



## Weine (O):

	<b>1/8 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Der junge Lichtscheidl</b> 2023 trocken	€ 3,00	€ 16,00
<b>Welschriesling</b> Classic 2022 trocken	€ 3,00	€ 16,00
<b>Grüner Veltliner</b> Classic 2022 trocken	€ 3,00	€ 16,00
<b>Sauvignon Blanc</b> Classic 2022 trocken	€ 3,20	€ 18,00
<b>Gelber Muskateller</b> Classic 2023 trocken	€ 3,50	€ 19,00
<b>Cuvée</b> Classic 2022 halbtrocken	€ 3,00	€ 16,00
<b>Chardonnay</b> Classic 2022 trocken <b>GOLD - Weinprämierung Burgenland 2023</b>	€ 3,20	€ 18,00
<b>Leithaberg DAC</b> 2020 trocken (Chardonnay)	€ 3,50	€ 19,00
<b>Frizzante – Muskat Ottonel</b> 2022 mild	€ 3,50	€ 19,00
<b>PeRos – PErlwein ROSé</b> 2023 halbtrocken	€ 3,50	€ 19,00
<b>Rosé – St. Laurent</b> Classic 2023 trocken	€ 3,20	€ 18,00
<b>Zweigelt</b> Classic 2022 trocken	€ 3,00	€ 16,00
<b>Blaufränkisch</b> Classic 2022 trocken	€ 3,00	€ 16,00
<b>St. Laurent Angerl</b> 2020 trocken	€ 3,80	€ 20,00
<b>Zweigelt Lehmgrube</b> 2021 trocken	€ 3,80	€ 20,00
<b>Shiraz Sätzen</b> 2021 trocken	€ 3,80	€ 20,00
<b>L6 Best of 2021</b> trocken (BF - RO) - <b>GOLD - Weinprämierung Burgenland 2023</b>	€ 4,50	€ 25,00
<b>Blaufränkisch Reserve</b> 2021 trocken <b>GOLD - Weinprämierung Burgenland 2023</b>	€ 4,50	€ 25,00
<b>Chardonnay Spätlese</b> 2018 süß	€ 3,50	€ 19,00
<b>Muskat Ottonel Spätlese</b> 2021 süß	€ 3,50	€ 19,00
<b>Cuvée Beerenauslese</b> 2021 süß (Sämling 88 – WB – NB) in der <b>0,375 l Flasche</b>	€ 5,50	€ 16,00

Weingut Familie Lichtscheidl

A-7000 Eisenstadt – St. Georgen – Schanzstraße 52 – Telefon: 02682/68 598 –

E-Mail: [kontakt@weingut-lichtscheidl.com](mailto:kontakt@weingut-lichtscheidl.com)

Mobil Martina: 0699/10 86 58 73 - Mobil Stefan: 0699/11 333 882



## alkoholfreie Getränke:

	<b>1/4 l</b>	<b>1 l</b>
<b>Mineral</b> spritzig	€ 1,40	€ 5,00
<b>Mineral</b> still (0,33 l)	€ 2,00	
<b>Traubensaft</b> gespritzt	€ 2,20	€ 8,50
<b>selbstgemachte Sirupe</b> gespritzt (Holler, Früchte, Rosen oder Kräuter)	€ 2,20	€ 8,50
<b>Frucade - Orangenfruchtsaftlimonade</b> 0,35 l	€ 2,80	
<b>Schmex – Kräuterlimonade</b>	€ 2,20	€ 8,50

## alkoholische Getränke (O):

<b>Spritzer</b>	€ 2,20	€ 8,50
<b>Tiroler</b>	€ 2,50	€ 9,50
<b>Kaiserspritzer</b> (Spritzer mit Holundersirup)	€ 3,80	€ 14,50
<b>Schankwein</b> rot / weiß (1/8 l, 1 l)	€ 1,60	€ 12,00
<b>Tupferl</b> rot / weiß (1/8 l)	€ 1,60	

**Für z'Haus, fragt's bitte nach unserer ab –  
Hof – Preisliste!**



## Brote:

<b>Bratfettbrot</b> mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€3,50
<b>Grammelschmalzbrot</b> mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€3,50
<b>Schmalzbrot</b> mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€3,50
<b>Eiaufstrichbrot</b> (A, C, G, M)	€3,80
<b>Liptaueraufstrichbrot</b> (A, G, M)	€3,80
<b>Leberpastetenbrot</b> mit Pfefferoni (A)	€3,80
<b>Schinken-Käse-Brot</b> mit Ei garniert (A, G, C)	€5,80
<b>Schopfbratenbrot</b> mit Kren (A, G, O)	€5,80
<b>Presswurstbrot</b> mit Zwiebel (A, G)	€5,80
<b>Käsebrot</b> mit Ei garniert (A, G, C)	€5,80

## Gebäck (pro Stück):

**Hausbrot** (A) €0,80

## selbstgemachtes Brot:

**Dinkelbrot hefefrei** (A) €0,80

---

## Kindergerichte:

**lustiger Steffl** (Extrawurstbrot mit Garnierung\*) (A, G, M, C) €3,80

**grüne Liese** (Butterbrot mit Schnittlauch) (A, G) €3,30

**stacheliger Igel** (Liptaueraufstrich (G, M), mit Soletti (A)) €3,30

## Süßes:

**Marmeladebrot** (mit selbstgemachter Marmelade) (A, G) €3,80

**Wir wünschen genussvolle Stunden!**

## Speisen

- Winzerjause** € 9,80  
Schopfbraten, Schinken, Schinkenspeck, Presswurst, Grammel, Blunzn (A, C, F, G, N, P), Käse (G) und Liptauer (G, M) mit Garnierung\*
- Schinken-Käse-Teller** € 7,80  
feingeschnittener Räucherschinken und milder Weichkäse (laktosefrei) (G) mit Butter (G) und Garnierung\*
- saure Presswurst** € 6,00
- saure Extrawurst** € 6,00  
jeweils mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O)
- gemischtes Saures** € 8,50  
**Presswurst, Blunze** (A, C, F, G, N, P),  
**Extrawurst und Käse (G)**  
mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O)
- Käseteller (G)** € 7,80  
laktosefreier Weichkäse: Edamer, Almkönig und Jerome in Scheiben geschnitten mit Garnierung\* (H)
- Aufstrichteller \*** € 5,80  
Leberpastete, Ei-, Liptaueraufstrich, Grammelschmalz inklusive 2 Stück Brot

Allergeninformation siehe Tischaufsteller

\*Garnierung – österreichisches Gemüse - je nach Jahreszeit;  
auf Bestellung: Senf (M), Majonäse (C, M), Gurkerl (M)

Aufpreis für Änderungswünsche oder Zusatzteller: ab € 0,30



## Winter-Tipp:

**Burgenländischer Spezialitäten – Teller ✪** € 12,50  
Spezialitäten, je nach Verfügbarkeit, von Schaf, Ziege, Huhn, Gans, Wild- und Mangalitzza-Schwein, sowie Pastete und Käse, mit selbstgemachtem Chutney und selbsteingelegtem Gemüse garniert

**winterlicher Rindfleischsalat** € 9,80  
**Coleslaw, Chinakohl, steirische Käferbohnen, roter Rübensalat mit Kren auf feinem Rindfleisch**  
mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O)