

# HERZLICH WILLKOMMEN

## zum Frühlingsbuschenschank!

Ausg'steckt ist vom

**15. Februar – 15. März** jeden Samstag ab 10.00 Uhr.

Wie schön, dass ihr den Weg zu uns gefunden habt!

Der **Frühling klopft an**, und wir feiern ihn mit einer Speisekarte, die Lust auf die wärmeren Tage macht.

Lasst euch von **unseren Kreationen** überraschen: Der **Bärlauch** ist da – perfekt für einen wunderbaren **neuen Aufstrich**. Unser beliebtes **Winzer-Veggiebrot** bleibt natürlich dabei, neu dazu gesellt sich das „**Antipasto**“, mit hausgemachter Olivenpaste, Tomatenbutter, Fetacreme, Balsamico und frisch gezogenen Sprossen.

Für echte Weinviertel-Liebhaber gibt es jetzt das „**Wein4tler**“-Brot, üppig belegt und ideal zu einem **Glaserl Veltliner**. Dieses Mal könnt ihr zwischen 2 ganz unterschiedlichen **Wraps** wählen - wir hoffen, wir haben euren Geschmack getroffen!

Unsere kleinen Gäste dürfen sich auf ihre Favoriten freuen: Das beliebte „**Aufgespießt**“ bleibt auf der Karte, neu dazu kommt das „**Monsterchen**“ – eine schmackhafte Stärkung für neugierige Entdecker.

Und wer gerne nascht, wird bei unseren **Nachspeisen** sicher fündig! Dazu empfehlen wir euch unsere alkoholfreie **Cocktailonia** oder eines unserer neuen **Wein-Mix-Getränke**: den vollmundigen „**Beertl**“ und die erfrischende „**Perquilla**“.

**Genießt eure Zeit** im Traubengarten, lasst euch von unseren kulinarischen Kreationen **verwöhnen** und von unseren Getränken **verzaubern**. Schön, dass ihr da seid!

**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

wählt aus

- Aufstrich nach Liptauerart
- Leberaufstrich
- Schinken-Kren Aufstrich
- Knoblauchaufstrich
- Bärlauchaufstrich
- veganes Grammelschmalz
- Bratfett oder Schmalz mit Zwiebeln

4,50

## Aufstrichvariation

vier Aufstriche nach Wahl zu je 50 g portioniert

7,50

## Winzer-Veggiebrot

*vegetarisch*

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

5,80

## Fleischbrot mit Kas

mit Geselchtem, Almkönig und Pfefferoni

5,80

## Antipasto

*vegetarisch*

Brot mit Tomatenbutter, Fetacreme, Olivenpaste, Balsamicocreme und Sprossen

6,40

## 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

## Käsebrot

*vegetarisch*

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

7,40

## Wein4tler

Brot mit pikanter Käsewurst, Geselchtem, Liptauer, Knoblauch, Maiskölbchen und Zwiebelringen

6,80

## „Wie er damals hätte sein können“

Wrap mit Schweinsbraten, Grammeln, Zwiebeln, Bratfett, Kren und Pfefferoni

8,80

## Frühlingswickel

*vegan*

Wrap mit geraspeltem Gemüse, Hummus, Bärlauch und Zwiebel-Ingwer Chutney

8,60

## Monsterchen

Toastbrot mit Schinken, Käsezähnen und Glubschaugen

4,20

## Aufgespießt

Extrawurstbrot mit Gurkerlstückchen aufgespießt

4,20

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, Joghurt mit Früchten, ein Stück Gebäck, Traubensaft und Wasser

15,00

bis 13.00 Uhr

TIG SÜSS RICHTIG SÜSS RICHTIG

## Schoko-Bananentiramisu im Glas

mit Vollkornbiskotten, Schokocreme und Bananen

4,50

## Pfirsich-Topfen-Schnitte

hausgemacht mit 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

ALCOHOLFREI ALCOHOLFREI ALCOHOLFREI ALCOHOLFREI ALCOHOLFREI

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

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

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

**MiZiLav** ¼ lt **2,40**  
Minze-Zitronenmelisse-  
Lavendelsirup 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** 0,4lt **4,50**  
Traubensaft, Aroniasirup, Orangensaft gespritzt  
mit Soda und Zuckerrand im Cocktailglas

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, 2023

**Zweigelt Prestige** *Rotwein* 1/8 lt **3,80**  
Scheit, Qualitätswein,  
Karnabrunn, trocken, 2021

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

**Perquilla** *Frizzante* ¼ lt **4,50**  
Frizzante „Perla“, Quittensaft, Hollerblütensirup,  
Soda und Zuckerrand

**Beertl** *Rotwein* 0,4lt **6,20**  
Rotwein, Orangensaft, Aronia,  
Soda und Kakaopulver im Cocktailglas

## 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



# DIE NÄCHSTEN TERMINE

## AUSGESTECKT IS

- **12.04. - 12.07.** (ausgenommen 31.05.) jeden Samstag ab 10.00 Uhr
- **15.08.** Freitag ab 10.00 Uhr - 13. Traubengarten Geburtstag
- **16.08. - 11.10.** jeden Samstag ab 10.00 Uhr
- **29.11. - 20.12.** jeden Samstag ab 10.00 Uhr

## REZEPTVORSCHLAG

### Veganes Grammelschmalz

#### Zutaten:

1 große Zwiebel, 1/8 Sonnenblumenöl, 3 EL Sojassauce (oder Wiener Würze aus dem Genussladen), 3 EL Haferflocken, 3 Knoblauchzehen, 200g Kokosfett, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und mit gehacktem Knoblauch im Öl gut anrösten, dann die Haferflocken kurz mitrösten. Mit Sojasauce ablöschen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zuletzt das Kokosfett darin schmelzen. Auskühlen lassen, dazwischen um rühren, damit sich alles gut verbindet und in Gläser abfüllen. **Gutes Gelingen und guten Appetit!**

## 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.

