

Heimische Qualität ist uns sehr wichtig!

Wir servieren in unserem Heurigen ausschließlich österreichische Produkte, die natürlich in erster Linie aus unserer Region kommen.

Frisches Gemüse: Hannes Neuberger – St. Georgen
Landwirtschaftl. Fachschule – Eisenstadt
LEH

Eier: frisch aus dem Hühnerstall
Kürbiskernöl: Martina Schmit - Zagersdorf

Spezialitäten: Josef Waba – Podersdorf
Schafzucht Fam. Hautzinger – Tadten
Fam. Klampfer - Kleinhöflein

Fleischwaren: Fleischerei Fröch – Zemendorf
Familie Treiber - Großhöflein

Unsere **Aufstriche (Ei-, Liptauer, Grammelschmalz)** werden von uns **selbst zubereitet**.

Weiters stellen wir **Dinkelbrot ohne Hefe, Marmelade, Chutneys** und **Sirupsäfte** selbst her.

Unsere Weine

Wir bewirtschaften eine Rebfläche von 20 ha rund um St. Georgen. Alle unsere Weine und Traubensäfte werden von uns selbst hergestellt und können auch gerne mit nach Hause genommen werden. Bei Interesse fragen Sie bitte nach der **ab Hof Preisliste**.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und schöne Stunden!

Familie Lichtscheidl

Weine (O):	1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner Classic 2018 trocken Landessieger - Finale	€ 2,50	€ 13,00
Welschriesling Classic 2018 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Chardonnay Classic 2017 trocken A la Carte Weinguide – 91 Punkte	€ 2,50	€ 13,00
Sauvignon Blanc Classic 2018 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Stadtwein Eisenstadt – GS 2018 trocken	€ 3,00	€ 15,00
Sauvignon Blanc Reserve 2017 trocken A la Carte Weinguide – 92 Punkte	€ 3,00	€ 15,00
PEROS – PERlwein ROSé 2018 halbtrocken	€ 3,00	€ 15,00
Frizzante MO – SB 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
Rosé - St. Laurent Classic 2018 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Zweigelt Classic 2018 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Blaufränkisch Classic 2015 trocken Falstaff – Best Buy	€ 2,50	€ 13,00
St. Laurent Angerl 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
Zweigelt Lehmgrube 2015 trocken Rot-Wein Guide 3 von 3 Gläsern	€ 3,00	€ 15,00
Shiraz Sätzen 2015 trocken Rot-Wein Guide 3 von 3 Gläser, A la Carte Weinguide – 91 Punkte, Falstaff – Best Buy	€ 3,00	€ 15,00
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013 trocken Rot-Wein Guide 2 von 3 Gläsern	€ 4,00	€ 20,00
CONTEMPLOR Reserve Blaufränkisch 2013 trocken	€ 4,50	€ 25,00
L5 Cuvée Reserve 2017 trocken ab Ende Mai STL – SH – BF	€ 4,50	€ 25,00
Chardonnay Spätlese 2018 süß	€ 3,00	€ 15,00
Muskat Ottonel Spätlese 2018 süß Landessieger - Finale	€ 3,00	€ 15,00

alkoholfreie Getränke:	1/4 l	1 l
Mineral spritzig	€ 1,00	€ 3,50
Mineral still (0,33 l)	€ 1,20	
Traubensaft gespritzt	€ 1,70	€ 6,50
selbstgemachte Sirupe gespritzt (Holler, Früchte, Rosen oder Kräuter)	€ 1,70	€ 6,50
Gluck - Orangenfruchtsaftlimonade	€ 2,20	
Schmex – Kräuterlimonade	€ 1,80	€ 7,00
alkoholische Getränke (O):		
Spritzer	€ 1,70	€ 6,50
Tiroler	€ 1,90	€ 7,00
Schankwein rot / weiß (1/8 l, 1 l)	€ 1,30	€ 9,50
Tupferl rot / weiß (1/8 l)	€ 1,30	

Speisen

Burgenländischer Spezialitäten – Teller * Spezialitäten, je nach Verfügbarkeit, von Schaf, Ziege, Wild- und Mangalitza-Schwein, sowie Pastete und Käse, mit selbstgemachtem Chutney und selbsteingelegtem Gemüse garniert)	€ 10,00
Winzerjause (Sur-, Schweins- & Kümmelbraten, Presswurst, Grammel, Blunzn (A, C, F, G, N, P), Käse (G) und Liptauer (G, M) mit Garnierung*)	€ 8,50
Schinken-Käse-Teller (feingeschnittener Räucherschinken und milder Weichkäse (G) mit Butter (G) und Garnierung*)	€ 6,00
Presswurst – Teller oder saure Extrawurst (mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O))	€ 5,00
Käseteller (G) (laktosefreier Weichkäse Edamer, Almkönig und Jerome in Scheiben geschnitten mit Garnierung* (H))	€ 6,00
Aufstrichteller * (Leberpastete, Ei, Liptauer, Grammelschmalz) inklusive 2 Scheiben Brot	€ 5,50

Brote:

Grammel-, Schmalz- oder Bratfettbrot mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€ 2,80
Aufstrichbrot * (selbstgemachter Ei- oder Liptaueraufstrich)	€ 2,80
Leberpastetenbrot mit Pfefferoni (A)	€ 2,80
Schinken-Käse-Brot mit Ei garniert (A, G, C)	€ 4,80
Surbratenbrot mit Kren (A, G, O)	€ 4,80
Schweinsbratenbrot mit Kren (A, G, O)	€ 4,80
Kümmelbratenbrot mit Kren (A, G, O)	€ 4,80
Käsebrot mit Ei garniert (A, G, C)	€ 4,80

Gebäck (pro Stück):

Hausbrot (A) € 0,50

selbstgemachtes Brot (pro Stück):

Dinkelbrot hefefrei (A) € 0,50

Kindergerichte:

lustiger Steffl (Extrawurstbrot mit Garnierung*) (A, G, M)	€ 3,00
grüne Liese (Butterbrot mit Schnittlauch) (A, G)	€ 2,80
stacheliger Igel (Liptaueraufstrich (G, M), mit Soletti (A))	€ 2,80

Süßes:

Marmeladebrot (mit selbstgemachter Marmelade) (A, G) € 3,00

Wir wünschen genussvolle Stunden!

* Allergeninformation siehe Tischaufsteller

*Garnierung – österreichisches Gemüse - je nach Jahreszeit;

auf Bestellung: Senf (M), Majonäse (C, M), Gurkerl (M)

Aufpreis für Änderungswünsche: € 0,30 – € 1,00