



☞ Kleines & Feines ☜

*ALS VORSPEISE, ZUM GLAS BIER
ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER...*

Hendlleber im Glas

mit Preiselbeeren und getoastetem Schwarzbrot

€ 5,80

Wilder Vorspeisenteller

Wildschweinrohschinken, Hirschsalami und Rehpastete
serviert mit Brot

€ 6,50

Zweierlei vom Sulz

Tafelspitzsülzchen mit Wurzelgemüse
trifft auf pikante Haussulz nach Opa's Rezept

€ 5,20

Cremige Erdäpfelsuppe

serviert mit Blätterteig-Speckstangerl

€ 3,50

**GUTER GESCHMACK AUCH ZUM
MITNEHMEN?**

**Viele Gerichte aus unserer Karte
packen wir Ihnen auch gerne ein!**



Warme Speisen

KLASSIKER

Knusprige Stelze	€ 14,50
Knusprig gebratene Schweinshaxe für 2 Pers. (auf Vorbestellung)	
Gebackenes Karreeschnitz'l	€ 6,80
Gebackenes Surschnitz'l	€ 6,80
Gebackene Leber	€ 6,00
Schweinsbraten im Natursafterl	€ 6,50
Surbraten im Natursafterl	€ 6,50

BEILAGEN

Braterdäpfel	€ 2,50
Semmelknödel	€ 1,50

SALATE

Erdäpfelsalat	€ 2,80
Krautsalat	€ 2,80
Grüner Blattsalat	€ 2,80
Gemischter Salat	€ 2,80



W Jausen W

Braumeisterplatte € 5,90

Kaltes Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten, Kümmelbraten, Sulz, Käse und Kren, reichlich garniert mit Gemüse der Saison

Feine Käseplatte € 6,10

Quintett von Frischkäse, Schnittkäse, Weißschimmelkäse, Rotschimmelkäse und Blauschimmelkäse mit Butter und Garnitur

Rindfleischsalat € 6,90

Gekochtes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln, auf Blattsalat serviert, inkl. Weizenbaguette

Aufstrich-Variation € 4,50

Eiaufstrich, pikanter Liptauer und würziger Fischeaufstrich

Bauerntoast € 4,50

Getoastetes Schwarzbrot gefüllt mit Geselchtem, Käse und Zwiebel

Toaststangerl € 3,50

Getoastetes Salzstangerl gefüllt mit Geselchtem und Käse

Fleischbrot € 3,40

Brot mit Geselchtem, Kren, Gurkerl, Paprika und Kirschtomate

Käsebrot € 3,10

Brot mit Butter und Schnittkäse, reichlich garniert

GEBÄCK

Brot	0,70 €
Kornspitz	1,30 €
Salzstangerl	1,30 €
Reschling	1,30 €
Semmel	1,10 €
Bierbrez'n	1,50 €



œ Dessert œ

GENUSS OHNE REUE

Waffel

Hausgemachte Waffel mit Eis, Schlagobers
und warmen Früchten

€ 4,80

Kastanienreis

serviert mit Schlagobers und Schokosauce

€ 4,80

Oma's Szomlauer Nockerl

Helles und dunkles Biskuit, gefüllt mit Vanillecreme, geriebenen Nüssen und Rosinen,
mit Rum übergossen und mit Schlagobers und Schokosauce serviert

€ 4,00

Mama's Kuchen, Schnitten und Torten

Unsere Mitarbeiter verraten Ihnen gerne,
welche hausgemachten Bäckereien es heute gibt

€ 2,80

Mehlspeisenteller

Variation unserer Kuchen, Schnitten und Süßigkeiten. Lassen Sie sich überraschen...

€ 4,20

KAFFEE & TEE

Melange	€ 2,70
Kleiner Brauner	€ 1,80
Großer Brauner	€ 3,00
Verlängerter	€ 2,50
Café Latte	€ 3,30
Tee (Früchte- oder Schwarztee)	€ 1,40



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle prickelnd	0,33l	1,70 €
Römerquelle still	0,33l	1,70 €
Coca Cola	0,25l	1,90 €
Coca Cola light	0,25l	1,90 €
Almdudler	0,25l	1,90 €
Almdudler gespritzt	0,25l	1,60 €
Traubensaft	0,25l	2,20 €
Traubensaft gespritzt	0,25l	1,80 €

Wein

Wein weiß/rot	1/8l	1,20 €
Spritzer weiß/rot	0,25l	1,70 €
Liftler weiß/rot	0,25l	1,90 €

Erlesene Qualitätsweine

WEINGUT STEIGER, NEUDÖRFL

Grüner Veltliner 2017	1/8l	2,20 €
Zweigelt Satzfeld 2016	1/8l	2,80 €
Muskat 2017, lieblich	1/8l	2,40 €

WEINGUT ZECHMEISTER, KLEINHÖFLEIN

Welschriesling 2017	1/8l	2,30 €
Rosé 2016	1/8l	2,10 €
Blaufränkisch 2016	1/8l	2,30 €
Chardonnay 2016, lieblich	1/8l	2,40 €

WEINGUT FRANZ ANTON, KÖNIGSBRUNN

Zweigelt „Privat“ 2015	1/8l	2,30 €
------------------------	------	--------

Edelbrände & Liköre

Birnenbrand	2cl	2,00€
Marillenbrand	2cl	2,00€
Kirschbrand	2cl	2,00€
Mama's Eierlikör	2cl	2,00€

FEIERN SIE IHRE FESTE MIT UNS

Selbstverständlich gestalten wir Ihre Feier sowohl während als auch außerhalb unserer Öffnungszeiten nach Ihren individuellen Ansprüchen und Bedürfnissen.

Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne.

ÖFFNUNGSZEITEN 2018

05.01. - 14.01.
 02.02. - 10.02.
 02.03. - 11.03.
 06.04. - 15.04.
 04.05. - 13.05.
 01.06. - 10.06.
 06.07. - 15.07.
 03.08. - 15.08.
 07.09. - 16.09.
 05.10. - 14.10.
 01.11. - 11.11.
 07.12. - 16.12.

Geöffnet jeweils ab 10.00Uhr.

Durchgehend warme Küche.



∞ Mittagsmenüs ∞

*GENIESSEN SIE UNSERE 3-GÄNGIGEN MENÜS BESTEHEND AUS
SUPPE - HAUPTSPEISE - DESSERT*

DONNERSTAG 1.11. € 17,80
Gebratene Ganslkeule mit Rotkraut
und Erdäpfelknödel

FREITAG 2.11. € 6,80
Schnitzelteller mit Kartoffelsalat

SAMSTAG 3.11. € 6,80
Geb. Leber mit Kartoffelsalat

SONNTAG 4.11. € 17,80
Gebratene Ganslkeule mit Rotkraut
und Erdäpfelknödel

MONTAG 5.11. € 6,80
Gebackene Champignons
mit Schnittlauchsauce

DIENSTAG 6.11. € 6,80
Schweinsbraten mit Kraut und Knödel

MITTWOCH 7.11. € 6,80
Champignonschnitzel mit Reis

DONNERSTAG 8.11. € 6,80
Puszta-Schnitzel mit Pommes

FREITAG 9.11. € 6,80
Schnitzelteller mit Kartoffelsalat

SAMSTAG 10.11. € 6,80
Gebackene Leber mit Kartoffelsalat
und Sauce Tartare

SONNTAG 11.11. € 17,80
Gebratene Ganslkeule mit Rotkraut
und Erdäpfelknödel

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat,
erzählen Sie es bitte weiter.

Falls Sie Verbesserungsvorschläge
haben, teilen Sie diese bitte uns mit.

Wir freuen uns bereits, Sie wieder bei
uns begrüßen zu dürfen!



Über uns..

Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Zusag auf diesem Hof einen landwirtschaftlichen Betrieb. Nach Abschluss seiner 5-jährigen Ausbildung an der Höheren Lehranstalt für Tourismus „Pannoneum“ Neusiedl am See, entschloss sich Manuel Zusag zur Errichtung dieses Heurigen-Restaurants. Neben einer zur Führung eines solchen Betriebes notwendigen Qualifikation erlangte Manuel während seiner Schulzeit auch verschiedene Zusatzausbildungen wie z.B.: Jungsommeliér und Käsekenner, bei denen er seine Schule auch bei nationalen Wettbewerben vertreten durfte.

UNSERE PHILOSOPHIE:

„Ehre die traditionelle österreichische Gastlichkeit und verfeinere sie mit dem heutigen Zeitgeist, damit sie auch in Zukunft den Stellenwert behält, den sie verdient“.

... und unser Bier

Unser Bier wird ausschließlich aus feinsten österreichischen Malzen und den erlesensten Hopfensorten nach alter handwerklicher Brautradition in kleinen Suden gebraut. Im Gegensatz zu industriellen Produkten wird unser Bier weder pasteurisiert noch gefiltert. Es ist naturtrüb und enthält deswegen auch alle Geschmacks- und Vitaminstoffe seiner zu 100 Prozent natürlichen Zutaten.

ANGENEHMEN AUFENTHALT WÜNSCHT FAMILIE ZUSAG!

Inklusivpreise!

Für Auskünfte über allergene Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Servicemitarbeiter!



☞ Unsere Bierspezialitäten ☜

„Premium Hausbier“

Untergäriges, naturtrübes Vollbier mit einer feinen Hopfennote
Stammwürze 12,0° 4,9% Vol. Alk.

0,33l 2,90 €

0,50l 3,40 €

„Karl's Weisse“

Obergäriges, hefetrübes Weizenbier
mit Anklängen von Nelken- und Bananenaromen
Stammwürze 12,5° 5,2% Vol. Alk.

0,33l 2,90 €

0,50l 3,40 €

„Milk Stout“

Obergärige, dunkle Bierspezialität mit kräftigem Kaffee Aroma
und Spuren von Karamell. Mit Laktose gesüßt
Stammwürze 14,8° 5,2% Vol. Alk.

0,33l 2,90 €

0,5l 3,40 €