

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'spritzter	1/4 l	€ 1,70
Kaiserg'spritzter	1/4 l	€ 1,90
Marilleng'spritzer	1/4 l	€ 1,90
Weinzierlbergspritzer	1/4 l	€ 3,20
Sparkling, Soda, Zitrone, Minze, 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, Kirsche 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 Wachtberg Kremstal 2019	1/8 l	€ 2,10
12,5%vol, trocken	75 cl	€ 12,60
junger Veltliner mit frischer Frucht		
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 2017	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		
Sauvignon Blanc <i>Ried</i> Kremser Wachtberg 2018	1/8 l	€ 2,30
12,5%vol, trocken	75 cl	€ 13,80
fruchtiger Sauvignon Blanc mit Holundernote		

Unsere Weine

Zweigelt-Rosé <i>Ried</i> Kremser Marthal 2018	1/8 l € 2,00
12,5%vol, trocken	75 cl € 12,00
harmonischer Rosé mit feiner Beerenfrucht	
Zweigelt <i>Ried</i> Kremser Marthal 2018	1/8 l € 2,50
13,0%vol, trocken	75 cl € 15,00
feinwürziger Rotwein mit saftiger Weichselfrucht	
Sparkling	1 Glas € 2,10
spritziger Schaumwein mit frischer Frucht	75 cl € 13,60
Sparkling „Marille“ mit Marillennektar versüßt	1 Glas € 2,10
Cider PET NAT (Petillant Naturell)	1 Glas € 2,50
Gärender BIO-Apfelsaft wird abgefüllt & erzeugt ein pures Prickeln.	75 cl € 15,00

vorweg oder zum Wein

Kulinarischer Einstieg am Weinzierlberg € 3,90

Weideschweinspeck, Rote-Rübe-Kren-Aufstrich, Grammyschmalz, Gebäck

Kellerspeckbrot € 4,00

gereifter, weißer Rückenspeck auf geröstetem Brot

Paprikaspeckbrot € 4,00

geselchter Rückenspeck vom Weideschwein auf Brot

Käsevielfalt in Würfeln € 7,50

Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen



saisonal

„Saugut“ – Variation vom Weideschwein mit eingelegten Veltsam-Schalotten	€ 10,50
„Echt fett“ – Turopolje hausgeselcht mit Roten-Rüben-Kren	€ 10,50
Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tartare	€ 9,50
Weinzierlbergjause Geselchtes vom Weideschwein, Almkäse mit Chutney, Kräuteraufstrich & eingelegtem Kürbisgemüse	€ 8,90
Vorarlberger Alm- und Bergkäse mit Apfel-Ingwer-Chutney	€ 8,50
Brat'l - Carpaccio mit Rahm-Kren-Sauce	€ 8,50
Linsensalat mit Krenschäum	€ 6,50
Linsensalat mit Krenschäum & Wurzelspeck	€ 7,50
Wintersalat mit Schafkäsewürfel Blattsalat mit Kürbiskernmarinade, eingelegtem Kürbis & Käferbohnen	€ 5,90
Hausgeselchte Winzer-Würstl mit Zwiebelsenf und Kren	€ 4,80

traditionell

Hauerjause	€ 6,80
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	€ 4,20
Wurstsalat	€ 4,80
Saurer Presskopf	€ 4,80
Saure Platte Presskopf, Blunz'n, Braten, Wurst	€ 6,80
Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing	€ 6,80

Käse & Aufstriche

Käseplatte	€ 7,80
Hart- & Weichkäse, Aufstriche, Chutney, Früchte & Nüsse	
Emmentaler mit Butter	€ 4,20
Aufstrichteller Variation aller unserer Aufstriche	€ 5,50
1 Port. Aufstrich	€ 3,50
Liptauer, Kräuter, Kürbiskern, Rote-Rübe-Kren, Ei, Kellergatsch, Grammelschmalz	

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

kleines & süßes

Roastbeef-Wurze	€ 5,50
Wurzelgebäck mit Roastbeef, Sauce Tartare & Salat	
Belegtes Brot	€ 4,50
mit Fleisch, Käse, Kräuteraufstrich & Garnierung	
Vital-Weckerl	€ 3,90
mit Geselchtem, Käse, Kräuteraufstrich & Gemüse	
Fleischbrot	€ 3,50
Butterbrot mit Emmentaler	€ 3,50
Gemüsebrot mit Kräuteraufstrich	€ 3,50
Aufstrichbrot	€ 2,80
wahlweise Liptauer, Kräuter, Rote-Rübe-Kren, Kürbiskern, Ei, Kellergatsch	
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 2,20
Grammelschmalzbrot	€ 2,20
Veganes Grammelschmalzbrot	€ 2,20
Brot oder Gebäck, 1 Stück	€ 1,10



Hausgemachte Nachspeisen

Butterbrot mit Marillenmarmelade € 2,20

Topfenstrudel € 2,80

Apfelkuchen € 2,80

Schokoladekuchen mit Weingartenpfirsich-Röster & Schlag € 3,50

Mohntorte mit Schlagobers (glutenfrei) € 3,50

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
- 🍷 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
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 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 2018	€ 7,80
0,75 L Zweigelt-Rosé Ried Kremser Marthal 2018	€ 6,60

Feiern & Hochzeiten

Gerne nehmen wir Anfragen bezüglich Feiern jeden Anlasses in unserem Lokal entgegen – Geburtstag, Weihnachten, Firmenfest!



Heiraten am Weinzierlberg

Geben Sie Ihrem Liebsten das Ja-Wort mitten in den Weingärten in Krems. Auf unserer Terrasse oder im Heurigenlokal dürfen standesamtliche Trauungen vollzogen werden!



Auf ein Wiedersehen

Wir danken für den Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen bei einem unserer nächsten Termine im Jahr 2020!

Wir wünschen ein frohes und erfolgreiches neues Jahr!

Hannes, Edith, Theres & Johanna

Unsere Heurigentermine im Jahr 2020:

31. Dez. bis 12. Jänner

21. Juli bis 9. August

7. bis 23. Februar

25. August bis 6. Sept.

7. bis 26. April

30. Okt. bis 15. November

15. bis 31. Mai

15. bis 20. Dezember

ab 16.00 Uhr geöffnet (Montag Ruhetag)

Weinbau & Heuriger Stoiber

Oberer Weinzierlberg 22 | A-3500 Krems

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

Stoiber

