

Speisen

Schmankerl

Putenbrust gebraten – F,G,H,M,O Kürbisantipasti, Schnittlauchsauce		€ 8,90
Beinschinken – F,G,H,M,O marinierter Spargel, Eikren,		€ 8,90
Gustoplatte – C,G hausgemachte Köstlichkeiten; 1-3 Personen		€ 12,90/Person
Bunte Herbstvariation – A,E,G Pflaumenkarree, Wagramschinken, Wildschweinschinken, mit herbstlichen Beilagen		€ 12,90
Mediterraner Teller – C,G,H,M Prosciutto vom Wildschwein, Beinschinken, Ziegenfrischkäse, Antipasti		€ 9,90
Cheese & More – C,G,H,M Beinschinken, Rohschneider, Schweinsbraten Käse, Schwarzwurzeln		€ 9,90
Roastbeef – C,G,H,M fein garniert		€ 12,90
Prosciutto Variation – G,L,O vom Wild und Schwein, mit Chutneys & Saucen,	1 Person 2 Personen	€ 12,00 € 24,00

Wildküche

Gustostücke vom Hirschkalb – C,O Eierschwammerl, Rotweinzwetschken, Chutney		€ 13,90
Das Beste vom Wild – C,G,H,M,O Eierschwammerl, Kürbis-Traubensalat, Preiselbeersauce,		€ 13,90
Wildschwein „Jägerart“ – C,G,H,M Waldorsalat, Kürbisantipasti, Trüffelruss		€ 12,90
Wild Burger – A,C,G,M mit Rotkohlsalat, Zwiebel, würziger Sauce		€ 8,90
Wild - Kräutersalat – A,C,G,M Wildschweinnrücken gebraten, Blattsalat, Waldbeeren, Schafkäse		€ 11,90

Speisen

Traditionelles

Hauerplatte – C,F,G,H,L,M Geselchtes, Surbraten, Presswurst, Blutwurst, Käse, Aufstriche	€ 8,90
Schweinsbraten – C,F,G,L,M Karree gebraten, Zwiebel-Senf-Sauce	€ 7,50
Kümmelbraten – C,F,G,L,M Bauchfleisch gebraten, Zwiebel-Senf-Sauce	€ 7,50
Portion Geselchtes – C,L,M Senf, Kren	€ 7,50
Portion Surfleisch – C,L,M Senf, Kren	€ 7,50
Portion Blunz'n – C,L,M Senf, Kren	€ 6,50

Brote und Weckerl

Avocadobrot – A,E,G,H,M,N Hummus, Avocado, Zitronenscheibe, Chilisalz	€ 4,90
Vitalbrot – A,C,F,G,H,M Liptauer, Salatgurken, Tomaten, Eier, Paprika	€ 4,50
Butterbrot mit Emmentaler – A,G,H	€ 4,50
Selch-/Surfleisch-/ Kümmel-/ Speck oder Schweinsbratenbrot – A,C,G,L	€ 4,90
gefüllter Kornspitz – A,G,L,M Liptauer, Geselchtes, Käse, Gurkerl	€ 4,90
Winzerweckerl – A,C,L Bratfett, Schweinsbraten, Tomaten, Ei, Zwiebel	€ 5,90
Wildschwein - Speckbrot – A,C,L	€ 5,90
Focaccia Caprese – A,C,G,L,M Olivenflade mit Tomatenaufstrich, Mozzarella, Prosciutto, Rucola & Grana	€ 8,90
Winzerbrot vegetarisch oder deftig – A,C,G,L,M mit Käse überbacken	€ 7,90

Speisen

Vegetarisch & Salate

Mozzarella mit Tomaten – C,F,G € 5,50
Blattsalat, Balsamicodressing

Käseteller – C,G,H,M € 8,90
Vorarlberger Bergkäse, Chillikäse, Emmentaler,
Bärlauchkäse, Aufstrich, Nüsse, Weintrauben

Vegetarischer Teller – C,G,H,M € 8,90
Käse, Aufstrich, Salat, Gemüsemix

Kürbisstrudel – A,C,G,M € 8,90
mit Schnittlauchsauc und Salatgarnitur

Salatvariationen – C,G,L,M € 8,90
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

Portion Schwarzwurzelsalat – G,M € 3,20

Portion Spargelsalat € 3,90

Portion Waldorfsalat € 3,90

Portion bunter Beilagensalat € 3,20

Vegan

Veganer Burger– A,M € 8,90
mit würziger Sauce, Salatgarnitur, Waldorfsalat

Geminzter Couscous - Salat– A,M € 7,90
mit Räuchertofu, Schwarzwurzel, Melone,
Tomaten, Gurke & Rucola



Veganer mediterraner Nudelsalat– A,E,F,M € 7,90
mit Rucola, Pilzen, getrocknete Tomaten, Oliven, Nüsse

Speisen

Saures

Saure Platte - A,C,L	€ 7,90
Saure Presswurst/Blunz ´n oder Extra - A,C,L	€ 7,50
Schweizer Wurstsalat - A,C,G,L	€ 7,90
Rindfleisch mariniert - A,C,G,L	€ 8,90

Aufstriche

Liptaueraufstrich - F,G,M	
Eieraufstrich - C,F,G,M	
Kürbiskernaufstrich - G,M	
Leberaufstrich - L	
Dattelaufstrich - G,L	
Pro Portion (2 Kugeln)	€ 2,60
 leischloser Grammelauaufstrich - 1 Kugel - A	€ 1,70
 Tomatenaufstrich - 1 Kugel - E,F,M	
Aufstrichbrot - A+	€ 2,90
Bratfettbrot mit od. ohne Zwiebel	€ 2,90
Schmalzbrot mit Zwiebel od. Knoblauch	€ 2,90
Aufstrichteller - C,F,G,L,M	€ 6,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderteller - C,G,L,M	€ 3,90
Extrawurst, Liptauer, Gurkerl, kleine Überraschung	
Igelbrot - A,G	€ 1,90
Butterbrot mit Schnittlauch, kleine Überraschung	

Allerlei

Gurkerl, Pfefferoni, Kren, Senf	€ 1,40
Ei gekocht - C	€ 1,40
Soletti	€ 2,00
Portion Kürbiskern- Sonnenblumen- Olivenöl	€ 1,00

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

Gebäck & Brot

eigene Idee, eigenes Rezept, zu 100% selbst erzeugt:

A,H,F

Kornspitz	€ 1,80
Käsestangerl	
Maisweckerl	
Salzstangerl	
Sauerteigbrot, unser Hausbrot	€ 1,20
Glutenfreies, veganes Brot	€ 1,90

Süß

Französische Schokoladentorte - C,E,F,G,H auf Ragout von Wald- und Gartenbeeren	€ 4,50
Palatschinken - A,C,E,F,G,H gefüllt mit Schoko Nuss, Topfen oder Marmelade	€ 4,50
Topfennockerl mit Butterbrösel und Zwetschkenröster - A,C,F,H,O	€ 4,50
Bratapfel im Glas - A,E,F,G,H	€ 3,90
Cremeschnitte - A,G,F	€ 3,50
Ribiselschaumschnitte - A,C,F,H	€ 3,50

Getränke



Alkoholisch

0,75l Grüner Veltliner Landwein	€ 10,50
0,75l Zweigelt Landwein	€ 10,50
1/8 Grüner Veltliner Landwein	€ 1,80
1/8 Zweigelt Landwein	€ 1,80
1/4 G'Spritzter weiß/rot	€ 2,00
1/2 G'Spritzter weiß/rot	€ 4,00
1/4 Almdudler weiß/rot	€ 2,10
1/2 Almdudler weiß/rot	€ 4,20
1/4 Kaiserspritzer	€ 2,20
1/2 Kaiserspritzer	€ 4,40

Alkoholfrei

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



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
OFFICE@ZEITLBERGER.AT
WWW.ZEITLBERGER.AT

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: 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 wohlgefühlt und freuen uns Sie bei den
nächsten Terminen wieder begrüßen zu dürfen!

Sommerheuriger

28. Juni – 30. Juli 2023

Weinherbst

6. September – 1. Oktober 2023

Für alle Veranstaltungen gilt:

Mittwoch bis Sonntag **täglich ab 16 Uhr**