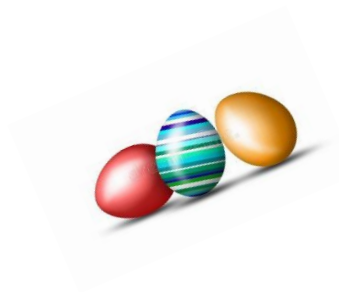


*Herzlich Willkommen*



*bei*

*Familie Flechl*



## Oster - Schmankerl

¼   Wermut gespritzt	2,90
1/8   Frizzante weiß/rose/rot	2,20
1/8   Jungwein weiß/rot	1,70
1/8   Grüner Veltliner Jungferlese	1,70
1/8 Trecento	2,50
Reife, gesunde Neuburger-Trauben wurden auf der Maische vergoren. Der Wein reifte 12 Monate in einem neuen Holzfass und wurde mittels Schwerkraft und unfiltriert in die Flasche gefüllt.	
Osterplatte	6,00
Bärlauchaufstrichbrot	2,20
Dinkelbraten mit Apfel-Chili-Chutney	5,80
Chiliplatte	6,00
Humus mit Roggenweckerl	4,00
Schichtsalat mit Rindfleisch	5,30
Süßer Schneeball	2,50
Karotten-Kürbiskuchen	2,50

1/8   Rheinriesling	trocken	1,70
in der Nase nach Marille und Pfirsich am Gaumen knackige Säure mit fruchtbetontem Abgang		
1/8   Frühroter Veltliner	trocken	1,70
voller, extraktreicher Weißwein mit pfeffrigem Bukett schönes Säurespiel		
1/8   Neuburger	trocken	1,70
vollmundiger, fruchtiger und milder Weißwein mit sehr feiner Blume und komplexer Säure		
1/8   Muskateller	halbtrocken	1,70
feinfruchtiger Charakter mit dem typischen Muskatbukett, aromatisch		
1/8   Mondscheinlese	halbtrocken	1,70
Duft nach Marille und Pfirsich ausbalanciertes Säure-Zucker-Verhältnis		
1/8   Traminer	halbtrocken	1,70
fruchtiges Bukett, welches an reifes Obst erinnert milde Säure am Abgang		
1/8   Jubiläumsrebe	halbtrocken	1,70
strahlendes Strohgelb, geringer Säuregehalt, in der Nase reife Fruchtaromen und Honig		
1/8   Blanc de Noir	trocken	1,70
duftet zart nach roten Kirschen, erfrischend, komplexe Säure		

1/8   Rosé Karolina	trocken	1,70
frischer jugendlicher fruchtiger Roséwein am Gaumen ein verspieltes, tolles Säurespiel		
1/8   Zweigelt vom großen Eichenfass	trocken	1,70
reife, samtige Tannine unterstreichen den fruchtigen Charakter des Weines, am Gaumen sehr ausgewogen		
1/8   St. Laurent Selektion Michael	trocken	1,70
kräftiger, dunkler, fruchtig-säuerlicher Rotwein mit Aromen nach Sauerkirsche		
1/8   Blauer Burgunder	trocken	1,70
feiner, samtiger, vollmundiger Rotwein mit geringer Farbdeckung, am Gaumen schlanker Körper saftig und fruchtig, dezentes Tannin		
1/8   Karl	trocken	1,70
dunkler, extraktreicher Rotwein mit zarten Beerenaromen am Gaumen samtig und harmonisch		
1/8   Rathay	trocken	1,70
farbintensiver, extraktreicher und tanninbetonter Rotwein mit feinen Röstaromen mit Abgang		
1/8   Cuveé Steinfeld	trocken	2,20
in der Nase zarte Beerenaromen mit angenehmer Holzwürze, seidige Tannine mit mineralischem Abgang		

¼ l Spritzer	2,10
¼ l Liftler/ 3er Mischung	2,30
¼ l Berghof Spritzer	2,30
1/8 Wein gespritzt auf ½	2,90
¼ l Mineral/ Soda	0,80
1 Liter Mineral/Soda	3,30
1 Almdudler	2,50
1 Frucade	2,50
1 Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	2,20
¼ Liter Traubensaft	3,40
¼ Liter Traubensaft gespritzt	2,10
½ Soda mit Verjus	3,40
¼ Holundersaft gespritzt	2,00
¼ Almdudler gespritzt	2,00
Geläger- /Tresterbrand	2,00

## Vom Schwein

Heurigenjause für 2 Personen	11,50
Hausplatte	6,00
Kinderjause	3,80
Luftgetrocknetes	6,00
Kalter Schweinsbraten	5,20
Gebratene Schweinsschulter	5,20
Saumaise	5,20
Pfefferstelze	5,20
Surripperl	5,20
Geselchtes	5,20
Surbraten	5,20
Kümmelbraten	5,20
Bauchspeck	5,20
Harte Würstel	5,20
Bauchspeck	5,20
weißer Speck	3,50
Blutwurst	3,50
Presswurst	3,50
Winzerplatte (Rind u. Schwein)	6,00

## Vom Rind

Rinderplatte	6,00
Roastbeef	6,00
Luftgetrocknetes	6,00
Jungrindbraten	6,00
Rinderschinken	5,50
Geselchtes Rindfleisch	5,50
Rinderpfefferstelze	5,20

## Aufstriche bzw. Aufstrichbrote

Liptauerbrot	2,20
Kräutertopfenaufstrichbrot	2,20
Leberaufstrichbrot	2,20
Fleischaufstrichbrot	2,20
Rindfleischaufstrichbrot	2,20
Bratenfettbrot	2,20
Bratenfettbrot mit Zwiebel	2,30
Bratenfettbrot Spezial	2,50
Schmalzbrot	2,20
Schmalzbrot mit Zwiebel	2,30
Schmalzbrot Spezial	2,50
Aufstrichteller	6,00

### Belegte Brote

Berghofbrot (mit gekochtem Rindfleisch)	3,10
Butterbrot mit geselchtem Rindfleisch	3,10
Schinkenbrot garniert	3,10
Butterbrot mit Luftgetrocknetem	3,10

### Chili

Chili Blutwurst	3,50
Chili Würstel	5,20
Chili LARDO	3,80

### Saures

Pfefferstelze sauer	5,40
Rindfleisch sauer	5,40
Surbraten sauer	5,40
Presswurst sauer	4,10
Blutwurst sauer	4,10
Saures Allerlei	5,40
Kernöl	0,60

### Vollwertgerichte

Hirselaibchen (ohne Brot)	3,20
Dinkelsalat mit Gemüse	4,00



## Käse

Käseplatte	6,00
Portion Käse	3,00
Ziegenkäse	3,50

## Salate

Kartoffelsalat	2,70
Linsensalat	2,70
Gerstensalat	2,70
Krautsalat	2,70
Kichererbsensalat	2,70
Salatplatte	5,50

## Gebäck

Brot	0,70
Roggenweckerl	1,30

## Mehlspeisen

Schmerstrudel	2,50
Nusskipferl	2,50
Winzerkuchen	2,50
Mehlspeisteller	7,00

## Mitnahmepreise

1 Traubensaft weiß/rose/rot	3,30
0,75 l Verjus	7,00
1 l Cuvée weiß/rot	3,30
0,75 l Frizzante weiß	7,00
0,75 l Frizzante rosé	7,00
0,75 l Frizzante rot	7,00
0,75 l Wermut	10,00
0,75 l Rheinriesling	4,50
0,75 l Frühroter Veltliner	4,50
0,75 l Neuburger	4,50
0,75 l Mondscheinlese	4,50
0,75 l Traminer	4,50
0,75 l Jubiläumsrebe	4,50
0,75 l Blanc de Noir	4,50
0,75 l Rosé Karolina	4,50
0,75 l Zweigelt vom großen Eichenfass	4,50
0,75 l St. Laurent Selektion Michael	4,50
0,75 l Blauer Burgunder	4,50
0,75 l Karl	4,50
0,75 l Rathay	4,50
0,75 l Cuvée Steinfeld	7,00
0,50 l Gelägerbrand	15,00
0,50 l Tresterbrand	15,00