

# HERZLICH WILLKOMMEN

Ausg'steckt ist vom  
**12. April – 24. Mai** und **07. Juni - 12. Juli**  
jeden Samstag ab 10.00 Uhr.

**Wie schön, dass ihr da seid.** Macht es euch gemütlich, lasst den Alltag draußen und genießt euren Besuch bei uns!  
Lasst euch überraschen von **saisonalen Schmankerln, Heurigenklassikern und kreativen Ideen** – vegetarisch, vegan oder mit feinem Fleischgenuss. Alles mit besten Zutaten, so **regional und natürlich** wie möglich.

Unsere Karte lädt euch ein, euch dem **Frühling hinzugeben**:  
Mit **frischem Gemüse, feinen Kräutern** aus unserem Garten und hausgemachten Schmankerln, die mit viel Liebe zubereitet werden.

## **Frühlingsfrisch & hausgemacht:**

Der **Duft von Bärlauch** liegt in der Luft – unser **selbstgemachtes Bärlauchpesto** findet ihr nicht nur in einigen Gerichten, sondern auch in unserem **Genussladen zum Mitnehmen und Nachschmecken**.

Der beliebte **Schaf-Frischkäse** ist wieder zurück, neu ist das **Kellerjausenbrot**, einen fixen Platz auf der Karte hat das **Winzer-Veggiebrot** und unsere **Klassiker** dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Süßes für alle: Unsere **Desserts gibt's auch vegan und glutenfrei** – fragt uns gerne danach!

## **Ihr habt besondere Wünsche?**

Wir versuchen gerne, auf alles einzugehen – sprecht uns einfach an.

Schön, dass ihr den **Traubengarten zu eurem Samstagsplatz** macht.  
**Nehmt euch Zeit zum Genießen – wir freuen uns auf euch!**

**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
- Bärlauchhummus *vegan*
- Bratfett oder Schmalz mit Zwiebeln

4,50

### Speckbrot mit Kren

feingeschnittener Speck am Brot mit Oberskren und gerissenem Kren

6,50

### Aufstrichvariation

vier Aufstriche nach Wahl zu je 50 g portioniert

7,50

### Hauer Wachauer

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

7,50

### Schnittlauch-Paradeiserbrot *vegetarisch*

Butterbrot mit Schnittlauch und Paradeisern

4,80

### Käsebro

*vegetarisch*

7,80

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

### Winzer-Veggiebrot

*vegetarisch*

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

5,80

### Kellerjausenbrot

Brot mit Kümmelbraten, Schweinsbraten, Krautsalat, Kren und Senf

6,80

### Fleischbrot mit Kas

mit Geselchtem, Almkönig und Pfefferoni

6,00

### Wrap Hawaii

Schinken, Käse, Ananas, Salat, Ruccola, rote Zwiebel, Cocktailsauce

6,80

### Schweinsbratlbrot

mit Bratfett, Schweinsbraten und frischem Kren

6,00

### Monsterchen

Toastbrot mit Schinken, Käsezähnen, Glubschaugen und Nascherei

4,20

## ER AM TELLER AM TELLER AM TELLER AM TELLER AM TELLER AM

### SPÄTstück

Schinken, Käse, Ei, Gemüse, Butter, Aufstrich, Marmeladen, Joghurt mit Früchten, ein Stück Gebäck, Traubensaft und Wasser

15,00

### Wrap am Bett

*vegan*

10,00

Wrapphappchen auf Salatbett mit Dinkelreis, Guacamole, Mais, Paradeisern, Salat, eingelegten Zwiebeln und hausgemachter Mangosalsa

bis 13.00 Uhr

### Heurigenjause

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

12,00

### Bääh-rlauch

*vegetarisch*

9,20

Schafkäsegupf mit Bärlauchpesto, Wildkräutern, Salat, Paradeisern, hausgemachtem Zitronensalz

## HTIG SÜSS RICHTIG SÜSS RICHTIG

### Kokos-Beerentiramisu im Glas

mit Vollkornbiskotten, Kokoscreme, Kokosraspeln und gemischte Beeren - *auch glutenfrei erhältlich!*

4,50

### Häferlgucker

*vegan*

hausgemachter Karottenkuchen mit Zitronen-Frischkäsecreme im Häferl

4,80

### Jause für zu Hause:

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



**Traubengarten**  
winkler

# 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**

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

**Wilder Frühling** ¼ lt **2,40**  
Sirup aus Wildkräutern  
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**  
Erdbeersaft mit Hollersirup und Soda im  
Cocktailglas

TERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL ACHTERL

**Grüner Veltliner** *Weißwein* 1/8 lt **3,00**  
Traubengarten Winkler, Qualitätswein, DAC  
Niederhollabrunn, trocken, 2024

**Gemischter Satz** *Weißwein* 1/8 lt **2,80**  
Traubengarten Winkler, Qualitätswein  
Niederhollabrunn, trocken, 2024

**„Ernesto“** *Weißwein* 1/8 lt **2,50**  
Traubengarten Winkler, Landwein, Grüner Veltliner  
Niederhollabrunn, trocken, 2024

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

**„Dorli“** *Weißwein* 1/8 lt **2,50**  
Traubengarten Winkler, Landwein, Grüner Veltliner  
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

ZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER SPRITZER

**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

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

**Erdbeerla** *Frizzante* 0,4 lt **5,40**  
Frizzante „Perla“, Erdbeersaft, Zitronensaft und  
Soda 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 Veltliner „Ernesto“

14,00

### Rosé

21,00

### Gemischter Satz

15,00

### Zweigelt Prestige

21,00

### Grüner Veltliner „Dorli“

14,00

### 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

## AUSG'STECKT IS

### Hier gibt es Kabarettkarten!

Eva Maria Marold kommt ins Pfarrheim  
28.05.2025 19.30 Uhr (Einlass 18.00 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.

