

# Weine & Säfte

---

## Säfte & Nektar

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

## Hausgemachtes

Weingartenpfirsichröster	€ 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

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 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 Zweigelt Ried Kremser Marthal 2020	€ 8,90
0,75 L Sparkling oder Cider	€ 7,90



## Ab-Hof-Aktion

Preise siehe unter Ab-Hof-Verkauf!

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

# saisonal

---



„Saugut“ – Variation vom Weideschwein mit hausgemachten Senfgurken	€ 10,50
Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tartare	€ 9,80
Weinzierbergjause 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
Räucherlachsnockerl mit Frischkäse zubereitet & Salat	€ 6,90
Wintersalat mit Schafskäsewürfel Blattsalat mit Kürbiskernmarinade, gebratenem Kürbis & Käferbohnen	€ 6,90

Gerne auch VEGAN!

# 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

Wurstsalat	€ 5,50
Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing	€ 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, Kellergatsch, Kürbiskern-, Kräuter-, od. Eiaufstrich	
Grammelschmalz im Glas	€ 3,50
<u>Veganes</u> Grammelschmalz im Glas	€ 4,00

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-Käsebrod Butterbrod mit Hart- & Weichkäse & Chutney	€ 4,90
Vital-Weckerl mit Geselchtem, Käse, Kräuteraufstrich & Gemüse	€ 4,50
Speckbrod vom Weideschwein	€ 4,20
Fleischbrod	€ 3,80
Butterbrod mit Emmentaler	€ 3,80
Laberl mit Extrawurst	€ 2,50
Brod, Laberl, Sesam-Kornspitz, Wurze, Käsestangerl, Brodstangerl	€ 1,20

## Hausgemachte Nachspeisen

Butterbrod mit Marillenmarmelade € 2,20

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

Schokoladekuchen mit eingelegten Kirschen € 3,50

Bratapel-Cremedessert € 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.



## BIO-Äpfel

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

## Säfte & Nektar

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

## Edelbrand

0,5 L Williams Birnen Brand € 18,00  
0,2 L Williams Birnen Brand € 10,00

## Ab-Hof-Selbstbedienung

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

