

# HERZLICH WILLKOMMEN

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

**HerWEINspaziert** heißt es in dieser besinnlichen Zeit  
**bis 21. Dezember**, wie schön, dass ihr die Vorweihnachtszeit bei uns  
verbringt. **Ab 10.00 Uhr** öffnen wir unsere Türen und auch dieses Mal  
könnt ihr schon am Vormittag mit einem „**Spätstück**“ beginnen.  
Von den **neuen Kreationen** empfehlen wir unser **Winzer-Veggiebrot**,  
die **neue Käseplatte** als Ergänzung zum **klassischen Käsebrot** und den  
**veganen Falafelwrap**. Besonders gespannt sind wir auf eure Meinung  
zu unserem neuen Aufstrich „**Rustikuss**“. Fast einem Kunstwerk ähnelt  
„**oh Tannenbaum**“, das **Bratapfeltiramisu** und die **Nuss-Mandeltorte**  
**à la Nikolo** würdigen die besinnliche Zeit im Jahr.

Passend zur Adventsstimmung servieren wir euch wärmende  
Köstlichkeiten wie **Punsch, Glühwein** und unseren herrlich aromatischen  
**Apfel-Zimlikör mit Schlag** – ideal zum Genießen  
in unserem Gastgarten.

Ein **Highlight** erwartet euch am **14. Dezember**: Beim stimmungsvollen  
**Christbaumverkauf** duftet es nach **frischen Waffeln**, die wir vor Ort für  
euch zubereiten.

Wir hoffen, dass unsere Auswahl euren Geschmack trifft und ihr  
**gemütliche, genussvolle Stunden** bei uns verbringt. 

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

**Doris und Ernst** und das engagierte  
Buschenschankteam



Traubengarten



# SPEISEKARTE

## AM BRETT AM BRETT AM BRETT AM BRETT AM BRETT AM BRETT

### Aufstrich am Brot

wählt aus

- Aufstrich nach Liptauerart,
- Leberaufstrich,
- Schinken-Kren Aufstrich,
- Knoblauchaufstrich,
- Rustikuss (herzhafter Aufstrich vom Braten)
- veganes Grammelschmalz
- Bratfett oder Schmalz mit Zwiebeln
- Ganslschmalz

4,50

### Schweinsbratlbrot

mit Bratfett, Schweinsbraten und frischem Kren

5,80

### Speckbrot mit Kren

feingeschnittener Speck am Brot mit Oberskren und gerissenem Kren

6,00

### Hauer Wachauer

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

7,50

### Aufstrichvariation

vier Aufstriche nach Wahl zu je 50 g portioniert

7,50

### Käsebrot

vegetarisch

7,40

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

### Winzer-Veggiebrot

vegetarisch

mit Liptauer, Ei, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika und frischem Grün

5,50

### Falafelwrap

vegan

8,80

mit Falafel, Knoblauchhummus, Wiener Würze, eingelegten Zwiebeln, Salat, Paprika, Karotten, Sriracha

### Fleischbrot mit Kas

mit Geselchtem, Almkönig und Pfefferoni

5,80

### Aufgespießt

Extrawurstbrot mit Gurkerlstückchen aufgespießt und Nascherei

4,20

## AM TELLER AM TELLER AM TELLER AM

### Heurigenjause

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

12,00

### SPÄTstück

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

15,00

### Käsegenuss

vegetarisch

4 verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Butter, Birnenstücke, Traubeerechutney, frisches Grün, Rahmkäse-Bäumchen

14,00

### Oh Tannenbaum

vegan

pikante Käsewurst, Gurkerl, Käsewürfel, Mandarinen, Walnüsse, Rahmkäse-Bäumchen, Oliven und Kracker, als Baum gelegt

9,20

## TIG SÜSS RICHTIG SÜSS RICHTIG

### Bratapfeltiramisu im Glas

mit Apfel, Marzipan, Walnüssen und Spekulatius, Vollkornbiskotten und Joghurt-Zimtcreme

4,50

### Birnenstreusel-Helene

vegan

Birnen mit Streusel gebacken im Glas mit Birnen-Schokocreme

5,20

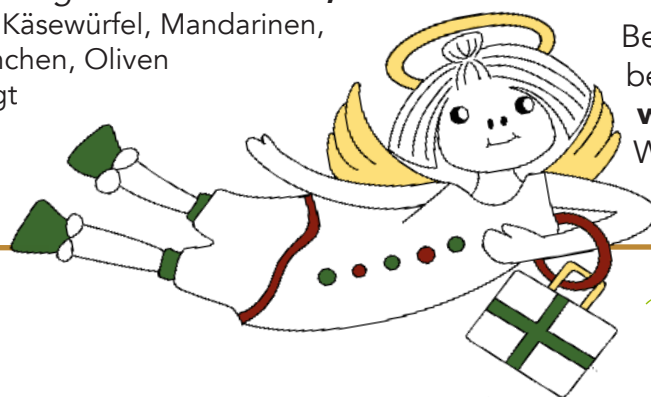
### Nuss-Mandeltorte á la Nikolo

mit Mandarinen, Erdnüssen und Schlag

5,20

### 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

ALF REI ALKOHOLF REI **ALKOHOLF REI** ALKOHOLF REI ALKOHOLF REI

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

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

**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** 1 lt **3,00**

**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 Christmas** 0,4lt **4,50**  
Traubeeresirup gespritzt Soda,  
Orangensaft und Zimt

TERL ACHTERL **ACHERL** 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

**Ernesto** Weißwein 1/8 lt **2,00**  
Traubengarten Winkler, Landwein, Grüner Veltliner  
Niederhollabrunn, trocken, 2023

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

**Jungwein „Strizzi“** Weißwein 1/8 lt **2,50**  
Traubengarten Winkler, Landwein, Gemischter Satz  
Niederhollabrunn, trocken, 2024

**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

RM **WARM WARM** WARM WARM WA ZER SPRITZER **SPRITZER** SPRITZER

**Früchtepunsch** alkoholfrei 0,2 lt **2,50**  
hausgemacht

**Weihnachtspunsch** alkoholisch 0,2 lt **3,00**  
hausgemacht mit Rum

**Glühwein** alkoholisch 0,2 lt **3,00**  
hausgemacht, weiß

**Apfel-Zimt Likör** alkoholisch 0,1 lt **4,80**  
warm mit Schlag

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

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

## JUGENDSCHUTZHINWEIS:

An Jugendliche unter 16 Jahren wird  
KEIN ALKOHOL ausgegeben!



# NOCH MEHR

## PEISEN SPEISEN SPEISEN **SPEISEN** SPEISEN SPEISEN SPEISEN SPEISEN

### Geselchtes mit Kren

1 Portion

6,00

### Portion Brot

2 Scheibe

1,50

### Schweinsbraten mit Kren

1 Portion

6,00

### Soletti 40g

1,70

### Aufstrichportion groß

150g, nach Wahl

4,80

### Chips 40g

1,50

### Schlecker „Blumenloli“

0,50

### Essiggemüse

Portion Gurkerl, Pfefferoni

1,00

### Ei

1 Stück hart gekocht

1,00

### JUGENDSCHUTZHINWEIS:

An Jugendliche unter 16 Jahren wird KEIN ALKOHOL ausgegeben!

## 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

### Jungwein „Strizzi“

12,00

### 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

 **Traubengärten**  
·winkler·



# DIE NÄCHSTEN TERMINE

## TERMINVORSCHAU

**kosten, klirren, kaufen zu Silvester**  
**31.12.2024 15:00 - 18:00 Uhr**

- zum Kosten: Traubengarten Fruchtaufstriche und Chutneys, Tullnerfelder Kaffee
- zum Klirren: Glühwein und Punsch, Jungwein und Frizzante, Brote und Snacks
- zum Kaufen: Gutscheine, Traubengartenprodukte, Glücksbringer



## REZEPTVORSCHLAG

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

### **vegane Birnen-Schoko Creme**

#### **Zutaten:**

700g geschälte Birnen, 250g Kochschokolade (zartbitter),  
2-3 El Honig, Zimt und Vanille, Salz

#### **Zubereitung:**

Birnen schälen und ca 15 Minuten kochen, die Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Alle Zutaten in einem Standmixer mehrere Minuten mixen und je nach Süße mehr Honig hinzufügen. Nach Geschmack können auch andere Gewürze hinzugegeben werden. In die gewünschte Form füllen abkühlen lassen. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen, damit sie fest wird.

## 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.

