

HERZLICH WILLKOMMEN

zu den **Buschenschanktagen** jeden Samstag
ab 10.00 Uhr

HerWEINspaziert heißt es bei uns wieder bis 26. Oktober!

Wie schön, dass ihr die **spätsommerlichen und herbstlichen Samstage** bei uns verbringt.

Ab **10:00 Uhr öffnen wir unsere Türen** und laden euch ein, unser neues Angebot, das köstliche „**Spätstück**“ zu genießen – perfekt, um den Samstagvormittag in vollen Zügen auszukosten und euch von uns kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Unsere Freude an den **herrlichen Tafeltrauben** teilen wir gerne mit euch – deshalb werdet ihr sie auch auf unserer Speisekarte entdecken. Falls ihr euch ein Stückchen Traubengarten mit nach Hause nehmen möchtet, könnt ihr in unserem **Genussladen** frische Trauben für später mitnehmen.

Und für ein **erfrischendes Highlight** sorgen die süßen, im Weinviertel gereiften Wassermelonen, die ihr als **Melonenspritzer** auf unserer Getränkekarte findet – ein Genuss, der den Sommer für uns alle noch ein bisschen verlängert.

Habt eine schöne Zeit im Traubengarten und empfiehlt uns gerne weiter. Wir hoffen, dass ihr bald wieder bei uns **herWEINspaziert!**

Doris und Ernst und das engagierte
Buschenschankteam



Traubengarten



SPEISEKARTE

T AM BRETT **AM BRETT** AM BRETT AM BRETT AM BRETT AM BRETT

Aufstrich am Brot

4,50

wählt aus

- Aufstrich nach Liptauerart,
- Leberaufstrich,
- Schinken-Kren Aufstrich,
- Kürbiskernaufstrich
- veganes Grammelschmalz
- Käsecreme mit Pfeffer und Birnen
- Bratfett oder Schmalz mit Zwiebeln oder Apfel

Aufstrichvariation

7,50

vier Aufstriche nach Wahl zu je 50 g portioniert

Schnittlauch-Paradeiser Brot

5,50

Butterbrot mit Schnittlauch und Paradeisern
möglich mit veganer Butteralternative

Fleischbrot mit Kas

5,80

mit Geselchtem, Almkönig und Pfefferoni

Schweinsbratlbrot

5,80

mit Bratfett, Schweinsbraten und frischem Kren

Speckbrot mit Kren

6,00

feingeschnittener Speck am Brot mit Oberskren und gerissenem Kren

Hauer Wachauer

7,50

Wachauer gefüllt mit Geselchtem, Käse, Ei, Zwiebeln und Paprika, Senf und Oberskren

Cheesi-Wrap

vegetarisch

8,80

Käsecreme, Brie, Emmentaler, Weinkäse, Walnüsse, Birnen, Tafeltraubenchutney und Blattsalat

Käsebro

vegetarisch

7,40

mit verschiedenen Käsesorten, Kürbiskernen, und hausgemachtem Chutney Birne süß-sauer

Aufgespießt

4,20

Extrawurstbrot mit Gurkerlstückchen aufgespießt und Nascherei

T **AM TELLER** AM TELLER AM

Heurigenjause

11,00

mit Geselchtem, Speck, Schweinsbraten, Grammeln, 2 Käsesorten, Gurkerl, Pfefferoni, Paprika, Ei, 2 Aufstrichen und Zwiebelsenf und Kren

SPÄTstück

15,00

Schinken, Käse, Ei, Gemüse, Butter, Aufstrich, Marmeladen, Obstsalat, ein Stück Gebäck, Traubensaft und Wasser

Total Schaf

vegetarisch

8,40

Schafkäsegupf, Mirabellengelee, Schnittlauchpesto, Blattsalat, Birne, Paradeiser, Knusperbrotscheibe

Herbstsalat

vegan

6,50

mit Rotkraut, Orange, Äpfeln, Walnüssen, Lauch, Karotten und Traube-Rosmarindressing

TIG SÜSS **RICHTIG SÜSS** RICHTIG

Obstgarten-Tiramisu im Glas

4,50

mit herbstlichen Früchten, wie Birne, Apfel, Zwetschke und einer Joghurtcreme, Zimt und Vollkornbiskotten

Zwetschkenstreusel

5,20

gebacken im Glas mit Vanillecremetopping und Zimt

Schoko-Nusstorte

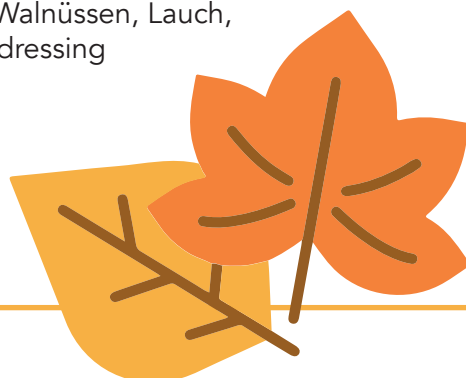
glutenarm

5,20

mit Apfel-Oberscreme

Jause für zu Hause:

Bestelle **bis zu 3 Tage vorher**
bei **+43 664 100 67 25** oder
winkler@traubengarten.at
Wir erfüllen deine Wünsche!



GETRÄNKEKARTE

ALFRIE ALKOHOLFRIE ALKOHOLFRIE ALKOHOLFRIE ALKOHOLFRIE

Zitronen- oder Himbeerkracherl 1/3lt **2,50**
in der Flasche

Hollersirup ¼ lt **2,20**
gespritzt mit Soda ½ lt **4,40**

MiZiLav Sirup ¼ lt **2,20**
gespritzt mit Soda ½ lt **4,40**
Minze-Zitronenmelisse-Lavendelsirup

Fliedersirup ¼ lt **2,20**
gespritzt mit Soda ½ lt **4,40**

Ribiselsirup ¼ lt **2,40**
Sirup gespritzt mit Soda ½ lt **4,80**

Soda Zitron ¼ lt **2,20**
mit gepressten Zitronen ½ lt **4,40**

Traubensaft ¼ lt **2,30**
rot oder weiß gespritzt ½ lt **4,60**

TrauZi ¼ lt **2,50**
Traubensaft mit Zitronensaft
und Soda gespritzt ½ lt **5,00**

Cocktailonia 0,4lt **4,50**
Erdbeersaft mit Hollersirup und Soda im
Cocktailglas

Soda 1 lt **3,00**

TERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL

Grüner Veltliner *Weißwein* 1/8 lt **2,80**
Traubengarten Winkler, Qualitätswein, DAC
Niederhollabrunn, trocken, 2023

Gemischter Satz *Weißwein* 1/8 lt **2,50**
Traubengarten Winkler, Qualitätswein
Niederhollabrunn, trocken, 2023

Frizzante „Perla“ *Frizzante* 1/8 lt **3,50**
Traubengarten Winkler, Frizzante
Niederhollabrunn, trocken, 2023

Muskateller *Weißwein* 1/8 lt **3,00**
Weingut Schober, Qualitätswein,
Fels am Wagram, trocken, 2023

Rosé *Roséwein* 1/8 lt **3,80**
Scheit, Qualitätswein,
Karnabrunn, trocken, 2022

Zweigelt Prestige *Rotwein* 1/8 lt **3,80**
Scheit, Qualitätswein,
Karnabrunn, trocken, 2020

ZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER

G'spritzer ¼ lt **2,50**
Weiß- oder Rotwein ½ lt **5,00**
mit Soda gespritzt

Kaiserspritzer *Weißwein* ¼ lt **2,60**
Weißwein mit Soda gespritzt und
Hollerblütensirup

Rosa Rosé *Roséwein* 0,4 lt **4,80**
Rosé mit Fliedersirup und Soda im Cocktailglas

Melonenspritzer 0,4lt **4,80**
Veltliner, Melonensirup, Soda und eine frische
Wassermelone

Spritzer Flasche *Weißwein* 0,33lt **3,00**
Weißer Spritzer in der Flasche

JUGENDSCHUTZHINWEIS:
An Jugendliche unter 16 Jahren wird
KEIN ALKOHOL ausgegeben!

NOCH MEHR

PEISEN SPEISEN SPEISEN **SPEISEN** SPEISEN SPEISEN SPEISEN SPEISEN

Geselchtes oder Schweinsbraten mit Kren 1 Portion	6,00	zusätzliche Portion Brot 2 Scheiben	1,20
frische Grammeln 80g Portion	2,80	Soletti 40g	1,70
Aufstrichportion groß 150g, nach Wahl	4,80	Chips 40g	1,50
Essiggemüse Portion Gurkerl, Pfefferoni	1,00	Schlecker „Blumenloli“	0,50
Ei 1 Stück hart gekocht	1,00	Rotweilikörkugler 4 Stk. hausgemacht	4,80

EN FLASCHEN FLASCHEN **FLASCHEN 0,75 LT** FLASCHEN FLASCHEN

Grüner Veltliner DAC	16,00	Muskateller	17,00
Grüner Veltline „Ernesto“	14,00	Rosé	21,00
Gemischter Satz	14,00	Zweigelt Prestige	21,00
		Frizzante „Perla“	20,00

Gerne kühlen wir die Weine für den schnellen Genuss. Unsere Weine sind auch im **2-er Karton**, im **6-er Karton** und im **12-er Karton** erhältlich.

Schnaps/Likör :

2cl **2,50**

ALLERGENHINWEIS:

Unsere verwendeten Lebensmittel sind mit Bedacht ausgewählt und hochwertig. Einzelne Inhaltsstoffe können aber auch allergieauslösend sein. Bitte melden Sie sich, wenn Sie auf ein Lebensmittel, Gewürz oder Zutat allergisch reagieren. Wir geben gerne Auskunft und finden eine Lösung für ein passendes Gericht.



Alle Preise in Euro
inklusive Mehrwertsteuer

DIE NÄCHSTEN TERMINE

TERMINVORSCHAU

Buschenschank im Advent: 30.11.-21.12. jeden Samstag ab 10.00 Uhr

Reisigverkauf ab:

Christbaumverkauf ab:

REZEPTVORSCHLAG

Falls ihr eines unserer Desserts nachbacken wollt, hier ist unser Rezept dazu:

Schoko-Nuss Kuchen mit Apfel-Oberscreme

Zutaten:

5 Eier (von glücklichen Hühnern und -Haltern), 80 g Butter, 150 g Zucker, 100 g Zartbitterschokolade, 170 g geriebene Walnüsse (am besten aus dem Weinviertel), 2 EL Rum.

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, Dotter einzeln einrühren, erweichte Schokolade dazu mixen. Dann das geschlagene Eiweiß unterheben und Masse in eine (gefettete) Form füllen. Richtwert: 170 Grad, etwa 40 min. backen.

Dann 2 Becher Schlagobers mit 1 EL Vanillezucker schlagen und unser cremiges, rotes Apfelmus einrühren, dieses dann auf der Torte verteilen und genießen.

GENUSSLADEN

Unser GENUSSLADEN ist

Montag – Freitag 7.00 – 21.00 Uhr geöffnet.

Persönlich vor Ort sind wir

Freitag 17.00 – 20.00 Uhr und

Samstag 8.00 – 12.00 Uhr.

Geschenke oder größere Mengen an Wein, Frizzante, Likör

könnt ihr auch gerne telefonisch bei

Doris vorbestellen: 0664/1006725.

