

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns über euren Besuch bei unserem Heurigen am Weinzierlberg!

Der Weinzierlberg bildet schon lange den Mittelpunkt unseres Familienbetriebes. Gemeinsam bewirtschaften wir hier, wie auch in der Kremser Holzgasse, im Marthal und am Wachtberg, unsere Weingärten.

Schon seit Gründung unseres Weinbaubetriebes im Jahr 1958 betreiben wir unseren Heurigen. Schon damals, wie auch heute, ist für uns die Regionalität und Nachhaltigkeit unserer Produkte ein wichtiges Thema. Wir verarbeiten den Großteil unserer Speisen selbst nach traditionellen Methoden und versuchen immer wieder neue, kreative Ideen mit einzubinden, um ein stets interessantes Angebot präsentieren zu können! Passend dazu bieten wir unsere Weine glasweise an. Wir beraten gerne!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt!

Familie Stoiber

Getränke

G'spritzer	1/4 l € 1,70
Kaiserg'spritzer	1/4 l € 1,90
Marilleng'spritzer	1/4 l € 1,90
Weinzierlbergspritzer	1/4 l € 3,20
Sparkling, Soda, Zitrone, Holunder	
Apfelsaft, naturtrüb	1/4 l € 2,10
Traubensaft, rosé	1/4 l € 2,10
Marillennektar	1/4 l € 2,60
Apfel-/Traubensaft oder Marillennektar	1/4 l € 1,40
mit Soda oder Leitungswasser	1/2 l € 2,80
Holunderblütensaft g'spritzt	1/4 l € 1,30
mit Soda oder Leitungswasser	1/2 l € 2,60
Schmex, Kräuterlimonade	0,33 l € 1,90
Schmex g'spritzt	1/2 l € 2,60
Mineral prickelnd	1 l € 2,90
Mineral still	0,75 l € 2,30
Mineral klein (still oder prickelnd)	0,33 l € 1,40
Soda	1/4 l € 0,70
Edelbrand	2 cl € 2,50
Marille, Williams Birne, Trestern vom Sauvignon Blanc	
Hausgemachter Nusslikör	

Unsere Weine

Grüner Veltliner Qualitätswein	1/8 l	€ 1,40
Zweigelt Qualitätswein	1/8 l	€ 1,40
Grüner Veltliner <i>Ried</i> Kremser Weinzierlberg Kremstal 2018	1/8 l	€ 2,00
12,5%vol, trocken	75 cl	€ 12,00
klassischer Veltliner mit Würze		
Grüner Veltliner <i>Ried</i> Kremser Holzgasse Kremstal 2018	1/8 l	€ 2,00
12,5%vol, trocken	75 cl	€ 12,00
eleganter Veltliner mit schöner Frucht		
Grüner Veltliner <i>Ried</i> Kremser Weinzierlberg Reserve 2018	1/8 l	€ 2,60
13,5%vol, trocken	75 cl	€ 15,60
kräftiger Veltliner mit reifer Frucht		
Riesling <i>Ried</i> Kremser Marthal Kremstal 2018	1/8 l	€ 2,10
12,5%vol, trocken	75 cl	€ 12,60
mineralisch mit schönem Frucht-Säure-Spiel		
Riesling <i>Ried</i> Kremser Wachtberg Kremstal 2018	1/8 l	€ 2,30
13,0%vol, trocken	75 cl	€ 13,80
fruchtiger Riesling mit harmonischem Abgang		
Riesling Auslese 2016	1/8 l	€ 3,50
13,0%vol, halbtrocken	37,5 cl	€ 10,50
reifer Riesling mit süßem Nachhall		

Unsere Weine

Sauvignon Blanc <i>Ried</i> Kremser Wachtberg 2017	1/8 l € 2,30
12,5%vol, trocken	75 cl € 13,80
fruchtiger Sauvignon Blanc mit Holundernote	
Zweigelt-Rosé <i>Ried</i> Kremser Marthal 2017	1/8 l € 2,00
12,5%vol, trocken	75 cl € 12,00
harmonischer Rosé mit feiner Beerenfrucht	
Sparkling	1 Glas € 2,10
12,5%vol, trocken	75 cl € 13,60
spritziger Schaumwein mit frischer Frucht	
Sparkling „Marille“	1 Glas € 2,10
Schaumwein mit Marillennektar versüßt	

vorweg oder zum Wein

Kulinarischer Einstieg am Weinzierlberg € 3,90

Weideschweinspeck, Grammeln, Bärlauchaufstrich,
Grammelschmalz, Brot & Gebäck

Saubrot vom Turopolje € 3,50

Schmalzbrot mit Grammeln & Zwiebel

Käsevielfalt in Würfeln € 7,50

Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen



saisonal

„Saugut“ – Variation vom Weideschwein mit eingelegtem ZucchiniGemüse	€ 9,80
Weinzierlbergjause Geselchtes vom Weideschwein, Almkäse mit Chutney, Kräuteraufstrich & eingelegtes Kürbisgemüse	€ 8,90
Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tartare	€ 8,90
Vorarlberger Alm- und Bergkäse mit Apfel-Ingwer-Chutney	€ 8,50
Brat'l - Carpaccio mit Rahm-Kren-Sauce	€ 7,80
Beinschinken vom Ötscherblick-Schwein mit hausgemachtem Eierkren	€ 7,80
Frühlingsgenuss Beinschinken trifft Schafkäse & Bärlauch auf Salat	€ 6,90
Hausgemachte Rindfleischsulz auf Salat mit Veltliner-Balsamico	€ 6,50
Bio-Schafkäse mit hausgemachtem Bärlauchpesto & Salat	€ 5,80
Paprikaspeckbrot geselchter Rückenspeck vom Weideschwein auf Brot	€ 4,00
Kellerspeckbrot gereifter, weißer Rückenspeck auf geröstetem Brot	€ 4,00

traditionell

Hauerjause	€ 6,50
Braten, Geselchtes, Speck, Blunz'n, Käse, Aufstriche & Garnierung	
Geselchtes	€ 4,90
Schweinsbraten	€ 4,90
Surbraten	€ 4,90
Kümmelbraten	€ 4,90
Speck	€ 4,90
Blunz'n, im Ganzen	€ 3,90

Saures

Saure Extrawurst	€ 3,90
Saurer Presskopf	€ 4,80
Wurstsalat	€ 4,80
Saure Platte Presskopf, Blunz'n, Braten, Wurst	€ 6,80
Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing	€ 6,80

Käse & Aufstriche

Käseplatte	€ 7,50
Hart- & Weichkäse, Aufstriche, Chutney, Früchte & Nüsse	
Emmentaler mit Butter	€ 4,20
Aufstrichteller Variaton aller unserer Aufstriche	€ 4,90
1 Port. Aufstrich	€ 3,30
Liptauer, Kräuter, Bärlauch, Eiaufstrich, Kellergatsch, Grammelschmalz	

Kleine Portion bei allen Speisen abzgl. € 1,00. bzw. € 2,00. Alle Speisen ohne Gebäck!

kleines & süßes

Roastbeef-Wurze	€ 4,90
Gebäck mit Roastbeef, Sauce Tartare & Salat	
Vital-Weckerl	€ 3,90
mit Geselchtem, Käse, Kräuteraufstrich & Gemüse	
Belegtes Brot	€ 3,90
mit Fleisch, Käse, Kräuteraufstrich & Garnierung	
Speckbrot vom Weideschwein	€ 3,50
Fleischbrot	€ 3,30
Butterbrot mit Emmentaler	€ 3,30
Gemüsebrot mit Kräuteraufstrich	€ 3,30
Leberpastetenbrot	€ 3,00
Aufstrichbrot wahlweise Liptauer, Kräuter, Bärlauch, Ei, Kellergatsch	€ 2,50
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 1,90
Grammelschmalzbrot	€ 1,90
Veganes Grammelschmalzbrot	€ 1,90
Brot oder Gebäck, 1 Stück	€ 1,10

Hausgemachte Nachspeisen

Butterbrot mit Marillenmarmelade € 2,00

Topfen- oder Apfelstrudel € 2,80

Karottenkuchen mit Schlagobers € 3,20

Dessert im Glas € 3,50

Schokoladekuchen trifft Mascarpone & Eierlikör



Herkunft unserer Produkte

Wir möchten hier kurz ein paar Speisen und ihre Herkunft bzw. Verarbeitungsweise hervorheben:

- 🍷 unser Fleisch beziehen wir Großteils von kleinen, lokalen Produzenten, die auf eine langsame Aufzucht und gerechte Tierhaltung Wert legen und verarbeiten es selbst bei uns am Weinzierberg
Weideschwein: Fam. Furlinger-Hörth aus Gföhl
Fam. Gruber aus Rohrendorf
Fam. Nolz (Traisental)
Rind und Geflügel: Fleischwaren Höllerschmid
- 🍷 Gemüse von der Fa. Unfried, Krems und zum Teil aus unserem Hausgarten
- 🍷 Freilandeier von Fam. Zeller aus Lichtenau
- 🍷 das Gebäck und Brot beziehen wir von der Bäckerei Kafesy, Stratzing
- 🍷 Veltliner Balsamico wird erzeugt von Mayer+Mayer am Weinzierberg, Krems
- 🍷 Bio-Schafkäse der Fam. Proidl, Droß
- 🍷 der Almkäse stammt von einer Almsennerei aus Vorarlberg und der Bergkäse von der Sennerei Huban, Bregenzerwald
- 🍷 das meiste Obst, wie Äpfel, Birnen, Marillen und Kirschen, wächst bei Christof in Krustetten, auch der Apfelsaft und diverse Edelbrände werden von ihm selbst erzeugt
- 🍷 unsere Chutneys, Saucen und Aufstriche stellen wir alle selbst her und verfeinern diese mit Zutaten aus unserem Garten

Fragen über Zutaten bzw. Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beantworten wir gerne persönlich!

Ab-Hof-Verkauf

Natürlich kann man unsere Weine, Säfte und hausgemachte Kulinarik zu Ab-Hof-Preisen auch zu Hause genießen oder als Geschenk verpackt seine Liebsten beglücken!

Säfte & Nektar

1 L Traubensaft	€ 3,00
0,75 L Apfelsaft	€ 2,50
0,75 L Marillennektar	€ 5,00

Hausgemachtes

Marillenmarmelade	€ 3,50
Grammelschmalz/Schmalz	€ 3,50
Veganes Grammelschmalz	€ 4,00
Apfel-Ingwer-Chutney	€ 4,00
Eingelegtes Gemüse	€ 4,00

Weine & Sparkling

1 L Grüner Veltliner Quw.	€ 3,20
1 L Zweigelt Quw.	€ 3,10
0,75 L Sparkling	€ 7,90
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Kremstal 2018	€ 6,80
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Holzgasse Kremstal 2018	€ 6,80
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Kremstal 2017	€ 6,30
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Reserve 2017	€ 8,90
0,75 L Riesling Ried Kremser Marthal Kremstal 2018	€ 7,50
0,75 L Riesling Ried Kremser Wachtberg Kremstal 2018	€ 7,80
0,75 L Sauvignon Blanc Ried Kremser Wachtberg 2017	€ 7,80
0,75 L Zweigelt-Rosé Ried Kremser Marthal 2017	€ 6,60
0,375 L Riesling Auslese 2016	€ 8,50

5 Jahre

HEURIGER STOIBER

Wir möchten uns, für die vielen schönen Stunden mit euch am Weinzierlberg bedanken und unser 5-Jahres-Jubiläum mit einer Ab-Hof-Aktion mit euch feiern:

5+1 Fl. Wein

1 Flasche Wein auf's Haus zum Anstoßen auf die nächsten, spannenden Jahre!

Auf ein Wiedersehen

Wir danken für den Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen
bei einem unserer nächsten Termine am Weinzierlberg!

Hannes, Edith, Theres & Johanna

Unsere Heurigentermine im Jahr 2019:

28. Dez. 2018 bis 13. Jänner 2019	16. Juli bis 4. August 2019
15. Februar bis 3. März 2019	30. August bis 8. Sept. 2019
12. April bis 28. April 2019	1. bis 17. November 2019
17. Mai bis 2. Juni 2019	13. bis 22. Dezember 2019

ab 16.00 Uhr geöffnet (Montag Ruhetag)

Kremstaler Weinfrühling

27. & 28. April 2019, 10-18 Uhr

Viele Kremstaler Winzer haben ihre Keller
geöffnet und wir sind auch mit dabei!

www.kremstal-wein.at

Weinbau & Heuriger Stoiber

Oberer Weinzierlberg 22 | A-3500 Krems

Tel: 0680/2364904 | www.stoiber-wein.at