



## **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*



<b>Weine (O):</b>	<b>1/8 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Grüner Veltliner</b> Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
<b>Welschriesling</b> Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
<b>Chardonnay</b> Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
<b>Sauvignon Blanc</b> Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
<b>Sauvignon Blanc Reserve</b> 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
<b>A la Carte Weinguide – 92 Punkte</b>		
<b>PEROS – PERlwein ROSé</b> 2019 halbtrocken	€ 3,00	€ 15,00
<b>Frizzante MO – SB</b> 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
<b>Rosé - St. Laurent</b> Classic 2019 trocken	€ 2,50	€ 13,00
<b>Zweigelt</b> Classic 2018 trocken	€ 2,50	€ 13,00
<b>Blaufränkisch</b> Classic 2017 trocken	<b>ab Ende Juni</b>	€ 2,50 € 13,00
<b>St. Laurent Angerl</b> 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
<b>Zweigelt Lehmgrube</b> 2017 trocken	€ 3,00	€ 15,00
<b>Shiraz Sätzen</b> 2017 trocken	<b>ab Ende Juni</b>	€ 3,00 € 15,00
<b>Leithaberg DAC Blaufränkisch</b> 2013 trocken	€ 4,00	€ 20,00
<b>Rot-Wein Guide 2 von 3 Gläsern</b>		
<b>L5 Cuvée Reserve</b> 2017 trocken	€ 4,00	€ 20,00
<b>STL – SH – BF</b>		
<b>CONTEPLOR Reserve Blaufränkisch</b> 2013 trocken	€ 4,50	€ 25,00
<b>Chardonnay Spätlese</b> 2018 süß	€ 3,00	€ 15,00
<b>Muskat Ottonel Spätlese</b> 2018 süß	€ 3,00	€ 15,00
<b>Landessieger – Finale</b>		
<b>Cuvée Spätlese</b> 2016 süß	€ 3,00	€ 15,00
<b>Mo – NB – SÄ</b>		

---

<b><u>alkoholfreie Getränke:</u></b>	<b>1/4 l</b>	<b>1 l</b>
<b>Mineral</b> spritzig (0,75 l)	€ 3,00	€ 1,00
<b>Mineral</b> still (0,33 l)	€ 1,20	
<b>Traubensaft</b> gespritzt	€ 1,80	€ 7,00
<b>selbstgemachte Sirupe</b> gespritzt		
(Holler, Früchte, Rosen oder Kräuter)	€ 1,80	€ 7,00
<b>Gluck - Orangenfruchtsaftlimonade</b>	€ 2,20	
<b>Schmex – Kräuterlimonade</b>	€ 1,80	€ 7,00
<b><u>alkoholische Getränke (O):</u></b>		
<b>Spritzer</b>	€ 1,80	€ 7,00
<b>Tiroler</b>	€ 2,00	€ 7,50
<b>Kaiserspritzer</b> (Spritzer mit Holundersirup)	€ 2,50	€ 9,50
<b>Schankwein</b> rot / weiß (1/8 l, 1 l)	€ 1,30	€ 9,50
<b>Tupferl</b> rot / weiß (1/8 l)	€ 1,30	



## Speisen

<b>Burgenländischer Spezialitäten – Teller *</b> 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
<b>Winzerjause</b> (Sur-, Schweins- & Kümmelbraten, Presswurst, Grammel, Blunzn (A, C, F, G, N, P), Käse (G) und Liptauer (G, M) mit Garnierung*)	€ 9,00
<b>Schinken-Käse-Teller</b> (feingeschnittener Räucherschinken und milder Weichkäse (G) mit Butter (G) und Garnierung*)	€ 6,50
<b>Presswurst – Teller</b> oder <b>saure Extrawurst</b> (mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O))	€ 5,50
<b>Käseteller (G)</b> (laktosefreier Weichkäse: Edamer, Almkönig und Jerome in Scheiben geschnitten mit Garnierung* (H))	€ 6,50
<b>Aufstrichteller *</b> (Leberpastete, Ei, Liptauer, Grammelschmalz) inklusive 2 Scheiben Brot	€ 5,50

---

## Brote:

<b>Grammel-, Schmalz- oder Bratfettbrot</b> mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€ 3,00
<b>Aufstrichbrot *</b> (selbstgemachter Ei- oder Liptaueraufstrich)	€ 3,00
<b>Leberpastetenbrot</b> mit Pfefferoni (A)	€ 3,00
<b>Schinken-Käse-Brot</b> mit Ei garniert (A, G, C)	€ 4,80
<b>Surbratenbrot</b> mit Kren (A, G, O)	€ 4,80
<b>Schweinsbratenbrot</b> mit Kren (A, G, O)	€ 4,80
<b>Kümmelbratenbrot</b> mit Kren (A, G, O)	€ 4,80
<b>Käsebrot</b> 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:

<b>lustiger Steffl</b> (Extrawurstbrot mit Garnierung*) (A, G, M)	€ 3,00
<b>grüne Liese</b> (Butterbrot mit Schnittlauch) (A, G)	€ 2,80
<b>stacheliger Igel</b> (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