

WEIN & JAUSE

**Stoiber**

TO GO



# WEIN



# SAFT

Gerne können alle unsere Weine & Säfte gekühlt zur Heurigenjause bestellt werden:

15% Rabatt ab 6 Flaschen 0,75L

## WEINE 0,75L

GV KREMS 2025 € 7,90  
GV HOLZGASSE 2025 € 8,50  
GV WEINZIERLBERG 2024 € 9,50  
GV WEINZIERLBERG RESERVE 2023 € 12,-  
RIESLING KREMS 2025 € 9,50  
RIESLING CHRISTOF'S CABI 2025 € 9,50  
GELBER MUSKATELLER 2024/25 € 9,50  
SAUVIGNON BLANC 2025 € 9,50  
ROSÉ 2023 € 6,90  
ZWEIGELT MARTHAL 2021 € 12,-  
MERLOT 2022 € 12,-  
SPARKLING (Frizzante weiß) € 9,50  
ROSÉ SEKT BRUT € 12,-

## WEINE/SAFT 1L

GRÜNER VELTLINER QUW 1L € 4,20  
ZWEIGELT QUW 1L € 4,20  
TRAUBENSAFT ROSÉ 1L € 3,90

## HAUSGEMACHTES

MARMELADE, GELÉE € 3,80  
VEGANES GRAMMELSCHMALZ € 4,20  
CHUTNEY, EINGELEGTES GEMÜSE € 4,50  
SCHWARZE NÜSSE € 12,-

Johannas Ehemann Christof betreibt einen **BIO-OBSTBAU** rund um Krustetten. Neben dem frischen Obst bietet er seine schonend produzierten Säfte & Edelbrände.

## BIO-SAFT & NEKTAR

0,33L APFELSAFT g'spritzt € 2,50  
0,75L APFELSAFT € 3,00  
0,75L MARILLENNEKTAR € 6,00

## BIO-CIDER & EDELBRAND

0,33L CIDER € 2,50  
0,5L EDELBRAND Williams Birne € 28,-  
0,5L EDELBRAND Marille € 28,-



# Unfried

Bio-Obstbau & Brennerei

Kremsersteig 9 | 3508 Krustetten  
Tel: 0650/361 0261 | [www.unfried.bio](http://www.unfried.bio)

24H-Selbstbedienungscontainer vor Ort mit frischem BIO-Obst & Säften!

## VERKOSTUNGSPAKET

2 Fl. Grüner Veltliner  
1 Fl. Sauvignon Blanc  
1 Fl. Gelber Muskateller  
1 Fl. Riesling  
1 Fl. Rosé € 48,-



# VORWEG



# ZUM WEIN

**KÄSEVIELFALT** IN WÜRFELN € 10,50  
Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen

**PAPRIKASPECKBROT** € 6,50  
Rückenspeck vom Weideschwein

**BROT MIT VERHACKERTEM**  
vom Weideschwein & Zwiebel € 5,50

## KULINARISCHER EINSTIEG

Weideschweinspeck  
Kräuteraufstrich  
Grammelschmalz  
Gebäck  
Gedeck für 2 Personen € 6,80

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Wir verarbeiten unsere Speisen nach traditionellen Methoden und achten auf eine regionale Herkunft der Produkte. Wir sind seit 2015 als TOP-Heuriger zertifiziert.



**EIER** Fam. Zeller, Lichtenau

**ESSIG** Veltliner-Balsamico  
Mayer+Mayer am Weinzierlberg, Krems

**BROT** Bäckerei Kafesy, Stratzing

**CHUTNEY, MARMELADEN...**  
alle mit viel Liebe selbstgemacht!

### GEMÜSE & OBST

Alles aus der Familie :) und ein bisschen aus dem eigenen Garten!

- BIO-Obstbau & Brennerei Unfried
- Obst & Gemüse Unfried

### FLEISCH & KÄSE

beziehen wir von Bauernhöfen rund um Krems und von regionalen Fleischereien:

- Weideschwein, Fam. Furlinger-Hörth, Gföhl
- Schwein, Tafelspitz Huber, Paudorf
- Rind & Wurst, Fleischwaren Höllerschmid
- Geselchtes, Fam. Blauensteiner, Otenthal
- Alm- & Bergkäse, Käsehütte Maria Taferl
- Biokäserei Roland Berger, Mühlendorf

Fragen über Zutaten bzw. Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beantworten wir gerne persönlich!



# REGIONAL



# SAISONAL

## **SAUGUT** € 15,50

Variation vom Weideschwein  
mit Curry-Kürbis & Kren

## **ROASTBEEF** € 14,50

mit hausgemachter Sauce Tartare

## **WEINZIERLBERGJAUSE** € 13,50

Geselchtes vom Weideschwein,  
Bergkäse mit Apfel-Ingwer-Chutney,  
Kräuteraufstrich & eingelegtem Gemüse

## **HARTKÄSE-VARIATION** € 13,50

Alm- & Bergkäse, Apfel-Ingwer-Chutney  
& rotes Traubengelée

## **BRAT'L CARPACCIO** € 11,50

mit Rahm-Kren-Sauce, Radieschen  
& Kürbiskernen

## **BEINSCHINKEN** € 11,50

vom Ötscherblickschwein  
mit Kren

## **WINZERSALAMI** € 11,50

mit Kapernbeeren & Butter

## **KALTGERÄUCHERTER RINDERSCHINKEN** € 12,50

mit Rucola-Salat & Bergkäse-Spänen

## **FRÜHLINGSGENUSS** € 13,50

Beinschinken trifft Bio-Schafskäse  
und grünen Spargelsalat

## **SPARGELSATAT** € 12,50

Grüner Spargel mit Sesam  
auf buntem Blattsalat mit Ei  
GERNE AUCH VEGAN!

## **BIO-SCHAFSKÄSE** € 9,80

von Biokäserei Roland Berger  
auf buntem Salat mit Olivenöl  
& Veltliner-Balsamico  
auf Wunsch mit Kernöl +€ 1,-



# TRADITIONELL



# KLASSISCH

**HAUERJAUSE** € 9,50

Braten, Geselchtes, Speck, Blunz'n,  
Käse, Aufstriche, Garnierung

**GESELCHTES** € 7,50

**SCHWEINSBRATEN** € 7,50

**SURBRATEN** € 7,50

**KÜMMELBRATEN** € 7,50

**SPECK** € 7,50

**BLUNZ'N** im Ganzen € 6,90

**SAURES**

**SAURE EXTRAWURST** € 6,90

**SAURER PRESSKOPF** € 6,90

**WURSTSALAT** € 7,50

**SAURE PLATTE** € 8,90

Braten, Blunz'n, Wurst & Presskopf

**RINDFLEISCHSALAT** € 9,50

mit Käferbohnen & Kernöl

**BEILAGENSALAT** € 3,80

kleiner, bunter Salat mit Hausdressing

**KÄFERBOHNENSALAT** € 3,80

mit Kernöl

**KÄSEPLATTE** € 11,80

Hart- & Weichkäse, Aufstriche,  
Apfel-Ingwer-Chutney, Nüsse

**EMMENTALER** € 7,50

mit Butter

**AUFSTRICHTELLER** € 8,00

Variation unserer Aufstriche

**1 PORT. AUFSTRICH** € 4,50

wahlweise:

- Liptauer
- Kellergatsch
- Kräuteraufstrich
- Eiaufstrich
- Karotte-Lauch-Aufstrich
- Leberpastete
- Grammelschmalz
- **Veganes** Grammelschmalz



# KLEINES



# SÜSSES

## ROASTBEEF-WURZE € 9,50

Wurzelgebäck mit Roastbeef,  
Sauce Tartare & Salat

## BELEGTES BROT € 7,20

mit Fleisch, Käse, Kräuteraufstrich

## SPEZIAL-KÄSEBROT € 8,50

Butterbrot, Hart- & Weichkäse, Chutney

## VITAL-WECKERL € 7,50

mit Geselchtem, Käse, Kräuteraufstr., Gemüse

## SPECKBROT vom Weideschwein € 5,90

## FLEISCHBROT € 5,50

## GEMÜSE-BROT mit Kräuteraufstr. € 5,50

## BUTTERBROT mit Emmentaler € 5,50

## EXTRAWURST-LABERL € 3,50

## AUFSTRICHBROT € 4,00

wahlweise:

- Liptauer
- Leberpastete
- Kräuteraufstrich
- Schmalz mit Zwiebel
- Kellergatsch
- Grammelschmalz
- Eiaufstrich
- **Veganes** Grammelschmalz
- Karotte-Lauch-Aufstrich

## SCHOKOLADEKUCHEN

mit Erdbeersauce € 4,90

## GEBACKENE TOPFEN-ERDBEER-TORTE

mit Erdbeersauce € 4,90

## EIERLIKÖR-TIRAMISU € 4,50

Cremedessert



Bitte das Gebäck im Vorfeld  
auswählen & zum Essen mitbestellen:

## GEBÄCK € 1,70

Brot, Laberl, Sesam-Kornspitz,  
Wurze, Käsestangerl, Brotstangerl

## GLUTENFREIER Kornspitz € 2,50

## SOLETTI € 2,20

## WACHAUER SCHNITTE € 1,80



# AUF WIEDERSEHEN!

---

## AM WEINZIERLBERG

### HEURIGENTERMINE

19. bis 31. Mai 2026

24. Juli bis 9. August 2026

23. Oktober bis 8. November 2026

11. bis 20. Dezember 2026

29. Dez. 2026 bis 3. Jänner 2027

Di bis So ab 16 Uhr geöffnet

KÜCHENZEITEN 16-21 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Wir danken für den Besuch und  
freuen uns auf ein Wiedersehen!

**EDITH, THERES, JOHANNA & HANNES!**

### WEINBAU & HEURIGER STOIBER

Oberer Weinzierlberg 22, 3500 Krems

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

### NACHT DES KREMSEER WEIN

11. Juni 2026, ab 17 Uhr

Winzerfest im Kremser Stadtpark mit  
Jazzmusik und Kulinarik!

### KREMSEER WEINBLICKE

26.+27. Juni 2026, 13-18 Uhr

Verkoste unsere Weine und decke  
deinen Weinvorrat für den Sommer.

**SPECIAL:** -10% auf alle Weine

# Stoiber

WEINBAU & HEURIGER AM WEINZIERLBERG

