



Wo si Fux und Henna
gern Prost sogn!

Speisen, Weine
& Getränke

Herzlich Willkommen



Als Heurigenwirt liegt es mir besonders am Herzen auf meine Gäste zu achten und ihnen nur die besten Schmankerl aus meiner hauseigenen Metzgerei zu servieren.

• •

**Der dazu passende
Wein darf dabei
natürlich nicht fehlen!**

• •

Eine lange Reise durch Österreich führte mich schlussendlich zu einer Reihe von niederösterreichischen Weinbauern. Meiner Meinung nach die besten Österreichs.

Regionalität schätzen und das Natürliche respektieren, authentisch sein und immer Freude daran haben, für das stehen wir!

Wir freuen uns, Sie im Weinstöckl Stadtheuriger begrüßen zu dürfen.

Ihr Heurigenwirt,
Sommelier & Metzgermeister

Hans Fritzenwallner

Hans Fritzenwallner

*"I heb mei Glas
auf eich und a g'miadliche
Zeit zugleich!"*



Feiern im Weinstöckl

Sind Sie auf der Suche nach einem Lokal, in dem man auch Privat- und Firmenfeiern veranstalten kann?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Von der kleinen privaten Feier bis zum Großevent mit bis zu 150 Personen ist bei uns alles möglich!

Von April bis Oktober bietet auch unser idyllischer Heurigengarten die optimale Kulisse für ihr Fest!

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Website unter WWW.WEINSTOECKL.AT

oder per Mail unter PROST@WEINSTOECKL.AT

*Gesucht? Gefunden!
Weinstöckl!*



Alle Weine und Speisen gibt's auch zum mitnehmen!



Essen im Weinstöckl

Lassen Sie sich von unserem vielfältigen und abwechslungsreichen Heurigenbuffet täglich auf's Neue überraschen!

Unsere Schmankerl werden stets frisch zubereitet, nach dem Motto:



„Das Beste ist gerade gut genug!“

Buffet

Variierend nach dem saisonalen Angebot findet ihr an unserem Buffet:

Rindfleischsalat • Sülzchen mariniert
Essigwurst • Blut- & Leberwurst sauer
marinierter Schweinskopf

Eiermayonaise • Gemüsemayonaise
Wurstmayonaise • Pikante Wurstmayonaise

Verhackertes • Aufstrich nach Liptauer Art
Erdäpfelkas • Schinken-Krenaufstrich
Schnittlauchaufstrich

Hühnerbrüstchen • Faschierte Laibchen
Leberkäs • Surbrat'l • Schweinsbraten
Schnitzel • Rindszunge • Vitello tonnato
Terrine und Pastete vom Wild • uvm.

s'KLEINE TELLER 10,00
s'GROSSE TELLER 15,00
GEBÄCK 1,00

• •

Käse

s'KLEINE TELLER 10,00
s'GROSSE TELLER 15,00

• •

Kuchen nach Omas Rezept

STÜCK MIT SCHLAG 5,00

Hinweis

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise in Euro inkl. sämtlicher Abgaben und Steuern. Preisänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Trinken im Weinstöckl

Wasser

SODA KLEIN	1,50
SODA GROSS	3,00
MINERAL KLEIN	2,50
MINERAL FLASCHE	5,00
WASSER GROSS	3,00

• •

Säfte vom Obstbauern

Apfel • Johannisbeer • Holler

VIERTEL PUR	3,00
VIERTEL GSPRITZT	2,50

• •

Stiegl Märzen

SEIDL	3,30
HALBE	3,90
RADLER SEIDL	3,40
RADLER HALBE	4,20

• •

Schneider Weisse

HALBE	4,90
HALBE ALKOHOLFREI	4,90

• •

Hauswein

Rot • Weiß

ACHTERL	4,00
---------	------

Wein der Woche

Rot • Weiß

ACHTERL	4,00
---------	------

• •

Spritzer

WEISSER SPRITZER VIERTEL	3,30
ROTER SPRITZER VIERTEL	3,30
APEROL-SPRITZER	5,10
SOMMERSPRITZER VIERTEL	2,80

• •

Rosé-Edelspritzer Muskateller-Edelspritzer Kaiserspritzer

VIERTEL	4,90
---------	------

• •

Kaffee

ESPRESSO	2,50
VERLÄNGERTER	3,00
CAPPUCCINO	3,50
GROSSER BRAUNER	4,80

• •

Hochprozentiges

GRAPPA	4,90
RUM	4,90
ZWETSCHKENSCHNAPS	4,90
BIRNENSCHNAPS	4,90
APFELSCHNAPS	4,90



Österreich Weiß

Grüner Veltliner

Johannes Autrieth • Christoph Bauer • Joe Beyer
Bernhard Ecker • Karl Ecker • Gerald Ehn
Maria Faber-Köchler • Leopold Figl • Franz Führer
Karl Hindler • Martin Machalek
Ludwig Neumayer • Markus Pfeiffer

ACHTERL 4,00
FLASCHE 24,00

• •

Riesling

Johannes Autrieth • Joe Beyer • Bernhard Ecker
Karl Ecker • Gerald Ehn • Leopold Figl
Franz Führer • Fritz Hagenbüchl • Karl Hindler
Hofbauer-Schmidt • Martin Machalek
Ludwig Neumayer • Markus Pfeiffer

ACHTERL 4,00
FLASCHE 24,00

• •

Gemischter Satz

Johannes Autrieth • Christoph Bauer
Bernhard Ecker • Karl Ecker
Markus Pfeiffer • Ludwig Neumayer

ACHTERL 4,00
FLASCHE 24,00

*Wir beziehen alle Weine direkt
von den Weinbauern!*



Österreich Weiß

Roter Veltliner

Bernhard Ecker • Karl Ecker
Fritz Hagenbüchl • Hofbauer-Schmidt

ACHTERL 4,00
FLASCHE 24,00

• •

Chardonnay Weißburgunder Grauburgunder

Christoph Bauer • Joe Beyer • Bernhard Ecker
Karl Ecker • Gerald Ehn • Maria Faber-Köchl
Franz Führer • Fritz Hagenbüchl • Karl Hindler
Hofbauer-Schmidt • Markus Pfeiffer

ACHTERL 4,50
FLASCHE 27,00

• •

Sauvignon Blanc

Joe Beyer • Martin Blaha • Bernhard Ecker
Karl Hindler • Hofbauer-Schmidt
Ludwig Neumayer

ACHTERL 4,50
FLASCHE 27,00

Grüner Veltliner Reserve

Christoph Bauer • Martin Blaha • Joe Beyer
Bernhard Ecker • Leopold Figl • Fritz Hagenbüchl
Karl Hindler • Martin Machalek

ACHTERL 5,00
FLASCHE 30,00

• •

Riesling Reserve

Johannes Autrieth • Joe Beyer
Bernhard Ecker • Leopold Figl • Fritz Hagenbüchl
Ludwig Neumayer • Thomas Ott

ACHTERL 5,00
FLASCHE 30,00

• •

Rosé

Joe Beyer • Bernhard Ecker
Franz Führer • Karl Hindler

ACHTERL 4,00
FLASCHE 24,00

• •

Frizzante

Christoph Bauer • Joe Beyer • Bernhard Ecker
Karl Ecker • Gerald Ehn • Fritz Hagenbüchl
Prosecco Rebuli DOC • Prosecco Rose Rebuli

0,1L 4,00
FLASCHE 28,00

*"Isposo mei Göt für ihn allein,
mein teuren Freund den Wein!"
- Paul Hörbiger*



Österreich Rot

Zweigelt

Joe Beyer • Martin Blaha • Bernhard Ecker
Gerald Ehn • Franz Führer • Gerald Hörmann
Martin Machalek • Markus Pfeiffer

ACHTERL 4,00
FLASCHE 24,00

• •

Cuvée

Blaufränkisch

Johannes Autrieth • Christoph Bauer
Martin Dürr • Maria Faber-Köchl
Fritz Hagenbüchl • Karl Hindler
Hofbauer-Schmidt • Gerald Hörmann
Markus Pfeiffer

ACHTERL 5,00
FLASCHE 30,00



Spanien & Portugal

Alicante • Conca de Babera • Emporda
Jumilla • Kastilien-Leon • La Mancha
Madrid • Monsant • Navarra • Penedes
Priorat • Riebera del Duero • Rioja • Toro
Valencia • uvm.

PREISE AUF ANFRAGE

