

HERZLICH WILLKOMMEN

Ausg'steckt is vom 12.05. - 03.06.

Freitag und Samstag ab 16.00

Wie schnell doch im Frühling alles wächst und gedeiht!

Jetzt können wir aus einer **üppigen Kräutervielfalt** schöpfen und **interessante Gerichte** damit veredeln.

Jedes Mal, wenn wir unsere **Buschenschankporten öffnen**, gibt es unsere Klassiker UND ihr findet neuen Kreationen in der Karte, die wir gerne vorstellen:

Kein Traubengarten-Heuriger ohne Wrap, der sich dieses Mal **vegan als „Currycous“** zeigt. Der Schaffrischkäse wird mit **Spargel und dunklen Kürbiskernbröseln** kombiniert und bei diesem Gericht könnt ihr das herrliche **Olivenöl aus Kreta** probieren. **Ein neues Käsegericht** kommt dieses Mal auf die „wie morgen Karte“: Der **„Camemburger“** und eine Kreation wird ganz **exquisit in einem Weinglas serviert**, so würdet ihr es nicht erwarten, daher nennt sie sich „unexpected“.

Bei den Desserts freuen sich alle, die gerne vegan essen, dass sie bei uns mit dem **„Brownie im Glas“** fündig werden. Das Joghurttiramisu vereint den aktuellen **Fliedergeschmack mit Heidelbeeren**, die aus dem Vorjahr noch da sind. **Frische Heidelbeeren von der Familie Hochmeister** könnt ihr ab Ende Juni bei uns im Genussladen kaufen, wo ihr jetzt ganz neu **Erdbeersirup und Erdbeermus** findet! Das Dessert namens **„Crem iss i do“** ist eine Anspielung auf eine **bekannte Eismarke und ähnelt einer Cremeschnitte**, vielleicht aber schmeckt es noch besser! Und aus der süßen Ecke kommt NEU ein zusätzliches Angebot für Kinder: der **„Knalleffekt“**. Bei einigen Erwachsenen werden bestimmt Erinnerungen wach - **Ihr werdet staunen!**



Selbstbedienung

MO - FR

7:00 - 21:00

SA

7:00 - 18:00

Wein, Likör & mehr

MO - FR

17:00 - 20:00

SA

8:00 - 12:00

— An Sonn- und Feiertagen geschlossen —



Traubengarten



SPEISEKARTE

WIE-DAMALS KARTE

- Aufstrich am Brot** 3,40
wählt aus Aufstrich nach Liptauerart, Leber-, Trauben-Ziegenkäseaufstrich, Knoblauch- und Schinken-Kren- Aufstrich, Bratfett, Schmalz mit Zwiebeln
- veganer Aufstrich am Brot** 3,50
wählt aus Curry-Gemüse Aufstrich und veganem Grammelschmalz
- Aufstrichvariation** 6,20
vier Aufstriche nach Wahl zu je 50 g dressiert, mit Brot
- Fleischbrot mit Kas** 4,90
mit Geselchtem, Almkönig und Pfefferoni
- Schweinsbratlbrot** 4,90
mit Bratfett, Schweinsbraten und frischem Kren
- Heurigenjause** 9,50
mit Geselchtem, Speck, Schweinsbraten, Grammeln, 2 Käsesorten, Gurkerl, Pfefferoni, Paprika, Ei, 2 Aufstrichen und Zwiebeln



WIE-MORGEN KARTE

- Currycous** *vegan* 5,80
Wrap mit Couscous, Curry-Gemüseaufstrich, Erbsen, Mais, gesalzene Erdnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln
- unexpected** *vegetarisch* 12,00
Erbeeren, Quinoa, Frühlingszwiebeln, Balsamicodressing, Salat und Frischkäseaufstrich angerichtet in gestülptem Weinglas
- Camemburger** *vegetarisch* 8,40
Camembert mit Tafeltraubenchutney, Kürbiskernöl, Käsevariation, Walnüssen, Schalotten, Schnittknoblauch, Rhabarberchutney, rosa Beeren und Kräuterstreusel

Für Naschkatzen

- Crem iss i do** 5,60
Blätterteig, Vanillecreme, Traubenspiegel, Zitronenglasur, Schokogitter und Melissenstreusel
- Brownie im Glas** *vegan und glutenfrei* 4,50
vegane Süßkartoffelbrownie, gebacken im Glas mit Walnüssen und Erdbeertopping
- Flieder Heidelbeer Tiramisu** 4,50
Tiramisu mit Vollkornbiskotten, Heidelbeeren, Flieder-Joghurtcreme und Krokant

WIE-HEUTE KARTE

- Speckbrot mit Kren** 4,90
feingeschnittener Speck am Brot mit Oberskren und gerissenem Kren
- Käsebrot** *vegetarisch* 5,40
mit verschiedenen Käsesorten, Kürbiskernen, und hausgemachtem Chutney Birne süß-sauer
- Schaf Dolly** 7,40
Schafmischkäse, grüne Spargelscheiben, eingelegter Spargel, Zitronen-Rosmaringelee, Schwarzbrot-Kürbiskernbrösel und Olivenöl
- Schmankerlteller** 14,00
mit Geselchtem, Speck, Schweinsbraten, 3 Käsesorten, Essiggemüse, Paprika, Ei, 3 Aufstrichen, Gurkenvase mit Paprikastreifen, Trauben-Ziegenkäseaufstrich aufgestapelt auf Roggenknäckebrot und süßem Erdbeer-Vanille Häppchen

für Strizzis

- Schnittlauchbrot mit Ei klein** 2,00
Butterbrot mit Ei und Schnittlauch
- Aufgespießt** 3,60
Extrawurstbrot mit Gurkerlstückchen aufgespießt und Nascherei
- hoch hinaus** 3,80
Roggenknäckebrot mit Liptauer gestapelt und Gurkenvase mit Paprikastreifen
- Knalleffekt** 3,80
Mürbteigschälchen mit Erdbeercreme und Poprocks

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREI

Zitronenkracherl in der Flasche	1/3lt	2,20
Himbeerkracherl in der Flasche	1/3lt	2,20
Hollersirup gespritzt mit Soda	¼ lt ½ lt	1,80 3,60
Flieder- Gartenspaziergang- oder Ribiselsirup gespritzt mit Soda	¼ lt ½ lt	1,80 3,60
Traubeere Sirup gespritzt mit Soda	¼ lt ½ lt	2,00 4,00
Soda Zitron mit gepressten Zitronen	¼ lt ½ lt	1,80 3,60
Traubensaft rot oder weiß gespritzt	¼ lt ½ lt	1,90 3,80
TrauZi Traubensaft mit Zitronensaft und Soda gespritzt	¼ lt ½ lt	2,00 4,00

Spritzer

G'spritzer Weiß- oder Rotwein mit Soda gespritzt	¼ lt ½ lt	1,90 3,80
Kaiserspritzer Weißwein mit Soda Hollerblütensirup	<i>Weißwein</i> gespritzt und ¼ lt	2,20
Rosarosé Rosé mit Fliedersirup und Soda gespritzt	<i>Roséwein</i> ¼ lt	3,00
Holy Moly Frizzante mit Heiligenkraut-Minze Sirup und Erdbeersaft gespritzt	<i>Weißwein</i> ¼ lt	3,20

JUGENDSCHUTZHINWEIS:

An Jugendliche unter 16
Jahren wird KEIN ALKOHOL
ausgegeben!

ACHTERL

Grüner Veltliner Traubengarten Winkler, Qualitätswein, Niederhollabrunn, trocken, 2022	<i>Weißwein</i> 1/8 lt	2,50
Gemischter Satz Traubengarten Winkler, Landwein Niederhollabrunn, trocken, 2022	<i>Weißwein</i> 1/8 lt	2,30
Ernesto Grüner Veltliner, Traubengarten Winkler, Landwein Niederhollabrunn, trocken, 2022	<i>Weißwein</i> 1/8 lt	2,30
Muskateller Weingut Schober, Qualitätswein, Fels am Wagram, trocken, 2022	<i>Weißwein</i> 1/8 lt	2,50
Rosé Scheit, Qualitätswein, Karnabrunn, trocken, 2022	<i>Roséwein</i> 1/8 lt	2,50
Frizzante „Perla“ Traubengarten Winkler, Frizzante Niederhollabrunn, trocken, 2022	<i>Frizzante</i> 1/8 lt	3,00
Zweigelt Prestige Scheit, Qualitätswein, Karnabrunn, trocken 2020	<i>Rotwein</i> 1/8 lt	3,20

NOCH MEHR

SPEISEN

Geselchtes oder Schweinsbraten mit Kren		4,00
1 Portion		
frische Grammeln	80g	2,50
1 Portion		
Aufstrichportion groß		4,20
150g, nach Wahl		
Essiggemüse		1,00
Portion Gurkerl, Pfefferoni		
Ei		0,50
1 Stück hart gekocht		
Portion Brot		1,00
2 Scheiben		
glutenfreie Portion Brot		1,50
2 Scheiben		
Soletti 40g		1,40
Chips 40g		1,40
Schlecker „Blumenlolloi“		0,50

Sonstiges

Bügelverschlussglas	3,00
Einsatz pro Glas	
Salz oder Pfeffer	
Schnaps/Likör :	
2cl	2,20

Alle Preise in Euro
inklusive Mehrwertsteuer

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.

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.

GETRÄNKE

Flaschen 0,75lt.:

Grüner Veltliner	15,00
Ernesto	12,00
Gemischter Satz	15,00
Muskateller	14,00
Rosé	15,00
Zweigelt Prestige	15,00
Frizzante „Perla“	16,00

DIE NÄCHSTEN TERMINE

AUSG'STECKT IS

Unsere Sommerbuschenschanktermine sind:

20. Juli – 18. August

Donnerstag, Freitag und Samstag ab 16.00 Uhr

Dieses Jahr blicken wir am **15. August auf 11 Jahre Traubengarten** zurück und werden dieses auch am letzten Wochenende mit euch feiern – wie, das verraten wir noch nicht....

HERBST UND WINTER

Im Mai und im Juni gibt es im Weingarten viel zu tun:

Die schnell wachsenden Triebe werden **eingestriekt, also zwischen die Drähte eingefädelt**, damit der Saftfluss die Trauben gut versorgt und damit Wind und Regen keine Schäden anrichten können. Die **Bodenbearbeitung** (Mulchen, Stockräumen) soll für ein ideales Wachstum der Rebstöcke sorgen.

Wenn ihr den Trauben beim Wachsen zuschauen wollt, **besucht das Rastplatzl im Weingarten**, dort seht ihr jetzt den Wiesensalbei blühen und könnt vom Dost, dem wilden Oregano naschen.



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.

