



Speisen

a Wurs(ch)t

Blutwurst ^(A)

typische, bäuerliche Delikatesse, mit Senf und Kren
oder in Essig und Öl € 4,60
auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl (+ € 0,60)

Presswurst

magere Fleischstücke umhüllt von würziger Sulz, mit Senf und Kren oder in Essig und Öl € 5,00
auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl (+ € 0,60)

1 Paar geselchte Bratwürste

Spezialität des Hauses, gut gewürzt, geräuchert und gekocht, mit Senf und Kren € 6,00

Köstlichkeit aus dem Hochleithenwald

Geräuchertes Wildschwein

magerer, zarter und saftiger Rohschinken,
mit Kren € 7,50



und a Fleisch

Geselchtes ^(M)

fein gewürzt, geräuchert und gekocht, mager und leicht durchzogen € 5,90

Kümmelbraten

schmackhaft gebratenes Bauchfleisch € 5,50

Rohschinken ^(M)

saftig und mager, geräuchert und dünn aufgeschnitten € 6,20

Gemischte Platte ^(A G M)

deftige Jause, ideal zum Durchkosten € 6,90

Gerne bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Bei den Speisen sind Brot und Gebäck im Preis nicht inkludiert!

was B´sonderes vom Rind

Gesurtes Rindfleisch vom Mageren Meisel

weich und zart, eingesurt und gekocht, mit Senf und Kren
oder Essig und Öl € 6,80

auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl (+ € 0,60)

Gerne bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.

Bei den Speisen sind Brot und Gebäck im Preis nicht inkludiert!

Schmankerl

„SCHBERGER“ (A F G M O)

g´schmackiges Wachauerlaibchen gefüllt mit Topfen-Krenaufstrich, Geselchtem und Gurkerl, mit grünem Salat garniert € 4,20

Gerne auch fleischlos, dafür mit Schnittkäse!

Vegan

Veganes Duett ^(F)

Tomaten-Linsenaufstrich an frischen Blattsalaten,
angerichtet mit pikanten Tofuwürfeln € 5,40

Vegetarisches

Schafkäseterrine ^(G)

mit Balsamicokaramell auf Vogerlsalat € 5,60

Käseteller ^(G)

gemischter milder und würziger Käse aus heimischen Käsereien
€ 6,50

Xundes Rundes ^(A F G N)

Kornrose mit Kräuteraufstrich, gefüllt mit Gemüse der Saison € 4,20

Brote, etwas deftiger

Schmalzbrot mit Zwiebel (A F)

deftig und atemberaubend € 2,00

Bratenfettbrot (A F)

das Beste, das beim Fleischbraten übrigbleibt € 2,00

Leberpastetenbrot (A F)

hergestellt nach altem Hausrezept € 2,40

Köllagatschbrot (A C F L M)

pikanter Extrawurstaufstrich, mit Gurkerl, Paprika und Mayonnaise verfeinert € 2,40

Speckbrot (A F M)

geräuchertes Bauchfleisch, in kleine Streifen geschnitten € 2,90

Brote, leicht und g'sund

Topfenkäsebrot (A F G)

Aufstrich nach Liptauerart € 2,20

Weinbeißer Aufstrichbrot (A F G O)

Topfenaufstrich mit Kren € 2,20

Kräuteraufstrichbrot (A G)

Topfenaufstrich mit Kräutern verfeinert € 2,20

Auf Wunsch gibt's auch belegte Brote mit Käse oder Fleisch!

für unsere kleinen Gäste

Juniorbrot (A F M)

belegt mit Extrawurst und Essiggurkerl € 2,20

Butterbrot (A F G) € 1,70

Marmeladebrot (A F G)

Weichsel oder Marille – viel Frucht wenig Zucker € 2,20

was noch dazu passt

Eier von Wiesingers und Angers Hühnern aus Höbersbrunn und Gaweinstal 1 Stk. € 0,70

Brot ^(A F) frisch und saftig vom Stanzl aus Prottes 1 Stk. € 0,70

Wachauer ^(A F) vom Stanzl aus Prottes € 1,40

Kornspitz ^(A F G N) **Kornrose** ^(A F G N) **Dinkelkäseweckerl** ^(A F G N)

Maisstangerl ^(A F G)

vom Bauer aus Poysdorf, frisch und resch aus dem Ofen € 1,40

Salzgurken ^(M)

Pfefferoni Portion € 1,30

Essiggurken ^(M) Portion € 1,00

knackiges Weinviertler Essiggemüse vom Kornherr aus Ottenthal

Senf oder Kren Portion € 0,60

hausgemachte Mehlspeisen

Grammelstrudel ^(A C G)

knusprige Grammeln zu feinem Mürbteig bereitet und mit fruchtiger Marmelade gefüllt

Weinviertler Mohntorte ^(A C G H)

saftige Mohn-Nussmasse umhüllt mit edler Zuckerglasur

Apfel-Nusskuchen ^(A C F G H)

saftige Apfelstreifen vermählt mit flaumiger Nussmasse, glasiert mit zartschmelzender Schokoladeglasur

Zwetschkenstreuselkuchen ^(A C F)

saftige Zwetschken eingebettet in flaumiger Masse, mit Streusel bedeckt

Burgenländer Kipferl ^(A C G H)

kalter Germteig gefüllt mit verführerischer Nusschaumfülle

1 Portion € 2,60

Bestellungen telefonisch unter 0 664/511 95 40
oder per E-Mail an weinbau@eschberger.at