

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 €12,60

Geselchtes, Sur- und Bratenfleisch, Presswurst, Blunzn und Speck, garniert

Hauerplatte €13,70

Geselchtes, Sur- und Bratenfleisch, Presswurst, Blunzn, Speck, Luftgetrocknetes, Kletzerl, Käse und Aufstrich, garniert

Gustoweckerl „Chef’s Liebling“ € 7,80

Heurigenweckerl gefüllt mit Surfleisch, Käse, Ei, Salat und Tomate verfeinert wird alles mit Sauce Tartar

Roastbeef-Ciabatta € 8,90

Ciabatta bestrichen mit Kräuterfrischkäse, belegt mit Roastbeef, Gemüse, Salat und Grana Padano

Winzerbrot € 8,90

Schwarzbrot mit Brie überbacken, mit Schinkenspeck und hausgemachtem Chutney serviert

Portion Fleisch, garniert €11,60

(Kümmelbraten oder Geselchtes oder Surbraten)

Blunzn od. Presswurst in Essig und Öl € 9,20

Wurstsalat € 7,40

garniert mit Ei, Tomaten und frischem Schnittlauch

Aufstrichplatte, garniert €10,70

(Ei, Liptauer, Grammel, Leberpastete, Knoblauch)

Für Käseliebhaber

Käseplatte <i>verschiedene Weich- und Hartkäsesorten, garniert</i>	€13,70
Schafskäsegupferl (nur März-Okt.) <i>serviert mit Tomaten, Gurken und Zwiebel, verfeinert mit Kernöl</i>	€ 7,50
Käsebrot <i>mit Butter und frischem Pfeffer</i>	€ 4,80
Weckerl <i>mit Butter und Käse</i>	€ 5,00
Butterbrot mit Quargel	€ 4,60
Gemüse-Ciabatta  <i>Ciabatta bestrichen mit Hummus, garniert mit gebratenem Gemüse, Salat und Sesam</i>	€ 8,90

Frisch aus'm Ofen bis 21 Uhr

Schweinsbraten <i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	€13,80
Kümmelbraten <i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	€13,80
Surschnitzel <i>mit gemischtem Salat</i>	€14,90
Putenschnitzel <i>mit gemischtem Salat</i>	€14,90
Gebackener Emmentaler <i>mit Preiselbeeren und Sauce Tartar</i>	€13,80

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	€ 4,80
Speckweckerl	€ 5,00
Fleischbrot <i>mit Gurkerl</i>	€ 4,80
Fleischweckerl <i>mit Gurkerl</i>	€ 5,00
Fleischbrot <i>mit Gurkerl und Kren</i>	€ 4,90
Fleischweckerl <i>mit Gurkerl und Kren</i>	€ 5,10
Blunznbrot <i>mit Kren</i>	€ 4,90
Bratlfettn`brot	€ 3,80
Schmalzbrot <i>mit Zwiebel</i>	€ 3,80
Käsebrot <i>mit frischem Pfeffer</i>	€ 4,80
Butterbrot mit Quargel	€ 4,60
Aufstrichbrot <i>(Aufstrich nach Wahl)</i>	€ 4,70
Weckerl mit Aufstrich <i>(Aufstrich nach Wahl)</i>	€ 4,90
Butterbrot mit Sardellenringerl	€ 4,60

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)

QUAXI- Butterbrot <i>mit Schnittlauch</i>	€ 3,60
Butterbrot	€ 3,10
Kinderschnitzerl <i>mit Pommes frites</i>	€ 9,80
Knödel mit Saft	€ 5,80

Wenns zweng is

Port. Gurkerl od. Pfefferoni	€ 1,50
Port. Gemischten Salat	€ 4,70
Port. Pommes frites	€ 4,80
Port. Aufstrich	€ 3,40
Port. Preiselbeeren	€ 1,50
Port. Kernöl	€ 1,20
Port. Kren	€ 1,50
1 Stk. Knödel	€ 3,10
1 Stk. Ei	€ 1,50

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 € 1,40

1 Stück warmes Gebäck € 1,90

- *Sesamkornspitz*
- *Käsestangerl*
- *Salzstangerl*
- *Heurigenweckerl*

Was zum Drüberstran

Hausgemachte Mehlspeisen € 4,50
(täglich wechselnd, bitte fragen Sie)

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!

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

GETRÄNKE

Anti-Alkoholisch

Römerquelle Mineralwasser <i>(prickelnd od. still)</i>	Fl. 1 l	€ 4,90
Römerquelle Mineralwasser <i>(prickelnd od. still)</i>	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Sodawasser	1 l	€ 4,50
Sodawasser	1/4 l	€ 2,50
Almdudler	Fl. 0,35 l	€ 3,80
Almdudler	Fl. 1 l	€ 7,50
Almdudler <i>gespritzt</i>	1/2 l	€ 4,70
Coca-Cola od. Zero	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Kracherl <i>(Zitrone od. Himbeere)</i>	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Frucade	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Traubensaft <i>weiß oder rot</i>	1/4 l	€ 3,80
Traubensaft <i>gespritzt</i>	1/2 l	€ 4,70

Bier

Stiegl Goldbräu	Fl. 0,5 l	€ 4,90
Stiegl Citrus Radler	Fl. 0,5 l	€ 4,90

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	€	13,60
	1/2 l	€	7,60
	1/4 l	€	4,40
	1/8 l	€	2,60

Mischgetränke

G'Spritzer <i>weiß</i>	1/4 l	€	2,80
G'Spritzer <i>rot</i>	1/4 l	€	2,80
Kaiserspritzer	1/4 l	€	4,20
Aperolspritzer	1/4 l	€	4,20
Tiroler <i>weiß/rot</i>	1/4 l	€	3,80
Tiroler <i>weiß/rot</i>	1/2 l	€	4,60
3er Mischung	1/4 l	€	3,80
3er Mischung	1/2 l	€	4,60

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	€ 2,90
Großer Schwarzer/Brauner	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,70
Melange	€ 4,30
Cappuccino	€ 4,30

(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	€	3,00
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	13,70
<i>Frisch, fruchtige Würze, feiner Abgang</i>			

Grüner Veltliner DAC	1/8 l	€	3,20
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	15,20
<i>Klassisch, intensiv, feines Pfefferl, würzige Fruchtaromen</i>			

Gemischter Satz	1/8 l	€	3,20
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	15,20
<i>Zart fruchtig, angenehme Säure, frische Apfelfrucht</i>			

Sauvignon blanc	1/8 l	€	3,20
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	15,20
<i>Weingut Schuster, Alberndorf</i>			
<i>Kräftig, elegant, angenehme Säure, Holunderblüte</i>			

Gelber Muskateller	1/8 l	€	3,20
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	15,20
<i>Weingut Schuster, Alberndorf</i>			
<i>Frisch, knackig, helles grüngelb, feine Muskatwürze</i>			

ROTWEINE aus der Bouteille

Zweigelt	1/8 l	€	3,50
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	15,50
<i>Weingut Schuster, Alberndorf</i>			
<i>Kirschrot, kräftig, fruchtig, Duft nach Beeren</i>			

St. Laurent	1/8 l	€	3,70
Qualitätswein 2024, trocken	0,75 l	€	16,00
<i>Weingut Katharina Baumgartner, Untermarkersdorf</i>			
<i>Kräftiges rubinrot, mild, samtig, vollmundig</i>			

Cuveé Vernon	1/8 l	€	3,70
Qualitätswein 2024, trocken	0,75 l	€	16,00
<i>Weingut Schuster, Alberndorf</i>			
<i>Granatrot, gehaltvoll, dicht am Gaumen, samtig, leichtes Holz</i>			

Rosé	1/8 l	€	3,00
Qualitätswein 2025, trocken	0,75 l	€	13,70
<i>Weingut Schuster, Alberndorf</i>			
<i>kräftigen rosa Glanz, spritzig, duftend nach Waldbeeren</i>			

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

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