

Speisen

Schmankerl

Rohschneider - G,L,O Grana, Krenrahm, Oliven, Melone	€ 7,90
Entenbrust gebraten - C,H,L,M Waldorfsalat, Rotweinzwetschken,	€ 8,90
Putenbrust gebraten - F,G,H,M,O Kürbischutney, Schnittlauchsauce	€ 8,90
Beinschinken - F,G,H,M,O Kürbistraubensalat, Schnittlauchsauce	€ 7,90
Lachs-Crêpes-Röllchen - A,C,G,M mit Lachscreme, Schnittlauchsauce & Mixsalat	€ 7,50
Gustoplatte - C,G hausgemachte Köstlichkeiten; 1-3 Personen	€ 9,50/Person
Mediterraner Teller - C,G,H,M Prosciutto vom Wildschwein, Beinschinken, Ziegenfrischkäse, Antipasti	€ 7,90
Cheese & More - C,G,H,M Beinschinken, Rohschneider, Schweinsbraten Käse, Schwarzwurzeln	€ 7,50
Roastbeef - C,G,H,M fein garniert	€ 9,80

Wildküche

Gustostücke vom Hirschkalb - C,O marinierte Eierschwammerl, Sauce Cumberland	€ 9,80
Das Beste vom Wild - C,G,H,M,O Rotweinzwetschken, Kürbisantipasti, Tomaten-Preiselbeersauce	€ 9,50
Wildschwein „Jägerart“ - C,G,H,M Wildschweinschinken, gebratene Wildschweinteile, marinierte Eierschwammerl, Kürbisantipasti, Trüffelnuss	€ 8,90
Wild-Kräutersalat - A,C,G,M gebratene Wildteile, bunter Kräutersalatmix, frische Beeren	€ 8,90

Saures

Saure Platte - A,C,L	€ 5,50
Saure Presswurst/Blunz´n oder Extra - A,C,L	€ 5,50
Schweizer Wurstsalat - A,C,G,L	€ 5,50

Speisen

Traditionelles

Hauerplatte - C,F,G,H,L,M Geselchtes, Surbraten, Presswurst, Blutwurst, Aufstriche	€ 6,90
Schweinsbraten - C,F,G,L,M Karree gebraten, Zwiebel-Senf-Sauce	€ 5,90
Kümmelbraten - C,F,G,L,M Bauchfleisch gebraten, Zwiebel-Senf-Sauce	€ 5,90
Portion Geselchtes - C,L,M Senf, Kren	€ 5,90
Portion Surfleisch - C,L,M Senf, Kren	€ 5,90
Kellerjause - A,E,G	€ 6,90
Blunz'n mit Senf und Kren - C,L,M	€ 4,90

Brote und Weckerl

Avocadobrot - A,E,G,H,M Hummus, Avocado, Zitronensaft, Chilisalز	€ 4,20
Vitalbrot - A,C, F,G,H,M Liptauer, Salatgurken, Tomaten, Eier, Paprika	€ 3,20
Butterbrot mit Emmentaler - A,G,H	€ 3,20
Selch-/Surfleisch-/ Kümmel-/ Speck oder Schweinsbratenbrot - A,C,G,L	€ 3,50
Mangalitzaspeckbrot mit Kren - A,L	€ 4,20
Lardospeckbrot - A,L, vom Mangalitzaschwein, im Meersalz 12 Monate gereift	€ 3,50
gefüllter Kornspitz - A,G,L,M Liptauer, Geselchtes, Käse, Gurkerl	€ 3,20
Winzerweckerl - A,C,L Bratlfettn, Schweinsbraten, Tomaten, Ei, Zwiebel	€ 3,20
Winzerbrot vegetarisch oder deftig - A,C,G,L,M mit Käse überbacken	€ 4,90

Vital und G'sund

Mozzarella mit Tomaten - C,F,G	€ 4,50
Käseteller - C,G,H,M	€ 6,90
Vegetarischer Teller - C,G,H,M	€ 6,50
Veganer Teller - L,M	€ 6,50
Salatvariationen - C,G,L,M	€ 6,50
Bitte wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack!	
• Haussalat Schinken, Salat, Tomaten, Gurken, Ei	
• Schafkäse Schafkäse, Salat, Tomaten, Oliven, Gurken, Ei	
• Hawaii Putenbrust, Salat, Pfirsich u. Ananasstücke, Sojasprossen, Currydressing	
Schinkensalat mit Krenrahm - C,G	€ 6,90
Schwarzwurzel, Beinschinken, Salatgarnitur	
Portion Schwarzwurzel - G,M	€ 2,50

Aufstriche

Liptaueraufstrich - F,G,M	
Eieraufstrich - C,F,G,M	
Topfenschnittlauchaufstrich - G,M	
Vitalaufstrich - G,C	
Leberaufstrich - L	
Grammelschmalz	
Pro Portion (2 Kugeln)	€ 1,90
Aufstrichbrot - A+	€ 2,20
Bratfettbrot mit/ohne Zwiebel	€ 2,20
Aufstrichteller - C,F,G,L,M	€ 4,50

Für unsere Kleinen

Kinderteller - C,G,L,M Extrawurst, Liptauer, Gurkerl, kleine Überraschung	€ 2,90
Igelbrot - A,G Butterbrot mit Schnittlauch	€ 1,90

Allerelei

Gebäck hausgemacht vom Mehl bis zum Weckerl - A	€ 1,30
Brot hausgemachtes Bauernbrot, täglich Frisch - A	€ 1,10
Glutenfreies Brot hausgemacht	€ 1,50
Gurkerl, Pfefferoni, Kren, Senf	€ 0,90
Ei gekocht - C	€ 0,50
Soletti	€ 1,20
Portion Kürbiskern- Sonnenblumen- Raps- oder Olivenöl	€ 0,80

Süß

Hausgemachte Mehlspeise	€ 2,90
--------------------------------	--------

Wir bieten alle Speisen auch als kleine Portion mit einem Abschlag von € 1,00 an

Getränke

Alkoholisch - 0

0,75l Grüner Veltliner Landwein	€ 7,80
0,75l Zweigelt Landwein	€ 7,80
1/8 Grüner Veltliner Landwein	€ 1,30
1/8 Zweigelt Landwein	€ 1,30
1/4 G'Spritzter weiß/rot	€ 1,50
1/2 G'Spritzter weiß/rot	€ 2,90
1/4 Almdudler weiß/rot	€ 1,60
1/2 Almdudler weiß/rot	€ 3,00
1/4 Kaiserspritzer	€ 1,60
1/2 Kaiserspritzer	€ 3,00

Alkoholfrei - 0

1/4 Holunder- od. Melissensaft gespritzt	€ 1,40
1/2 Holunder- od. Melissensaft gespritzt	€ 2,80
1/4 Traubensaft weiß/rot gespritzt	€ 1,50
1/2 Traubensaft weiß/rot gespritzt	€ 2,90
1/4 Traubensaft weiß/rot pur	€ 1,80
1/4 Almdudler gespritzt	€ 1,50
1/2 Almdudler gespritzt	€ 2,90
1/4 Almdudler pur	€ 1,60
1/2 Almdudler pur	€ 3,20
1/4 Soda	€ 1,00
1/2 Soda	€ 1,60
1 lt. Soda	€ 3,00
1 lt. Römerquelle	€ 3,20

Unsere Weine



Qualitätsweine Weiss 1/8 0,75l

Youngster 2018 € 1,80 € 10,50
Leichte Cuveé aus Frühr. Veltl. & Rivaner
Verspielt, modern...ein idealer Sommerwein 11,5% alc.

Gr.Veltliner Classic 2018 € 1,80 € 10,50
Klassischer Veltliner mit ausgeprägter Würze;
wunderbarer Duft und feine Kohlensäure; 12% alc.

Gr.Veltliner Hohenberg 2018 € 2,20 € 13,00
Mineralischer Veltliner mit angenehmer Hefearomatik;
Frisch & fruchtig, sehr lebendig; wunderschön abgerundet durch
angenehmes Zucker-Säurespiel! 12,5% alc.

Gr.Veltliner Trausatz 2017 € 2,80 € 16,00
11 Monate auf der Feinhefe gelagert, bringt dieser Wein ein starkes Paket
aus Kraft, Frucht, Eleganz & Trinkvergnügen mit! Hohes Reifepotential
und dichter langer Abgang! 13,5% alc.

Chardonnay 2017 € 2,50 € 15,00
Rassiger, reifer Burgunder, würzig, saftig,
vollmundig im Geschmack; 13%alc.

Riesling 2018 € 2,50 € 14,50
Sehr fruchtig nach Weingartenpfirsich, Marille, Banane;
Ein feiner Wein für elegante, edle Anlässe! Trocken, 12% alc.

Sauvignon Blanc 2018 € 2,50 € 14,50
Feine Aromatik nach Stachelbeeren, Paprika und Nesselnuancen!
Saftiger Biss und lebendige Struktur....echter Sommerwein! 11% alc.

Gelber Muskateller 2018 € 2,30 € 13,80
Intensive traubige Nuancen, Holunder und exotische Aromen
in der Nase; frisch und saftig am Gaumen, Trinkspass pur; 12% alc.

Joesecco 2018 € 2,30 € 13,80
Feiner Schaumwein aus CH/GV/RR/GM
Animierende Fruchtnase nach Maracuja, Pfirsich & Holunder,
schmelzig & charmant; 11,5% alc.

Dessertwein - o 1/16 0,5l

Auslese Chardonnay 2012 € 2,00 € 16,00
20g/l Zuckerrest, ausgebaut im neuen Barriqueholz,
frischer Duft nach Honigmelone und Karamell, langlebig
und gut ausbalanciert ein Wein mit viel Potential! 13,5% alc.

Unsere Weine



Qualitätsweine Rot

1/8

0,75l

Rosé 2017

Rosé aus der Zweigelt-Traube! Ausselektioniert für diesen fleischigen, saftigen, fruchtigen Terrassenwein! 12% alc.

€ 1,90 € 11,50

Zweigelt classic 2016

Würzig, fruchtige Nase, dunkelbeerig, mit starker Primärf Frucht, saftig, süffig, eleganter Speisebegleiter 13% alc.

€ 2,00 € 12,00

Cuveé Z2 2016

In der Nase leicht schokoladig, würzig, fruchtig am Gaumen; Anklänge an dunkle Beeren, ein Wein für jede Gelegenheit! 13,5% alc.

€ 2,00 € 12,00

Himmelreich 2017

In der Nase Anklänge an Himbeerkonfit, rote Beeren Und zarte Zitruschalen, am Gaumen kernig, lebendige Zweigeltfrucht, guter komplexer Abgang 13,5% alc. Sortentypisch, vielfach ausgezeichnet und unser Lieblingswein!

€ 2,50 € 14,50

90 Pkt. Falstaff

Diabolo 2016

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, klare Holznoten, leicht fleischig, dichter, kräftiger Körper, weiche Tannine, intensiver Abgang 14,0% alc.

€ 2,80 € 16,00

91 Pkt. Falstaff

Himmelreich reserve 2016

Tief dunkle violette Farbe; starke Schlierenbildung; Intensive klare Zweigelt-Note in der Nase, am Gaumen pelzig; Unglaublich dichter Körper, sehr kräftig, gut integrierte Tannine, sehr komplexer langlebiger Abgang; 14,5% alc.

€ 3,20 € 18,00

92 Pkt. Falstaff

Himmelreich reserve 2015 - aus unserer Vinothek

Tief dunkle violette Farbe; starke Schlierenbildung; Feine Nougatnuancen, zarte Kräuterwürze, feine Brombeeren schöne Tanninstruktur, dunkles Waldbeerkonfit, Edelholzwürze im Nachhall, super Finish! 14,5% alc.

€ 3,80

93 Pkt. Falstaff
Wagram-Trophy Sieger 2018

Merlot 2016

kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung; reife Zwetschken, ein Hauch von gerösteten Nüssen, dunkle Beerenfrucht. Saftig, kraftvoll, schokoladige Textur, starkes Finish 14,5% alc.

€ 3,50 € 21,00

91 Pkt. Falstaff

Himmelreich Private Edition 2016

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe; Einladender Duft nach Nougat unterlegt mit dunklem Beerenkonfit, ein Hauch von Edelholzwürze; Saftig, elegant, facettenreiche Struktur, feine tabakige Noten, dezente Fruchtsüße, Kirschnoten im Abgang, bleibt sehr gut haften;

€ 4,80 € 28,80

93 Pkt. Falstaff

Unsere Brände



Geistreiches

2cl

Williamsbirne

Angenehme Birnennase, lebendig, für exklusive Ansprüche;

€ 2,50

Marillenbrand

Feinfruchtiges, elegantes Bukett, exquisite Steinobstnote, betont fruchtig;

€ 2,50

Zwetschkenbrand

Milder Geschmack, würziger Nachhall, ein Genuss;

€ 2,50

Veltlinerbrand

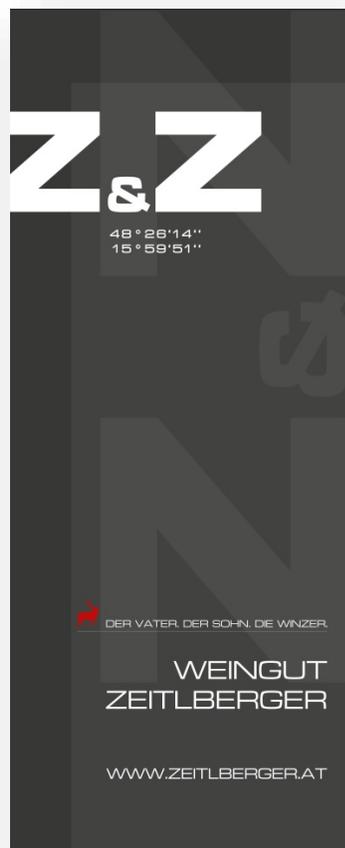
8 Jahre im Barrique gereift, am Gaumen würzig mit feinem Fruchtfinish

€ 2,50

Nußschnaps

Würziger Nusschnaps mit dezenter Süße, ideal als Verdauungsschluck

€ 2,50



ausspannen rasten
unterhalten genießen
erleben verlieben
abschalten besinnen
amüsieren wohlfühlen
entfalten feiern

WEINGUT UND HEURIGEN ZEITLBERGER
TIEFENTHAL 4 | 3701 GROßWEIKERSDORF
TEL.: +43 (0) 2955 70 369 | FAX: +43 (0) 2955 70 369 4
OFFICE@ZEITLBERGER.AT | WWW.ZEITLBERGER.AT

HERZLICH WILLKOMMEN!

GEMÜTLICHE ATMOSPHERE, GROßZÜGIGES PLATZANGEBOT, EINE FAMILIE ALS TEAM BEIM WEINGUT & HEURIGEN Z&Z.

VIELLEICHT IST ES GENAU DAS, WAS UNS SO UNVERWECHSELBAR MACHT.

FÜR UNS ZÄHLT EIN HOHES NIVEAU AN SPEISEN UND WEINEN ZU BIETEN, DEN „0815“-STANDARD HINTER UNS ZU LASSEN UND MIT GUT GESCHULTEM, FREUNDLICHEM PERSONAL UNSERE GÄSTE ZU VERWÖHNEN.

VON FEINSTEN SCHMANKERL DER SAISON, EGAL OB SELCHFLEISCH ODER WILDBRET, ROHSCHNEIDER UND SELBSTGEMACHTEM BROT.

WIR VERSUCHEN SO VIEL WIE MÖGLICH SELBST ZU PRODUZIEREN, UM UNSEREN GÄSTEN UNVERFÄLSCHTE, EHRliche QUALITÄT ZU VERMITTELN.

HOCHWERTIGE WEINE WIE GRÜNER VELTLINER, GELBER MUSKATELLER, RIESLING, HIMMELREICH UND DIABOLO ERGÄNZEN DIE KULINARISCHEN SCHMANKERL PERFEKT UND LASSEN DIE GAUMEN SCHMUNZELN.

UNSERE **REGIONALEN LIEFERANTEN** VERSORGEN UNS TÄGLICH MIT FRISCHEN KÖSTLICHKEITEN:

FRISCHE LANDEIER VOM BAUERNHOF STAUBER MANFRED, NIEDERRUSSBACH
FRISCHER SPARGEL VOM BAUERNHOF MALAFA, GOLDGEBEN
BROT & GEBÄCK AUS EIGENER ERZEUGUNG, JEDES STÜCK EIN UNIKAT
SAUCEN, CHUTNEYS, GELEES SELBST KREIERT & ABGESCHMECKT
SELCH-, WURST- UND SCHINKENWAREN AUS DER HAUSEIGENEN RÄUCHERKAMMER
WILDBRET DIREKT AUS EIGENEM REVIER
FRISCHFLEISCH VOM SCHLACHTHOF EHN, NIEDERRUSSBACH
KÜRBISKERNÖL VON FAM. ZEITLBERGER, BAIERDORF

WIR WÜNSCHEN IHNEN GENUSSVOLLE STUNDEN BEI UNS IM WEINGUT UND HEURIGER ZEITLBERGER!

IHR Z&Z TEAM
WEINGUT ZEITLBERGER

WENN SIE WEINE ZUM AB HOF-PREIS MIT NACH HAUSE NEHMEN WOLLEN,
HELFFEN WIR IHNEN GERNE WEITER!

UM IHNEN HIERZU NOCH EINEN BESSEREN UND BEQUEMERE SERVICE BIETEN ZU KÖNNEN,
IST ES BEI UNS MÖGLICH, WEINE BARGELDLOS MIT BANKOMAT ODER KREDITKARTE ZU
BEZAHLEN!



WIR HOFFEN, SIE HABEN SICH BEI UNS WOHLGEFÜHLT UND FREUEN UNS SIE BEI DEN
NÄCHSTEN TERMINEN WIEDER BEGRÜßEN ZU DÜRFEN!

FRÜHLINGSERWACHEN

15. APRIL - 10. MAI 2020
DIENSTAG 1. MAI GEÖFFNET!

SOMMERHEURIGER

24. JUNI - 26. JULI 2019

WEINHERBST

2. SEPTEMBER - 27. SEPTEMBER 2019

FÜR ALLE VERANSTALTUNGEN GILT:
MITTWOCH BIS SONNTAG TÄGLICH AB 16 UHR

WEINKULINARIUM

(HEUER BEREITS AUSGEBUCHT)

8. | 9. | 15. | 16. NOVEMBER 2019

SEKTEMPFANG AB 18:30, BEGINN UM 19:00

5-GÄNGIGES DEGUSTATIONSMENÜ MIT KOMMENTIERTER WEINBEGLEITUNG