



⌘ Saisonales ⌘

Caesar Salad

Hühnerbrust auf verschiedenen Blattsalaten, Croûtons,
Parmesan und unserem hausgemachten Dressing,
inkl. 3 Scheiben Baguette
€ 6,90

Thunfischsalat

Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Oliven, Zwiebel
und ein gekochtes Ei. Mariniert mit Balsamico-Dressing,
inkl. 3 Scheiben Baguette
€ 6,90

Rindfleischsalat

Gekochtes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln
auf Blattsalat serviert,
inkl. 3 Scheiben Baguette
€ 6,90

Caprese

Mozzarellabällchen mit Kirschparadeisern
und Pesto auf Vogersalat serviert,
inkl. 3 Scheiben Baguette
€ 6,50

Bratl-Carpaccio

Zart rosa gebratenes Schweinskarree
mit Rucola, Pesto und Parmesan serviert,
inkl. 3 Scheiben Baguette
€ 5,80

**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	€ 7,00
Gebackenes Surschnitz'l	€ 7,00
Gebackene Leber	€ 6,50
Schweinsbraten im Natursafterl	€ 6,80
Surbraten im Natursafterl	€ 6,80

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 € 6,20

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

Aufstrich-Variation € 4,50

Eiaufstrich, pikanter Liptauer und würziger Fischaufstrich

Bauerntoast € 4,80

Getoastetes Schwarzbrot gefüllt mit Geselchtem, Käse und Zwiebel

Zweierlei vom Sulz € 5,20

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

Toaststangerl € 3,80

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 €



∞ Dessert ∞

GENUSS OHNE REUE

Waffel

Hausgemachte Waffel mit Eis, Schlagobers
und warmen Früchten

€ 5,20

Warmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern serviert mit Eis,
Schlagobers und Honig

€ 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

Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis serviert mit kaltem Kaffee und Obershaube

€ 4,20

KAFFEE & TEE

Melange	€ 2,80
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	1,80 €
Römerquelle still	0,33l	1,80 €
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	1,80 €
Liftler weiß/rot	0,25l	1,90 €
Aperol Spritzer	0,25l	3,00 €
Hugo	0,25l	2,90 €
Melonenbowle	0,25l	3,00 €

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 2019

04.01. - 13.01.
 01.02. - 10.02.
 08.03. - 17.03.
 05.04. - 14.04.
 03.05. - 12.05.
 07.06. - 16.06.
 05.07. - 14.07.
 02.08. - 15.08.
 06.09. - 15.09.
 04.10. - 13.10.
 01.11. - 10.11.
 06.12. - 15.12.

Geöffnet jeweils ab 10.00Uhr.

Durchgehend warme Küche.



∞ Mittagsmenüs ∞

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

FREITAG 3.5. € 6,90
Schnitzelteller mit Kartoffelsalat

SAMSTAG 4.5. € 6,90
Geb. Leber mit Kartoffelsalat
und Sauce Tartare

SONNTAG 5.5. € 15,80
Spargelcremesuppe
Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und
Preiselbeeren
Topfenknödel

MONTAG 6.5. € 6,90
Gebackene Champignons
mit Schnittlauchsauc

DIENSTAG 7.5. € 6,90
Schweinsbraten mit Kraut und Knödel

MITTWOCH 8.5. € 6,90
Champignonschnitze l mit Reis

DONNERSTAG 9.5. € 6,90
Puszta-Schnitzel mit Pommes

FREITAG 10.5. € 6,90
Schnitzelteller mit Kartoffelsalat

SAMSTAG 11.5. € 6,90
Gebackene Leber mit Kartoffelsalat
und Sauce Tartare

SONNTAG 12.5. € 15,80
Kräftige Rindsuppe mit Bärlauchtascherln
Schweinslendchen mit Spargel, Sc.
Hollandaise und Petersilkkartoffeln
Erdbeertraum

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“ Märzen österreichischer Brauart

Ausschließlich bester Aromahopfen und erlesenste österreichische Malze sorgen für ein ausgewogenes, zum Weitertrinken einladendes Geschmackserlebnis.

vom Fass 0,33l	3,00 €
vom Fass 0,50l	3,50 €

„Herbstgold“ Wiener Lager

Wir brauen diese Bierspezialität nach altem Wiener Vorbild zu einem zeitgemäßen Hochgenuss mit vollem Malzkörper und blumiger Hopfennote in bernsteinfarbenen Ton.

vom Fass 0,33l	3,10 €
vom Fass 0,50l	3,60 €

„Karl's Weisse“ Weizenbier hefetrüb



Sorgsam ausgewählte Rohstoffe und eine behutsame Gärung und Reifung sind der Garant für den bananig-fruchtigen Weißbergenuss.

vom Fass 0,33l	3,10 €
vom Fass 0,50l	3,60 €

„Manu Ale“ Pale Ale

Dieser Bierstil besticht durch tropische Fruchtaromen nach Litschi, Grapefruit und Holunderblüte.

Flasche 0,33l 3,40 €

„Black Lady“ Milk Stout

Stout, bei dem wir durch die Zugabe von Milchzucker eine runde, cremige Gaumenfreude mit Schoko-, Kaffee- und Karamellnoten gewährleisten.

Flasche 0,33l 3,40 €

UNSERE BIERE GIBT ES AUCH IN DER PRAKTISCHEN
0,33L FLASCHE ZU „AB-HOF-PREISEN“ ZUM MITNEHMEN!