kernöl

Aufstrich Variation € 5,20

Liptauer | Ei | Karotte | Rote Rübe
und eine feine Leberpastete

FEINES FÜR ZWISCHENDURCH

Herbst Ciabatta € 5,80

Kürbis | Schwein gezupft | Gewürzgurke | Zwiebel

Chia-Dinkel-Bagel € 5,80

Rote Rübe | Rucola | Bio-Schafkäse | Avocado | Zwiebel

Herbstliches Genussbrot € 4,80

Wildschwein | Kürbis | Feige | Käse

Genussweckerl € 4,60

Geselchtes | Käse | Gemüse | Sauce


KÖSTLICHKEITEN VON UNSEREN DUROC FREILANDSCHWEINEN

Kümmelbraten pro Portion	€ 5,40
Schweinsbraten pro Portion	€ 5,40
Geselchtes pro Portion	€ 5,40
Presswurst in Essig und Öl	€ 4,80
Blunze mit Senf und Kren	€ 4,80

HEURIGENBROTE FEIN GARNIERT

Schweinsbratenbrot	€ 3,60
Kümmelbratenbrot	€ 3,60
Buxlbrot Michis Blunze Presswurst Kren	€ 3,60
Schinkenbrot	€ 3,60
Bauernsalamibrot	€ 3,60
Chili-Hauswurstbrot	€ 3,60
Käsebrot 	€ 3,60
Leberpastetenbrot mit pikanter Birne	€ 2,60
Aufstrichbrot 	€ 2,60
Ei Karotte Liptauer Rote Rübe Kürbis	
Schmalzbrot Bratfettbrot	€ 2,20

DIE LIEBLINGSBROTE DER KLEINEN GÄSTE

Wiesenbrot  Schnittlauch Butter	€ 2,60
Radlbrot Extrawurst Butter	€ 2,60

KLEINE BEILAGEN FÜR DEN GROSSEN GESCHMACK

Käseaufschnitt	€ 5,20
Käferbohnsalat fein mariniert	€ 3,80
Aufstriche pro Portion Ei Karotte Liptauer Rote Rübe Kürbis Leberpastete Bratlfett	€ 2,20
Pfefferoni Essiggurkerl	€ 1,20
Oliven	€ 1,80
Kren	€ 0,60
Chutney Pesto	€ 1,20
Ein hartgekochtes Ei	€ 1,00
Ein Stück Gebäck	€ 1,40
Eine Scheibe Schwarzbrot Roggenbrot	€ 0,80

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Bananenschnitte	€ 3,40
Apfel-Dinkelkuchen mit Streusel	€ 3,40
Victorias Sweet Secret Birne Maroni Topfen Crunch	€ 3,60

KNABBEREIEN

Soletti Chips Erdnüsse	€ 1,20
Mannerschnitten	€ 1,50

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft	1/4 l	€ 2,60
Traubensaft gespritzt	1/4 l	€ 1,90
Birne gespritzt	1/4 l	€ 2,30
Verjus gespritzt	1/4 l	€ 1,90
Bauers Himbeer Limo	0,33 l	€ 2,30
Bauers Zitronen Limo	0,33 l	€ 2,30
Almdudler	1,0 l	€ 7,00
	1/4 l	€ 1,80
Almdudler gespritzt	1/4 l	€ 1,70
Mineralwasser	1,0 l	€ 4,20
	0,33 l	€ 1,80

**UNSER
NEWCOMER**

Sturm

Grüner Veltliner	1/4 l	€ 2,90
Rosé	1/4 l	€ 2,90

**SO SCHMECKT
HERBST**

G'spritztes

Spritzer weiß rot	1/4 l	€ 1,90
Rosé Spritzer	1/4 l	€ 2,00
Kaiserspritzer	1/4 l	€ 2,00
Almdudler weiß	1/4 l	€ 2,00

Landwein

Grüner Veltliner Zweigelt	1,0 l	€ 10,00
	1/4 l	€ 2,60

Weißweine

Primus Carnuntum 2021	UNSER JUNGWEIN	0,75 l	€ 13,00
DAC		1/8 l	€ 2,60
Grüner Veltliner 2020		0,75 l	€ 13,00
DAC		1/8 l	€ 2,60
Welschriesling 2020		0,75 l	€ 13,00
		1/8 l	€ 2,60
Weißburgunder 2020		0,75 l	€ 13,50
DAC		1/8 l	€ 2,70
Sauvignon Blanc 2020		0,75 l	€ 15,00
		1/8 l	€ 3,00
Gelber Muskateller 2020		0,75 l	€ 15,00
		1/8 l	€ 3,00
First Victoria 2020		0,75 l	€ 15,00
SB WR WB		1/8 l	€ 3,00
Chardonnay 2020	EMPFEHLUNG ZUM KÜRBIS	0,75 l	€ 15,50
DAC		1/8 l	€ 3,10
Göttlesbrunn weiß 2020		0,75 l	€ 18,00
WB CH DAC		1/8 l	€ 3,60
Welschriesling Spätlese 2017		0,75 l	€ 15,00
		1/8 l	€ 3,00

Schaumweine

Secco Riesling		0,75 l	€ 14,00
		1/8 l	€ 2,80
Sekt Rosé brut		0,75 l	€ 19,00
		1/8 l	€ 3,80

Rotweine

Zweigelt Rosé 2020	0,75 l	€ 13,00
	1/8 l	€ 2,60
Blaufränkisch 2018	0,75 l	€ 13,50
DAC	1/8 l	€ 2,70
Zweigelt 2019	0,75 l	€ 13,50
DAC	1/8 l	€ 2,70
Cuveé Senior 2019	0,75 l	€ 14,50
ZW ME	1/8 l	€ 2,90
Rubin Carnuntum 2020	0,75 l	€ 16,00
DAC	1/8 l	€ 3,20
Hoher Weg 2019	0,75 l	€ 19,00
ZW DAC	1/8 l	€ 3,80
Rotundo 2018	0,75 l	€ 23,00
ME	1/8 l	€ 4,60
Syrah 2018	0,75 l	€ 23,50
	1/8 l	€ 4,70
G3 2018	0,75 l	€ 25,00
ZW SY ME	1/8 l	€ 4,90
Ried Aubühl 2018	0,75 l	€ 28,50
ZW DAC	1/8 l	€ 5,50

**UNSER
LIEBLINGSWEIN
IM HERBST**



Verdauungshilfen zur inneren Desinfektion

Tresterbrand	2 cl	€ 2,50
Nussschnaps	2 cl	€ 2,50
Erdbeerlikör	2 cl	€ 2,00
Marillenlikör	2 cl	€ 2,00

fruchtig & leicht

LIEBLINGSWEINE ZU AB HOF PREISEN EINKAUFEN

Eine schöne Gelegenheit den persönlichen Weinvorrat aufzufüllen!
Fragen Sie nach unserer Ab-Hof-Preisliste und verkosten Sie Ihre
Wein Favoriten auch gerne mit einem kleinen Probeschluck.

Unser Angebot im Oktober

-10 %
AUF DEN GESAMTEN
WEINEINKAUF

Ab einem Einkauf von 6 Flaschen
erhalten Sie -10% Rabatt auf Ihren
gesamten Weineinkauf.

Wählen Sie aus unserem aktuellen
Weinsortiment einfach Ihre
Lieblingsweine aus!

**Wir legen sehr viel Wert auf gute Zutaten!
Vieles stammt deshalb von unserer eigenen kleinen
Landwirtschaft und alles andere von ausgewählten
Produzenten aus nächster Nähe!**

Wurst und Fleischspezialitäten

von unseren Duroc Freilandschweinen
hausgemacht von Michi und Pepi

Kürbisse

von der Zübriserei Zehetbauer | Orth an
der Donau

Eier

aus unserer Landwirtschaft | Höflein
Geflügelhof Werner | Gallbrunn

Feldgemüse

Marchfelder Gemüsespezialitäten
Isabella Metzker | Pachfurth

Käse

Hofkäserei Wurzinger | Steiermark
Bio-Schafkäserei Raser | Pachfurth

Nektar

Petra Kollmann | Höflein

Chutneys, Pestos & Marmeladen

hausgemacht von Victoria
und Michaela

Brot und Gebäck

Bäckerei Krupbauer | Bruck/Leitha
Bäckerei Hiessberger | Deutsch
Jahrndorf

Limonaden

Bauer Manfred | Untersiebenbrunn

Traubensaft, Sturm, Wein & Schnäpse

aus unserem Weingut

Über Unverträglichkeiten oder
Allergien informieren Sie uns
bitte!

Weingut Gottschuly-Grassl | Dorfstraße 28 | 2465 Höflein
+43 (2162) 62293 | wein@gottschuly.at | www.gottschuly.at