

# Speisen



## Schmankerl

<b>Putenbrust gebraten</b> – F,G,H,M,O mediterraner Gemüsemix – Schnittlauchsauce	€ 8,90
<b>Beinschinken</b> – F,G,H,M,O marinierter Spargel – Eikren	€ 9,90
<b>Gustoplatte</b> – C,F,G,H,M,O unsere Schmankerl kombiniert mit Käse – Chutney – Aufstrich – Beilagen 1-3 Personen	€ 13,90/Person
<b>Mediterraner Teller</b> – C,G,H,M Prosciutto vom Wildschwein – Beinschinken Ziegenfrischkäse – Antipasti	€ 9,90
<b>Cheese &amp; More</b> – C,G,H,M Beinschinken – Rohschneider – Schweinsbraten Käse – Schwarzwurzeln	€ 9,90
<b>Roastbeef</b> – C,G,H,M Salatgarnitur – getrocknete Tomaten – Gemüsemix	€ 13,90
<b>Pastrami – Sandwich</b> A,G,M Rinderbrustschinken – Honig-Senfsauce – Salatmix	€ 9,90
<b>Prosciutto Variation</b> – G,L,O vom Wild und Schwein – Chutneys – Saucen	1 Person € 13,00 2 Personen € 26,00

## Wildküche

<b>Gustostücke vom Hirschkalb</b> – C,O marinierter Spargel – Gemüsemix – Chutney	€ 14,90
<b>Das Beste vom Wild</b> – C,G,H,M,O marinierter Spargel – Bärlauchterrinen – Preiselbeersauce,	€ 14,90
<b>Wildschwein „Jägerart“</b> – C,G,H,M Waldorfsalat – Bärlauchterrinen – Wildsauce	€ 12,90
<b>Wild - Kräutersalat</b> – A,C,G,M Wildschweinrücken gebraten – Blattsalat – Waldbeeren – Schafkäse	€ 11,90

# Speisen

## *Traditionelles*

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

## *Brote und Weckerl*

<b>Avocadobrot</b> – A,E,G,H,M,N Hummus – Avocado – Zitronenscheibe – Chilisalz	€ 4,90
<b>Vitalbrot</b> – A,C,F,G,H,M Liptauer – Salatgurken – Tomaten – Eier – Paprika	€ 4,90
<b>Butterbrot mit Emmentaler</b> – A,G,H	€ 4,90
<b>Selch-/Surfleisch-/ Kümmel-/ Speck- oder Schweinsbratenbrot</b> – A,C,G,L	€ 4,90
<b>gefüllter Kornspitz</b> – A,G,L,M Liptauer – Geselchtes – Käse – Gurkerl	€ 4,90
<b>Winzerweckerl</b> – A,C,L Bratfett – Schweinsbraten – Tomaten – Ei – Zwiebel	€ 5,90
<b>Wildschwein - Speckbrot</b> – A,C,L	€ 5,90
<b>Winzerbrot vegetarisch oder deftig</b> – A,C,G,L,M mit Käse überbacken	€ 7,90

# Speisen

## Vegetarisch & Salate

**Mozzarella mit Tomaten** – C,F,G € 5,90  
Blattsalat - Balsamicodressing

**Käseteller** – C,G,H,M € 9,90  
Vorarlberger Bergkäse – Chilikäse – Emmentaler  
Bärlauchkäse – Aufstrich – Nüsse – Weintrauben

**Gemüse - Bowl** – C,G,H,M € 9,90  
Couscous – Gemüse – Kichererbsen – Sauce – Pinienkerne

**Spargel-Bärlauchstrudel** – A,E,G € 9,50  
mit Schnittlauchsauce – Salatgarnitur

**Chefsalat** € 9,90  
Salatgarnitur – Schafkäsegupferl – Birnen – Pinienkerne – Granatäpfel

**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/Ananasstücke – Sojasprossen – Currydressing

**Portion Schwarzwurzelsalat** – G,M € 3,20

**Portion Waldorfsalat** – G,M € 3,90

**Portion Spargelsalat** € 3,90

**Portion bunter Beilagensalat** € 3,20

## Vegan

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

**Geminzter Couscous – Salat** – A,M € 7,90  
mit Räuchertofu – Schwarzwurzel – Tomaten – Rucola

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

✓- **leischloser Grammelauflstrich** – A € 1,50



✓- **leischloses Grammelauflstrichbrot** – A € 3,00

# Speisen

## Saures

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

## Aufstriche

<b>Liptaueraufstrich</b> - F,G,M	
<b>Eieraufstrich</b> - C,F,G,M	
<b>Bärlauchaufstrich</b> - A,G	
<b>Leberaufstrich</b> - L	
<b>Dattelaufstrich</b> - G,L	
<b>Grammelschmalz</b> - L	
<b>Pro Portion (2 Kugeln)</b>	€ 2,60
 <b>- leischloser Grammelaufstrich</b> - A	€ 1,50
 <b>- leischloses Grammelaufstrichbrot</b> - A	€ 3,00
<b>Aufstrichbrot</b> - A+	€ 3,50
<b>Bratfettbrot mit od. ohne Zwiebel</b> - A,L	€ 2,90
<b>Schmalzbrot mit Zwiebel od. Knoblauch</b> - A,L	€ 2,90
<b>Aufstrichteller</b> - C,F,G,L,M	€ 6,90

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Allerlei

<b>Gurkerl, Pfefferoni, Kren, Senf</b>	€ 1,40
<b>Ei gekocht</b> - C	€ 1,20
<b>Soletti</b>	€ 2,00
<b>Portion Kürbiskern-, Sonnenblumen-, Raps-, Lein- oder Olivenöl</b>	€ 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

<b>Kornspitz</b>	€ 1,80
<b>Käsestangerl</b>	
<b>Maisweckerl</b>	
<b>Bärlauchweckerl</b>	
<b>Salzstangerl</b>	
<b>Sauerteigbrot, unser Hausbrot</b>	€ 1,20
<b>Glutenfreies, veganes Brot</b>	€ 1,90

## Süß

<b>Französische Schokoladentorte</b> – C,E,F,G,H auf Ragout von Wald- und Gartenbeeren	€ 4,80
<b>Palatschinken</b> – A,C,E,F,G,H gefüllt mit Schoko Nuss, Topfen oder Marmelade	€ 4,80
<b>Nockerltrilogie</b> – C,F,G,H, Nutella-, Topfen-, Erdbeernockerl mit Beerenragout	€ 4,80
<b>Cremeschnitte</b> – A,G,F	€ 3,80
<b>Ribiselschaumschnitte</b> – A,C,F,H	€ 3,80

## *Alkoholisch*

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

## *Alkoholfrei*

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



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

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:

**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 wohlgeföhlt und wir freuen uns Sie bei den nächsten Terminen wieder begrüßen zu dürfen!

### **Sommerheuriger**

26. Juni – 28. Juli 2024

### **Weinherbst**

4. September – 29. September 2024

Für alle Veranstaltungen gilt:

Mittwoch bis Sonntag **täglich ab 16 Uhr**