



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:** Ganz Gans – Angelika Moser - Walbersdorf
- Kürbiskernöl:** Martina Schmit - Zagersdorf
- Spezialitäten:** Josef Waba – Podersdorf
Schafzucht Fam. Hautzinger – Tadtten
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 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Welschriesling Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Chardonnay Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Sauvignon Blanc Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Sauvignon Blanc Reserve 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
A la Carte Weinguide – 92 Punkte		
PEROS – PERlwein ROSé 2019 halbtrocken	€ 3,00	€ 15,00
Frizzante MO – SB 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
Rosé - St. Laurent Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Zweigelt Classic 2018 trocken	€ 2,50	€ 13,00
Blaufränkisch Classic 2017 trocken	ab Ende Juni	€ 2,50 € 13,00
St. Laurent Angerl 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
Zweigelt Lehmgrube 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
Shiraz Sätzen 2017 trocken	ab Ende Juni	€ 3,00 € 15,00
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013 trocken	€ 4,00	€ 20,00
Rot-Wein Guide 2 von 3 Gläsern		
L5 Cuvée Reserve 2017 trocken	€ 4,00	€ 20,00
STL – SH – BF		
CONTEMPLOR Reserve Blaufränkisch 2013 trocken	€ 4,50	€ 25,00
Chardonnay Spätlese 2018 süß	€ 3,00	€ 15,00
Muskat Ottonel Spätlese 2018 süß	€ 3,00	€ 15,00
Landessieger – Finale		
Cuvée Spätlese 2016 süß	€ 3,00	€ 15,00
Mo – NB – SÄ		

<u>alkoholfreie Getränke:</u>	1/4 l	1 l
Mineral spritzig (0,75 l)	€ 3,00	€ 1,00
Mineral still (0,33 l)	€ 1,20	
Traubensaft gespritzt	€ 1,80	€ 7,00
selbstgemachte Sirupe gespritzt		
(Holler, Früchte, Rosen oder Kräuter)	€ 1,80	€ 7,00
Gluck - Orangenfruchtsaftlimonade	€ 2,20	
Schmex – Kräuterlimonade	€ 1,80	€ 7,00
<u>alkoholische Getränke (O):</u>		
Spritzer	€ 1,80	€ 7,00
Tiroler	€ 2,00	€ 7,50
Kaiserspritzer (Spritzer mit Holundersirup)	€ 2,50	€ 9,50
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, Huhn, Wild- und Mangalitza-Schwein, sowie Pastete und Käse, mit selbstgemachtem Chutney und selbsteingelegtem Gemüse garniert)	€ 11,00
Winzerjause (Sur-, Schweins- & Kümmelbraten, Presswurst, Grammel, Blunzn (A, C, F, G, N, P), Käse (G) und Liptauer (G, M) mit Garnierung*)	€ 9,00
Schinken-Käse-Teller (feingeschnittener Räucherschinken und milder Weichkäse (G) mit Butter (G) und Garnierung*)	€ 6,50
Presswurst – Teller oder saure Extrawurst (mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O))	€ 5,50
Käseteller (G) (laktosefreier Weichkäse: Edamer, Almkönig und Jerome in Scheiben geschnitten mit Garnierung* (H))	€ 6,50
Aufstrichteller * (Leberpastete, Ei, Liptauer, Grammelschmalz) inklusive 2 Scheiben Brot	€ 5,50

Brote:

Grammel-, Schmalz- oder Bratfettbrot mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€ 3,00
Aufstrichbrot * (selbstgemachter Ei- oder Liptaueraufstrich)	€ 3,00
Leberpastetenbrot mit Pfefferoni (A)	€ 3,00
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) € 0,70

selbstgemachtes Brot (pro Stück):

Dinkelbrot hefefrei (A) € 0,70

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

Weingut Familie Lichtscheidl