



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

Marillenröster oder Marmelade	€ 3,50
Grammelschmalz/Schmalz vom Weideschwein	€ 3,50
Veganes Grammelschmalz	€ 4,00
Apfel-Ingwer-Chutney oder Eingelegtes Gemüse	€ 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 2020/2021	€ 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
0,33 L BIO-Cider	€ 2,50

saisonal



„Saugut“ – Variation vom Weideschwein mit eingelegten Senfgurken & 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
Italienischer Büffelmozzarella mit bunten Paradeisern, Pesto & Olivenöl	€ 9,50
Sommergenuss Beinschinken trifft Bio-Schafskäse & Pesto, mit Sommergemüse & Salat	€ 9,50
Brat'l - Carpaccio mit Rahm-Kren-Sauce, Radieschen & Kürbiskernen	€ 9,50
Hausgemachte Rindfleischsülz auf buntem Blattsalat mit Veltliner-Balsamico	€ 8,90
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 Rindfleischsulz, 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
Käsevielfalt in Würfeln Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen	€ 8,50
Emmentaler mit Butter	€ 5,50
Aufstrichteller Variation aller unserer Aufstriche	€ 5,80
1 Port. Aufstrich	€ 3,80
wahlweise Liptauer, Kellergatsch, Kräuter-, Karotte-Lauch-, Fisch-, 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
Italiener Wurzelgebäck mit Büffelmozzarella, Paradeiser & Pesto	€ 5,90
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
Paprikaspeckbrot	€ 4,50
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

Hausgemachte Nachspeisen

- Butterbrot mit Marillenmarmelade € 2,50
- Hausgemachter Topfenstrudel mit Marillenröster € 3,20
- Schokoladekuchen mit Marillenröster € 3,90
- Marillenknoedel im Glas Cremedessert € 3,90
- Süßer Schafskäse mit Marillenröster, Honig & Nüssen € 4,90



Auf ein Wiedersehen



Wir danken für die Bestellung und freuen uns auf ein Wiedersehen bei einem unserer nächsten Termine!

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)

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.

Weinbau & Heuriger Stoiber
Oberer Weinzierlberg 22 | A-3500 Krems
Tel: 0680/2364904 | www.stoiber-wein.at

Stoiber

