



DER HEURIGE

An einem warmen Sommerabend beim Heurigen sitzen mit Blick auf die Weinberge und einen weißen G'spritzen und eine Brettjause geniessen - besser wird es oft nicht mehr. Der Heurige, oder in der Steiermark auch Buschenschank genannt, sind Gaststätten, die ausschliesslich Eigenprodukte verkaufen. Die Entstehungszeit dieser Art der Eigenvermarktung lässt sich kaum bestimmen. Am 17. August 1784 wurde von Kaiser Joseph II. eine Zirkularverordnung erlassen, mit der jedermann in Österreich die Erlaubnis zuteilwurde, selbst hergestellte Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten zu verkaufen und auszuschenken.

Vorspeisen

Fein aufgeschnittener Tafelspitz
mit Hausvinaigrette und frischem Kren

Vorspeise **18.50**
Hauptgang **26.50**

Brettjause
G'selchtes mit Kren, Speck, Liptauer, Kräutertopfen, Bergkäse und eingelegtes Gemüse
Pro Person **16.50**

Hauptgang

Franzl's Backhendlsalat
Panierte Hendlbrust mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskerndressing **32.50**

DESSERT

Hausgemachter Eis-Marillen-Knödel
mit Brösel

12.20

PASSEND DAZU ODER DANACH

2020 Wiener Gemischter Satz 7.5 dl 59.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien 1 dl 8.50

Gösser Export 3 dl 'a Seiterl' 5.50
vom Fass 5 dl 'a Hoibe' 8.00

Schnapsperl von der Familie Hochstrasser
Marillenbrand 2 cl 40% 7.00
Quittenbrand 2 cl 40% 7.80
Alter Zwetschkenbrand 2 cl 40% 9.20