

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 2024/2025 € 9,50
GV WEINZIERLBERG RESERVE 2023 € 14,50
RIESLING KREMS 2025 € 9,50
RIESLING CHRISTOF'S CABI 2025 € 9,50
RIESLING WACHTBERG 2023 € 9,50
GELBER MUSKATELLER 2025 € 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
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 € 44,-



VORWEG



ZUM WEIN

KULINARISCHER EINSTIEG

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

BUNTE GEMÜSESTICKS

knackiges Gemüse mit Kräuterdip
zum Teilen € 4,50

KÄSEVIELFALT IN WÜRFELN € 10,50

Hart- & Weichkäse mit Chutney & Nüssen

PAPRIKASPECKBROT € 6,50

Rückenspeck vom Weideschwein

BROT MIT VERHACKERTEM

vom Weideschwein & Zwiebel € 5,50

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, Ottenthal
- Alm- & Bergkäse, Käsehütte Maria Taferl
- Biokäserei Roland Berger, Mühldorf

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

ITALIENISCHER

BÜFFELMOZZARELLA € 13,50

mit Paradeisern, Oliven, Pesto &
Olivenöl aus unserem Sizilien-Urlaub

Gerne auch als Vorspeise zum Teilen!

KALTGERÄUCHERTER

RINDERSCHINKEN € 13,50

mit Rucola-Salat & Bergkäse-Spänen

SOMMERGENUSS € 13,50

Beinschinken trifft Bio-Schafskäse
& Sommergemüse

BIO-SCHAFSKÄSE € 9,80

von Biokäserei Roland Berger
auf buntem Salat mit Olivenöl
& Veltliner-Balsamico

auf Wunsch mit Kernöl +€ 1,-

MEDITERRANER

NUDEL-SALAT € 9,80

mit Sommergemüse, Pesto, Rucola,
Pinienkernen & Veltliner-Balsamico

VEGAN!



TRADITIONELL



KLASSISCH

HAUERJAUSE € 9,50

Braten, Geselhtes, 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

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

ITALIENER € 9,50

Wurzelgebäck mit Büffelmozzarella,
Paradeiser & Pesto

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

SÜSSER SCHAFSKÄSE

mit Honig, Früchten & Nüssen € 5,50

SCHOKOLADEKUCHEN

mit Marillenröster € 4,90

TOPFENSTRUDEL

mit Marillenröster € 4,90

MARILLENKNÖDEL IM GLAS

Cremedessert € 4,50



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

24. Juli bis 9. August 2026
23. Oktober bis 8. November 2026
11. bis 20. Dezember 2026
29. Dez. 2026 bis 3. Jänner 2027
--> Silvester geöffnet!

Di bis So ab 16 Uhr geöffnet

KÜCHENZEITEN 16-21 Uhr
Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

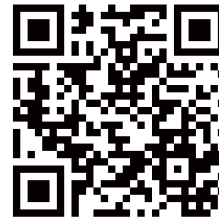
Wir danken für den Besuch und
freuen uns auf ein Wiedersehen!
EDITH, THERES, JOHANNA & HANNES!

WEINBAU & HEURIGER STOIBER

Oberer Weinzierlberg 22, 3500 Krems
Tel: 0680/2364904 | www.stoiber-wein.at

BLEIBE AM LAUFENDEN!

Für alle Heurigentermine und
Events folge uns auf unseren
Social-Media-Kanälen oder melde
dich unter info@stoiber-wein.at
zu unserem **NEWSLETTER** an.



 **facebook**



 **Instagram**

Stoiber

WEINBAU & HEURIGER AM WEINZIERLBERG

