

Weinbau & Heuriger Stoiber!



Gerne bereiten wir unsere Speisen & Weine zur Abholung vor!

Stoiber TO GO – 15. Oktober bis 7. November 2021

Dienstag bis Sonntag 16-21.30 Uhr

Oberer Weinzierlberg 22, 3500 Krems

www.stoiber-wein.at

vorweg oder zum Wein

Kulinarischer Einstieg am Weinzierlberg € 4,50

Weideschweinspeck, Kräuteraufstrich, Grammelschmalz, Gebäck

Kellerspeckbrot € 4,20

gereifter, weißer Rückenspeck auf geröstetem Brot

Paprikaspeckbrot € 4,20

geselchter Rückenspeck vom Weideschwein auf Brot

Stoiber's „Zupfte Sau“-Laberl € 5,50

mit Rahm-Kren-Sauce & rotem Zwiebel

Käsevielfalt in Würfeln € 7,80

Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen



Ab-Hof-Aktion Preise siehe unter Ab-Hof-Verkauf!

Kaufe 6 Fl. 0,75L Wein & erhalte **1 Fl. GV Holzgasse auf's Haus!**

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 BIO-Apfelsaft	€ 2,50
0,75 L BIO-Marillennektar	€ 5,00

Hausgemachtes

Marillenmarmelade/Weingartenpfirsichmarmelade oder -röster	€ 3,50
Grammelschmalz/Schmalz vom Weideschwein	€ 3,50
Veganes Grammelschmalz	€ 4,00
Apfel-Ingwer-Chutney oder Eingelegtes Gemüse (Kürbis od. Zucchini)	€ 4,00
Schwarze Nüsse	€ 8,00

Weine & Sparkling

Sturm & Staubiger Auf Anfrage!

0,33L G'Spritzter in der Flasche	€ 2,00
1 L Grüner Veltliner oder 1L Zweigelt	€ 3,50
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Kremstal 2020	€ 7,20
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Holzgasse Kremstal 2020	€ 6,90
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Kremstal Reserve 2019	€ 8,90
0,75 L Riesling Ried Kremser Marthal Kremstal 2019	€ 7,50
0,75 L Riesling Ried Kremser Wachtberg Kremstal 2020	€ 7,80
0,75 L Sauvignon Blanc Ried Kremser Wachtberg 2020	€ 7,80
0,75 L Weißweincuveé 2019 lieblich & fruchtig	€ 6,60
0,75 L Zweigelt-Rosé Ried Kremser Marthal 2020	€ 6,60
0,75 L Merlot 2020	€ 8,90
0,75 L Sparkling oder Cider	€ 7,90

saisonal



„Saugut“ – Variation vom Weideschwein mit hausgemachten Senfgurken	€ 10,50
„Echt fett“ – Turopoljeschwein hausgeselcht	€ 10,50
Gebratene Entenbrust mit Vogerlsalat & Sesam-Marinade	€ 9,80
Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tartare	€ 9,80
Weinzierlbergjause Geselchtes vom Weideschwein, Almkäse mit Apfel-Ingwer-Chutney, Kräuteraufstrich & eingelegtem Zucchini Gemüse	€ 9,50
Vorarlberger Alm- und Bergkäse mit rotem Traubengelee	€ 9,50
Brat'l - Carpaccio mit Rahm-Kren-Sauce, Radieschen & Kürbiskernen	€ 8,90
Herbstsalat mit Schafskäsewürfel Blattsalat mit Kürbiskernmarinade, gebratenem Hokkaido & Käferbohnen	gerne auch VEGAN! € 6,90
Stoiber's Sturmjause Speck, Geselchtes & Grammeln vom Weideschwein Zerlei Waldviertler Erdäpfel mit Butter & Kräuteraufstrich	€ 7,50
Waldviertler Erdäpfel mit 3erlei Butter Butter, Zwiebel-Butter, Speck-Butter gerne auch VEGAN mit veganem Grammelschmalz	€ 3,90



traditionell



Hauerjause	€ 7,20
Braten, Geselchtes, Speck, Blunz'n, Käse, Aufstriche & Garnierung	
Geselchtes	€ 5,20
Schweinsbraten	€ 5,20
Surbraten	€ 5,20
Kümmelbraten	€ 5,20
Speck	€ 5,20
Blunz'n, im Ganzen	€ 4,50

Saures

Saure Extrawurst	€ 4,90
Saurer Presskopf	€ 4,90
Wurstsalat	€ 5,50
Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing	€ 7,20
Saure Platte Presskopf, Blunz'n, Braten, Wurst	€ 7,20

Käse & Aufstriche

Käseplatte Hart- & Weichkäse, Aufstriche, Apfel-Ingwer-Chutney, Nüsse	€ 8,50
Emmentaler mit Butter	€ 4,80
Aufstrichteller Variation aller unserer Aufstriche	€ 5,50
1 Port. Aufstrich	€ 3,50
wahlweise Liptauer, Leberpastete, Kellergatsch, Kürbiskern-, Kräuter-, od. Eiaufstrich	
1 Port. Grammelschmalz oder <u>veganes</u> Grammelschmalz	€ 3,00

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

kleines & süßes



Roastbeef-Wurze Wurzelgebäck mit Roastbeef, Sauce Tartare & Salat	€ 5,90
Stoiber's „Zupfte Sau“-Laberl mit Rahm-Kren-Sauce & rotem Zwiebel	€ 5,50
Belegtes Brot mit Fleisch, Käse, Kräuteraufstrich & Garnierung	€ 4,90
Spezial-Käsebrot Butterbrot mit Hart- & Weichkäse & Chutney	€ 4,90
Vital-Weckerl mit Geselchtem, Käse, Kräuteraufstrich & Gemüse	€ 4,50
Speckbrot vom Weideschwein	€ 4,20
Leberpastetenbrot vom Weideschwein	€ 3,80
Fleischbrot	€ 3,80
Butterbrot mit Emmentaler	€ 3,80
Gemüsebrot mit Kräuteraufstrich	€ 3,80
Aufstrichbrot Liptauer, Kellergatsch, Kürbiskern-, Kräuter-, od. Eiaufstrich	€ 2,80
Veganes Grammelschmalzbrot	€ 2,50
Schmalzbrot mit Zwiebel oder Grammelschmalzbrot	€ 2,20
Laberl mit Extrawurst	€ 2,50
Brot, Laberl, Sesam-Kornspitz, Wurze, Käsestangerl, Brotstangerl	€ 1,20

→ Bitte das Gebäck im Vorfeld auswählen & zum Essen mitbestellen.

Hausgemachte Nachspeisen

Butterbrot mit Marillenmarmelade € 2,20

Apfelkuchen mit Christof's BIO-Äpfeln € 2,80

Topfenstrudel € 2,80 (+ Weingartenpfirsichröster € 3,50)

Schokoladekuchen mit Weingartenpfirsichröster € 3,50

Mohntorte mit Schlagobers (glutenfrei) € 3,50



BIO-Obstbau Unfried

Christof kultiviert seine Obstgärten rund um Krustetten in biologischer Bewirtschaftung. Neben dem frischen Obst bietet er schonend produzierte Säfte, Edelbrand uvm.



Äpfel & Birnen

1,5 kg BIO-Äpfel € 3,00
Sorten zur Wahl: Gala, Jonaprince, Pinova
1,5 kg BIO-Birnen gemischt € 3,00

Säfte & Nektar

0,75 L BIO-Apfelsaft € 2,50
(Sorten wahlweise: Pinova, Jonagold, Kronprinz Rudolf)
0,75 L BIO-Marillennektar € 5,00

Cider & Edelbrand

0,5 L Williams Birnen Brand € 18,00
0,75 L BIO-Cider „PetNat“ € 7,90
*Gärender Bio-Apfelsaft wird in Flaschen gefüllt
& erzeugt ein natürliches Prickeln – Petillant Naturel!*

Ab-Hof-Selbstbedienung

Christof bietet in Krustetten seine Produkte zur Selbstbedienung an (24h geöffnet)
Kremsersteig 9, 3508 Krustetten, 0650/3610261

