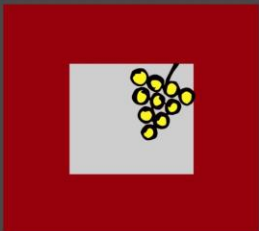


**S
P
E
I
S
E
K
A
R
T
E**



weinbau holzer

www.weinbau-holzer.at



*Herzlich willkommen
bei unserem Heurigen!*

Gemischte Platte	€ 5,50
Wellness-Platte**	€ 5,50
Käseplatte*	€ 5,50
Pfefferkarree mit Schwarzwurzeln.....	€ 5,20
Rindszunge in Essig und Öl.....	€ 4,90
Presswurst/Blutwurst in Essig und Öl.....	€ 3,70
Saure Platte	€ 4,90
Saure Wurst.....	€ 3,70
... mit Kernöl	€ 0,60
Geselchtes / Surbraten / Schweinsbraten	€ 3,90
Rohschneider	€ 4,50
Rindszunge	€ 4,50
Blutwurst.....	€ 3,10
Emmentaler*	€ 3,90
Kraftstangerl.....	€ 5,00
Veggie-Kraftstangerl*	€ 5,00
Gefüllter Kornspitz / Gefülltes Salzstangerl.....	€ 3,30
JoHo-Burger	€ 3,50



ZWEIGELT- und VELTLINER-ESSIG

aus eigener Erzeugung ... auf Saurer Blutwurst / Presswurst, Saurer Platte & Wellness-Platte.

Überzeugen Sie sich selbst von diesem feinen Geschmack!

Zum Mitnehmen: 0,25 Liter ... € 3,50 / 1 Liter ... € 12,00

Schinkenrolle.....	€ 4,20
Nudelsalat**.....	€ 3,90
Schafmischkäse*.....	€ 3,60
Rindfleischsalat.....	€ 5,20
Wurstsalat.....	€ 4,10
... mit Kernöl.....	€ 0,60
Pikantbrot.....	€ 3,50
Veggiebrot*.....	€ 3,50
Butterbrot mit Rohschneider.....	€ 3,20
Butterbrot mit Emmentaler*.....	€ 3,20
Fleischbrot.....	€ 3,20
Jägerbrot.....	€ 3,20
Leberpastetenbrot.....	€ 2,00
Grammelschmalzbrot.....	€ 2,00
Liptauerbrot*.....	€ 2,00
Schmalzbrot mit Zwiebel / Knoblauch.....	€ 1,80
Bratenfettbrot.....	€ 1,80
Aufstrichteller.....	€ 3,80
Hauswürstl.....	€ 3,20
Liptauer* / Leberpastete.....	€ 2,60
Schwarzwurzelsalat mit Kräuterdressing*.....	€ 2,80
Grammeln.....	€ 3,10

* vegetarisch

** auf Wunsch vegetarisch

Kornspitz / Wachauer / Käsestangerl / Salzstangerl.....	€ 1,30
Glutenfreies Gebäck.....	€ 1,30
Stück Brot.....	€ 0,80
Port. Gurkerl / Pfefferoni	€ 1,10
1 Ei	€ 0,50
1 Port. Kren	€ 0,50
Mehlspeisen.....	€ 2,50
Schokobrezerl	€ 1,00
Mikado.....	€ 2,50
Chips / Soletti	€ 1,20
Kaffee (Selbstbedienungs-Kaffeemaschine)	€ 2,00

mit *Liebe* hausgemacht & regional eingekauft

Nicht nur die Weine stellen wir selbst her, auch einen großen Teil der Fleischspezialitäten machen wir mit sehr viel Liebe nach Omas alten Rezepten. Alles, was wir nicht selbst herstellen können, kaufen wir nach Möglichkeit regional, zB bei der Bäckerei Steiner, dem Eierhof Doppler, der Firma Hiegesberger, den Käsemachern, der Fleischerei Höchtl, der Bäckerei Pautzen und dem Kürbisbauern Franz Rada.

Nehmt euch Zeit zum Genießen!