

Herzlich Willkommen beim Heurigen „Zum Weißen Kreuz“

Wenn wohlgefüllte Gläser klingen,
wenn frohes Lachen du vernimmst,
wenn Tellerdüfte leise schwingen
ist man auf Gäste eingestimmt.

Dann tritt herein und setz dich nieder,-
bestell, genieß und komm bald wieder!

**In diesem Sinne, wünschen wir Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt bei uns!**

Theresa Burger und Ihr Team

Heurigenschmankerl

Gemischte Platte €10,60
Geselchtes, Sur- und Bratenfleisch, Presswurst, Blunzn und Speck, garniert

Hauerplatte €11,50
Geselchtes, Sur- und Bratenfleisch, Presswurst, Blunzn, Speck, Luftgetrocknetes, Kletzerl, Käse und Aufstrich, garniert

Gustoweckerl „**Chef's Liebling**“ € 7,20
Heurigenweckerl gefüllt mit Surfleisch, Käse, Ei, Salat und Tomate verfeinert wird alles mit Sauce Tartar

Roastbeef-Ciabatta NEU € 8,50
Ciabatta bestrichen mit Kräuterfrischkäse, belegt mit Roastbeef, Gemüse, Salat und Grana Padano

Winzerbrot € 8,50
Schwarzbrot mit Brie überbacken, mit Schinkenspeck und hausgemachtem Chutney serviert


Portion Fleisch, garniert € 9,20
(Kümmelbraten oder Geselchtes oder Surbraten)

Blunzn od. Presswurst in Essig und Öl € 7,20

Wurstsalat € 6,80
garniert mit Ei, Tomaten und frischem Schnittlauch

Aufstrichplatte, garniert € 9,00
(Ei, Liptauer, Grammel, Leberpastete, Knoblauch)

Für Käseliebhaber

Käseplatte <i>verschiedene Weich- und Hartkäsesorten, garniert</i>	€11,20
Schafskäsegupferl (nur März-Okt.) <i>serviert mit Tomaten, Gurken und Zwiebel, verfeinert mit Kernöl</i>	€ 6,20
Käsebrot <i>mit Butter und frischem Pfeffer</i>	€ 4,60
Weckerl <i>mit Butter und Käse</i>	€ 4,80
Butterbrot mit Quargel	€ 4,40
Gemüse-Ciabatta NEU  <i>Ciabatta bestrichen mit Hummus, garniert mit gebratenem Gemüse, Salat und Sesam</i>	€ 8,50

Frisch aus´m Ofen bis 21 Uhr

Schweinsbraten <i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	€11,80
Kümmelbraten <i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	€11,80
Surschnitzel <i>mit gemischtem Salat</i>	€12,80
Putenschnitzel <i>mit gemischtem Salat</i>	€12,80
Gebackener Emmentaler <i>mit Preiselbeeren und Sauce Tartar</i>	€11,60

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal!
alle Preise sind inkl. Steuern und Abgaben

Für den kleinen Hunger

Speckbrot	€ 4,60
Speckweckerl	€ 4,90
Fleischbrot <i>mit Gurkerl</i>	€ 4,60
Fleischweckerl <i>mit Gurkerl</i>	€ 4,80
Fleischbrot <i>mit Gurkerl und Kren</i>	€ 4,60
Fleischweckerl <i>mit Gurkerl und Kren</i>	€ 4,90
Blunznbrot <i>mit Kren</i>	€ 4,70
Bratlfettn`brot	€ 3,60
Schmalzbrot <i>mit oder ohne Zwiebel</i>	€ 3,60
Käsebrot <i>mit frischem Pfeffer</i>	€ 4,60
Butterbrot mit Quargel	€ 4,40
Aufstrichbrot <i>(Aufstrich nach Wahl)</i>	€ 4,50
Weckerl mit Aufstrich <i>(Aufstrich nach Wahl)</i>	€ 4,70
Butterbrot mit Sardellenringerl	€ 4,40

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal!
alle Preise sind inkl. Steuern und Abgaben

Für die Kleinen

(inkl. einer kleinen Überraschung)

<i>QUAXI- Butterbrot mit Schnittlauch</i>	€ 3,40
Butterbrot	€ 3,00
Kinderschnitzlerl <i>mit Pommes frites</i>	€ 8,60
Knödel mit Saft	€ 5,60

Wenns zweng is

Port. Gurkerl od. Pfefferoni	€ 1,30
Port. Gemischten Salat	€ 4,50
Port. Pommes frites	€ 4,50
Port. Aufstrich	€ 3,30
Port. Preiselbeeren	€ 1,30
Port. Kernöl	€ 1,10
Port. Kren	€ 1,20
1 Stk. Knödel	€ 3,00
1 Stk. Ei	€ 1,30

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal!
alle Preise sind inkl. Steuern und Abgaben

Ofenfrisches Gebäck

1 Scheibe Heurigen-Brot	€ 1,30
1 Stück warmes Gebäck	€ 1,90
• <i>Sesamkornspitz</i>	
• <i>Käsestangerl</i>	
• <i>Salzstangerl</i>	
• <i>Heurigenweckerl</i>	

Was zum Drüberstran

Hausgemachte Mehlspeisen <i>(täglich wechselnd, bitte fragen Sie)</i>	€ 4,10
Manner-Schnitten	€ 2,00
Pischinger-Schnitten	€ 3,00
Soletti	€ 1,50
Chips	€ 1,50

Die Küche schätzt es sehr, wenn ihre kulinarischen
Kompositionen beibehalten werden,
da Extras die Routine unterbrechen und
zu zeitlichen Verzögerungen führen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

GETRÄNKE

Anti-Alkoholisch

Römerquelle Mineralwasser <i>(prickelnd od. still)</i>	Fl. 1 l	€ 4,50
Römerquelle Mineralwasser <i>(prickelnd od. still)</i>	Fl. 0,33 l	€ 3,20
Sodawasser	1 l	€ 4,00
Sodawasser	1/4 l	€ 2,10
Almdudler	Fl. 0,35 l	€ 3,50
Almdudler	Fl. 1 l	€ 7,30
Almdudler <i>gespritzt</i>	1/2 l	€ 4,20
Coca-Cola od. Zero	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Kracherl <i>(Zitrone od. Himbeere)</i>	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Frucade	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Traubensaft <i>weiß oder rot</i>	1/4 l	€ 3,20
Traubensaft <i>gespritzt</i>	1/2 l	€ 4,20

Bier

Stiegl Goldbräu	Fl. 0,5 l	€ 4,40
Stiegl Citrus Radler	Fl. 0,5 l	€ 4,40

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal!
alle Preise sind inkl. Steuern und Abgaben

Weine

Schankwein <i>weiß/rot</i>	1 l	€ 13,20
	1/2 l	€ 7,20
	1/4 l	€ 4,00
	1/8 l	€ 2,30

Mischgetränke

G´Spritzer <i>weiß</i>	1/4 l	€ 2,40
G´Spritzer <i>rot</i>	1/4 l	€ 2,40
Kaiserspritzer	1/4 l	€ 3,60
Aperolspritzer	1/4 l	€ 3,60
Tiroler <i>weiß/rot</i>	1/4 l	€ 3,50
Tiroler <i>weiß/rot</i>	1/2 l	€ 4,20
3er Mischung	1/4 l	€ 3,50
3er Mischung	1/2 l	€ 4,20

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal!
alle Preise sind inkl. Steuern und Abgaben

Kaffee

Kleiner Schwarzer/Brauner	€ 2,70
Großer Schwarzer/Brauner	€ 3,70
Verlängerter	€ 3,50
Melange	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90

(Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei)

Schnapsln

Marillenbrand	2 cl	€ 3,00
Williams Birne	2 cl	€ 3,00
Rotweilikör	2 cl	€ 2,80

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal!
alle Preise sind inkl. Steuern und Abgaben

WEISSWEINE aus der Bouteille

Grüner Veltliner 1/8 l € 2,80

Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 13,50

Frisch, fruchtige Würze, feiner Abgang

Grüner Veltliner DAC 1/8 l € 3,00

Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 15,00

Klassisch, intensiv, feines Pfefferl, würzige Fruchtaromen

Welschriesling 1/8 l € 2,80

Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 13,50

Zart fruchtig, angenehme Säure, frische Apfelfrucht

Weissburgunder 1/8 l € 3,00

Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 15,00

Weingut Krottendorfer, Röschitz

Ausgewogen, vollmundig, elegante Frucht, sowie Säure

Sauvignon blanc 1/8 l € 3,00

Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 15,00

Weingut Schuster, Alberndorf

Kräftig, elegant, angenehme Säure, Holunderblüte

Gelber Muskateller 1/8 l € 3,00

Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 15,00

Weingut Schuster, Alberndorf

Frisch, knackig, helles grüngelb, feine Muskatwürze

ROTWEINE aus der Bouteille

Zweigelt 1/8 l € 3,00
Qualitätswein 2022, trocken 0,75 l € 15,00
Weingut Schuster, Alberndorf
Kirschrot, kräftig, fruchtig, Duft nach Beeren

St. Laurent 1/8 l € 3,20
Qualitätswein 2022, trocken 0,75 l € 15,50
Weingut Katharina Baumgartner, Untermarkersdorf
Kräftiges rubinrot, mild, samtig, vollmundig

Cuveé Vernon NEU 1/8 l € 3,20
Qualitätswein 2021, trocken 0,75 l € 15,50
Weingut Schuster, Alberndorf
Granatrot, gehaltvoll, dicht am Gaumen,
samtig, leichtes Holz

Rosé 1/8 l € 2,80
Qualitätswein 2023, trocken 0,75 l € 13,50
Weingut Schuster, Alberndorf
Rosa Glanz, spritzig,
duftend nach Erdbeeren und Ribiseln

Liebe Gäste!

Für unsere Heurigenschmankerl werden nur ausgewählte Produkte verwendet. Besonderen Augenmerk legen wir auf Regionalität. Daher arbeiten wir sehr eng mit umliegenden Produzenten sowie Lieferanten zusammen. Auf diesem Weg möchten wir uns für die gute Zusammenarbeit bedanken. Hier eine Auflistung unserer Partner...

Eier- Geflügelhof Muhr, Gallbrunn

Schafskäse – Bauernhof Raser, Pachfurth

Obst und Gemüse – K. Müllner, Großgrünmarkt

Brot und Gebäck – Bäckerei Krupbauer, Bruck/Leitha

Gebäck – Anker, Wr. Neustadt

Traubensaft – Urbanihof, Fels am Wagram

Getränke – Kazianschütz, Parndorf

Außerhalb unserer Heurigenzeiten haben wir noch diverse Veranstaltungen für Sie. Daten dafür entnehmen Sie aus unserem Folder oder unter www.zum-weissen-kreuz.at