

# Speisen

## Schmankerl

<b>Rohschneider</b> – G,L,O Grana, Krenrahm, Oliven, Melone	€ 7,90
<b>Entenbrust gesmakt</b> – C,H,L,M Waldorfsalat, Rotweinzwetschen	€ 9,50
<b>Putenbrust gebraten</b> – F,G,H,M,O Schwarzwurzel-Linsensalat, Schnittlauchsauce	€ 8,90
<b>Beinschinken</b> – F,G,H,M,O marinierter Spargel, Schnittlauchsauce	€ 7,90
<b>Bärlauch-Crêpes-Röllchen</b> – A,C,G,M frischer Spargel, Schnittlauchsauce & Mixsalat	€ 7,50
<b>Gustoplatte</b> – C,G hausgemachte Köstlichkeiten; 1-3 Personen	€ 9,90/Person
<b>Mediterraner Teller</b> – C,G,H,M Prosciutto vom Wildschwein, Beinschinken, Ziegenfrischkäse, Antipasti	€ 8,50
<b>Cheese &amp; More</b> – C,G,H,M Beinschinken, Rohschneider, Schweinsbraten Käse, Schwarzwurzeln	€ 7,90
<b>Roastbeef</b> – C,G,H,M fein garniert	€ 9,90

## Wildküche

<b>Gustostücke vom Hirschkalb</b> – C,O marinierter Spargel, Preiselbeerschaum	€ 10,50
<b>Das Beste vom Wild</b> – C,G,H,M,O Bärlauchterrinen, Schwarzwurzel-Linsensalat, Tomaten-Preiselbeersauce	€ 9,50
<b>Wildschwein „Jägerart“</b> – C,G,H,M Wildschweinschinken, gebratene Wildschweinteile, Bärlauchaufstrich, Waldorfsalat, Trüffelruss	€ 9,50
<b>Wild - Kräutersalat</b> – A,C,G,M Wild gebraten, Salatmix, Waldbeeren, Schafkäse	€ 9,50

# Speisen

## *Traditionelles*

<b>Hauerplatte</b> – C,F,G,H,L,M Geselchtes, Surbraten, Presswurst, Blutwurst, Aufstriche	€ 7,50
<b>Schweinsbraten</b> – C,F,G,L,M Karree gebraten, Zwiebel-Senf-Sauce	€ 5,90
<b>Kümmelbraten</b> – C,F,G,L,M Bauchfleisch gebraten, Zwiebel-Senf-Sauce	€ 5,90
<b>Portion Geselchtes</b> – C,L,M Senf, Kren	€ 5,90
<b>Portion Surfleisch</b> – C,L,M Senf, Kren	€ 5,90
<b>Kellerjause</b> – A,E,G Geselchtes, Speck, Rohwürstel, Blunzn, Aufstrich, Käsewürfel	€ 6,90
<b>Blunz'n mit Senf und Kren</b> – C,L,M	€ 4,90

## *Brote und Weckerl*

<b>Avocadobrot</b> – A,E,G,H,M,N Hummus, Avocado, Zitronenscheibe, Chilisalز	€ 4,50
<b>Vitalbrot</b> – A,C,F,G,H,M Liptauer, Salatgurken, Tomaten, Eier, Paprika	€ 3,50
<b>Butterbrot mit Emmentaler</b> – A,G,H	€ 3,90
<b>Selch-/Surfleisch-/ Kümmel-/ Speck oder Schweinsbratenbrot</b> – A,C,G,L	€ 3,90
<b>gefüllter Kornspitz</b> – A,G,L,M Liptauer, Geselchtes, Käse, Gurkerl	€ 3,90
<b>Winzerweckerl</b> – A,C,L Bratfett, Schweinsbraten, Tomaten, Ei, Zwiebel	€ 4,50
<b>Wildschwein - Speckbrot</b> – A,C,L	€ 4,50

# Speisen

## *Vital und G'sund*

**Mozzarella mit Tomaten** – C,F,G € 4,50  
Salatmix, Balsamicodressing

**Käseteller** – C,G,H,M € 7,90  
Vorarlberger Bergkäse, Chillikäse, Emmentaler,  
Bärlauchkäse, Aufstrich, Nüsse, Weintrauben

**Vegetarischer Teller** [auch vegan möglich] – C,G,H,M € 6,50  
Antipasti, Käse, Aufstrich, Salat, Gemüse

**Salatvariationen** – C,G,L,M € 6,50  
Bitte wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack!

- **Haussalat**  
Beinschinken, Salat, Tomaten, Gurken, Ei
- **Schafkäse**  
Schafkäse, Salat, Tomaten, Oliven, Gurken, Ei
- **Hawaii**  
Putenbrust, Salat, Pfirsich u. Ananasstücke, Sojasprossen, Currydressing

**Schinkensalat mit Krenrahm** – C,G € 7,50  
Schwarzwurzel, Beinschinken, Salatgarnitur

**Portion Schwarzwurzel** – G,M € 2,50

**Portion Waldorfsalat** – G,M € 2,50

**Portion Spargelsalat** – A,E,G € 3,20

## *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

## Aufstriche

<b>Liptaueraufstrich</b> - F,G,M	
<b>Eieraufstrich</b> - C,F,G,M	
<b>Topfenschnittlauchaufstrich</b> - G,M	
<b>Vitalaufstrich</b> - G,C	
<b>Leberaufstrich</b> - L	
<b>Dattelaufstrich</b> - G,L	
<b>Pro Portion (2 Kugeln)</b>	€ 2,00
<b>Aufstrichbrot</b> - A+	€ 2,20
<b>Bratfettbrot mit od. ohne Zwiebel</b>	€ 2,20
<b>Schmalzbrot mit Zwiebel od. Knoblauch</b>	€ 2,20
<b>Aufstrichteller</b> - C,F,G,L,M	€ 5,50

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Allerlei

<b>Gebäck</b> hausgemacht vom Mehl bis zum Weckerl - A	€ 1,40
<b>Brot</b> hausgemachtes Bauernbrot, täglich frisch - A	€ 1,10
<b>Glutenfreies, veganes Brot</b> hausgemacht	€ 1,50
<b>Gurkerl, Pfefferoni, Kren, Senf</b>	€ 0,90
<b>Ei gekocht</b> - C	€ 0,50
<b>Soletti</b>	€ 1,20
<b>Portion Kürbiskern- Sonnenblumen- Raps- Lein oder Olivenöl</b>	€ 0,80

## Süß

<b>Hausgemachte Mehlspeise</b>	€ 2,90
--------------------------------	--------

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

# Getränke

## *Alkoholisch*

<b>0,75l Grüner Veltliner Landwein</b>	€ 9,00
<b>0,75l Zweigelt Landwein</b>	€ 9,00
<b>1/8 Grüner Veltliner Landwein</b>	€ 1,50
<b>1/8 Zweigelt Landwein</b>	€ 1,50
<b>1/4 G'Spritzter weiß/rot</b>	€ 1,80
<b>1/2 G'Spritzter weiß/rot</b>	€ 3,60
<b>1/4 Almdudler weiß/rot</b>	€ 1,90
<b>1/2 Almdudler weiß/rot</b>	€ 3,80
<b>1/4 Kaiserspritzer</b>	€ 1,90
<b>1/2 Kaiserspritzer</b>	€ 3,80

## *Alkoholfrei*

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



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

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

Herzlich Willkommen!

Gemütliche Atmosphäre, Großzügiges Platzangebot, eine Familie als Team beim Weingut & Heurigen Z&Z.

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:

**Biolandwirtschaft Falb Peter, Kleinwiesendorf:** frisches Leinöl

**Hofladen Grießer, Seitzersdorf:** Frische Landeier und Gemüse

**Schlachthof Ehn, Niederrussbach:** Frischfleisch

**aus eigenem Revier:** Wildbreterzeugung

**aus eigener Erzeugung und Handgemacht:** Brot & Gebäck, jedes Stück ein Unikat

**selbst kreiert & abgeschmeckt:** Saucen, Chutneys, Gelees

**aus der eigenen Räucherammer:** Selch, Wurst- und Schinkenwaren

Josef sen. versteht es wie kein anderer;

**Fam. Zeitlberger, Baierdorf:** Kürbiskernöl

**Käserei Mooshof Greber Schwarzenberg:** Käse aus Vorarlberg

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, helfen wir Ihnen gerne weiter!

Um Ihnen hierzu noch einen besseren und bequemeren Service bieten zu können, ist es bei uns möglich, Weine bargeldlos mit Bankomat oder Kreditkarte zu bezahlen!



Wir hoffen, Sie haben sich bei uns wohlfühlt und freuen uns Sie bei den nächsten Terminen wieder begrüßen zu dürfen!

### **Sommerheuriger**

23. Juni – 25. Juli 2021

### **Weinherbst**

1. September – 26. September 2021

Für alle Veranstaltungen gilt:

Mittwoch bis Sonntag **täglich ab 16 Uhr**

**derzeit noch ungewiss:**

### **Weinkulinarium**

[NUR GEGEN VORANMELDUNG!]

5. | 6. | 12. | 13. November 2021

SektEmpfang ab 18:30, Beginn um 19:00

5-gängiges Degustationsmenü mit kommentierter Weinbegleitung