

HERZLICH WILLKOMMEN...

in unserem Heurigenlokal am historischen Kirchenplatz in Spitz/Donau.

Wir freuen uns darauf, Sie mit ausschließlich **Eigenbauweinen** und **traditionellen-kalten Heurigenspeisen** verwöhnen zu dürfen.

Die Grundlage zu unserem Weinbaubetrieb wurde in den vergangenen 1,5 Millionen Jahren geschaffen. Es handelt sich dabei aber nicht um unsere Familiengeschichte, sondern um den Urgesteinsboden, das Fjordklima und die atlantisch-pannonischen Einflüsse.

Neben Boden und Klima ist natürlich auch die Pflege der Weingärten durch den Winzer von entscheidender Bedeutung. Nachhaltige Pflege der Reben und schonende Verarbeitung der Trauben ist oberstes Gebot.

Wir bearbeiten ca. 5ha wobei der Grüne Veltliner, neben Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Müller Thurgau und Zweigelt die Hauptsorte in unserem Betrieb darstellt. Daneben keltern wir auch, seit 7 Jahren, den feinwürzigen Frühroten Veltliner.

Nach der stürmischen Zeit der Weinlese genießen unsere Weine vor allem eins: Ruhe. Zeit dazu haben sie einige Monate hindurch, wo sie im Weinkeller reifen und ihren Charakter finden können.

Wir freuen uns, wenn Sie in dieser, oft so hektischen Zeit, in unseren Weinen diese Ruhe und Ausgeglichenheit wieder finden.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei uns!
Ihre Gastgeber Thomas & Karin Özelt

AUFSTRICHE und KÄSESPEZIALITÄTEN

fein garniert

Aufstrichteller

mit Liptauer, Streichkäse, Fleischaufstrich sowie Eiaufstrich, Kürbiskernaufstrich und Brat'fetten

Käsebrett von der Biokäserei Berger

verschiedene Käsesorten von Schaf, Kuh & Ziege mit Butter und hausgemachten Marillenkren

Portion Emmentaler

mit Butter

KLEINE SCHMANKERL

Gefülltes Wachauer Laberl

mit Schweinsbraten, Essiggurkerl und Kren

Fleischbrot mit Kren

Brat'fettenbrot

Brot mit Aufstrich nach Wahl

Grammelschmalzbrot

Käsebrot

Portion Erdäpfelsalat

Portion Schwarzwurzeln

(mariniert mit Joghurtdressing)

aus der MEHLSPEIS' Kuchl

Bauernkrapfen

mit hausgemachter Marillenmarmelade gefüllt

SCHMANKERL

fein garniert



Kellergeselchtes

14 Tage kalt geräuchert und danach 2 Monate luftgetrocknet – ein Genuss



XL-Stangerl

gefüllt mit allem was dem Chef schmeckt 😊



Roast Beef

mit hausgemachter Sauce Tartare



Wildschweinwurst

aus den Spitzer Wäldern mit Preiselbeeren und Kren



Weingartenjause

4-erlei Fleischsorten und eine Sorte Käse – je 1 starke Scheibe

XUND & GUAT

fein garniert

Fitnesssteller

Blattsalat, Erdäpfelsalat und Schwarzwurzelsalat mit Wachauer Edelschinken verfeinert

Schafkäse

–von den Wald1/4ler Käsemachern– auf Blattsalat und mit gekochtem Geselchtem verfeinert

Bunter Blattsalat

mit Schinken- und Käsestreifen sowie Joghurtdressing

Wachauer Edelschinken

mit Schwarzwurzelsalat

KLASSIKER

fein garniert

Winzerplatte für 2 Personen

verschiedene Fleisch- und Käsesorten sowie 2-erlei Aufstriche

Portion kalter Schweinsbraten

mit Senf und Kren

Portion Kümmelbraten

mit Senf und Kren

Hauerjause

verschiedene Fleisch- und Käsesorten sowie 2-erlei Aufstriche

Portion Blunz'n

mit Senf und Kren

SPEISEN in ESSIG & ÖL

auf Wunsch mit Steirischem Kürbiskernöl oder mit Olivenöl

Wurstsalat

Saure Wurst

Saure Blunz'n

Änderungen sind vorbehalten!