



## Ab-Hof-Verkauf

---

Alle Weine & Säfte sind gekühlt!

### Säfte & Nektar

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

### Hausgemachtes

Weingartenpfirsichröster oder Marmelade	€ 3,50
Grammelschmalz/Schmalz vom Weideschwein	€ 3,50
Veganes Grammelschmalz	€ 4,00
Apfel-Ingwer-Chutney oder Eingelegtes Gemüse (Kürbis od. Zucchini)	€ 4,00

### Weine & Sparkling

0,33L G'Spritzter in der Flasche	€ 2,00
1 L Grüner Veltliner oder 1L Zweigelt	€ 3,80
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Wachtberg 2021	€ 6,90
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Kremstal 2021	€ 7,80
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Holzgasse Kremstal 2021	€ 7,20
0,75 L Gr. Veltliner Ried Kremser Weinzierlberg Kremstal Reserve 2019	€ 9,80
0,75 L Riesling Ried Kremser Marthal Kremstal 2021	€ 8,50
0,75 L Riesling Ried Kremser Wachtberg Kremstal 2020	€ 8,50
0,75 L Sauvignon Blanc Ried Kremser Wachtberg 2021	€ 8,50
0,75 L Gelber Muskateller 2021	€ 8,50
0,75 L Zweigelt-Rosé Ried Kremser Marthal 2021	€ 6,90
0,75 L Merlot 2020 oder Zweigelt Ried Kremser Marthal 2020	€ 9,80
0,75 L Sparkling (Frizzante weiß)	€ 8,50

# Ab-Hof-Aktion

---



## 2021er-Paket

**€ 48,-**

- 1 Fl. GV Wachtberg
- 1 Fl. GV Weinzierlberg
- 1 Fl. GV Holzgasse
- 1 Fl. Riesling Marthal
- 1 Fl. Sauvignon Blanc
- 1 Fl. Zweigelt-Rosé

vorweg oder zum Wein

**Kulinarischer Einstieg am Weinzierlberg € 4,90**

Weideschweinspeck, Kräuteraufstrich, Grammelschmalz, Gebäck  
Gedeck für 2 Personen

**Kellerspeckbrot € 4,50**

gereifter, weißer Rückenspeck auf geröstetem Brot

**Paprikaspeckbrot € 4,50**

geselchter Rückenspeck vom Weideschwein auf Brot

**Stoiber's „Zupfte Sau“-Laberl € 5,80**

mit Rahm-Kren-Sauce & rotem Zwiebel

**Käsevielfalt in Würfeln € 8,50**

Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen



# saisonal

---



„Saugut“ – Variation vom Weideschwein mit eingelegtem Zucchini Gemüse & Kapernbeeren	€ 11,50
Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tartare	€ 10,80
Weinzierlbergjause Geselchtes vom Weideschwein, Almkäse mit Apfel-Ingwer-Chutney, Kräuteraufstrich & eingelegtem Zucchini Gemüse	€ 10,50
Vorarlberger Alm- und Bergkäse mit Apfel-Ingwer-Chutney	€ 10,50
Weißer Spargel mit Radieschen-Vinaigrette mit Beinschinken vom Ötscherblickschwein	€ 10,50
Brat'l - Carpaccio mit Rahm-Kren-Sauce, Radieschen & Kürbiskernen	€ 9,50
Grüner Spargelsalat auf buntem Blattsalat mit Ei   <i>gerne auch vegan!</i>	€ 9,50
Frühlingsgenuss Beinschinken trifft Bio-Schafskäse & Pesto, mit grünem Spargelsalat	€ 9,50
Hausgemachte Winzersalami aufgeschnitten, mit Butter, Kapernbeeren & Kren	€ 8,00
Bio-Schafskäse mit hausgemachtem Pesto & Salat	€ 7,50
Salat mit veganem Feta Blattsalat mit Gemüse, Käferbohnen & Kernöl	€ 7,50

# traditionell



---

Hauerjause	€ 7,80
Braten, Geselchtes, Speck, Blunz'n, Käse, Aufstriche & Garnierung	
Geselchtes	€ 5,80
Schweinsbraten	€ 5,80
Surbraten	€ 5,80
Kümmelbraten	€ 5,80
Speck	€ 5,80
Blunz'n, im Ganzen	€ 5,20

## Saures

Saure Extrawurst	€ 5,50
Wurstsalat	€ 5,80
Saure Platte Presskopf, Blunz'n, Braten, Wurst	€ 7,80
Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing	€ 8,20

## Käse & Aufstriche

Käseplatte Hart- & Weichkäse, Aufstriche, Apfel-Ingwer-Chutney, Nüsse	€ 9,50
Emmentaler mit Butter	€ 5,50
Aufstrichteller Variation aller unserer Aufstriche	€ 5,80
1 Port. Aufstrich	€ 3,80
wahlweise Liptauer, Kellergatsch, Leberpastete, Karotte-Lauch-, 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	€ 6,50
Belegtes Brot mit Fleisch, Käse, Kräuteraufstrich & Garnierung	€ 5,50
Spezial-Käsebrot Butterbrot mit Hart- & Weichkäse & Chutney	€ 5,50
Vital-Weckerl mit Geselchtem, Käse, Kräuteraufstrich & Gemüse	€ 4,90
Speckbrot vom Weideschwein	€ 4,50
Fleischbrot	€ 4,20
Butterbrot mit Emmentaler	€ 4,20
Laberl mit Extrawurst	€ 2,80
Glutenfreier Kornspitz	€ 2,50
Brot, Laberl, Sesam-Kornspitz, Wurze, Käsestangerl, Brotstangerl	€ 1,30
→ Bitte das Gebäck im Vorfeld auswählen & zum Essen mitbestellen.	

## Hausgemachte Nachspeisen

- Butterbrot mit Marillenmarmelade € 2,50
- Apfelkuchen mit Christof's BIO-Äpfeln € 3,20
- Hausgemachter Topfenstrudel € 3,20
- Schokoladekuchen mit Erdbeersauce € 3,90
- Erdbeerknödel im Glas Cremedessert € 3,90



# 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

## Säfte & Nektar

0,75 L BIO-Apfelsaft € 2,50

(Sorten wahlweise: Pinova, Jonagold, Kronprinz Rudolf)

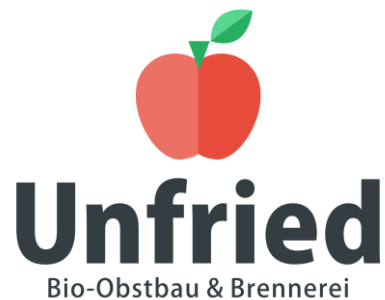
0,75 L BIO-Marillennektar € 5,00



## Ab-Hof-Selbstbedienung

Christof bietet in Krustetten seine Produkte zur Selbstbedienung an (24h geöffnet)

Kremsersteig 9, 3508 Krustetten, 0650/3610261



# Auf ein Wiedersehen



Wir danken für die Bestellung und wünschen Guten Appetit!

Hannes, Edith, Theres & Johanna

## Unsere Heurigentermine im Jahr 2022:

28. Dez. bis 9. Jänner	24. Mai bis 12. Juni
11. bis 27. Februar	22. Juli bis 14. August
1. bis 24. April	25. Oktober bis 13. November

ab 16.00 Uhr geöffnet (Montag Ruhetag)

Küchenzeiten: 16-21.30 Uhr | Alle Speisen zum Mitnehmen – Stoiber TO GO.

Nur Barzahlung – keine Bankomatkasse vorhanden!

### **Bleibe am Laufenden – alle Heurigentermine & Events!**

Folge uns auf Facebook (Weinbau & Heuriger Stoiber) oder Instagram (stoiber.wein) für aktuelle Informationen. Gerne senden wir dir auch unseren Newsletter zu, schreibe einfach ein kurzes E-Mail an [info@stoiber-wein.at](mailto:info@stoiber-wein.at).

Weinbau & Heuriger Stoiber

Oberer Weinzierlberg 22 | A-3500 Krems

Tel: 0680/2364904 | [www.stoiber-wein.at](http://www.stoiber-wein.at)

# Stoiber

