

## Griß di beim Philipp

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Bei einem Glaserl Wein und einer guten Jause, Freunde treffen und die Sorgen des Alltags vergessen, ist unsere Devise.

Unsere Weingärten liegen an den südöstlichen Hängen der Fischauer Vorberge. Eine der südlichsten Weinbauortschaften der Thermenregion ist Weikersdorf am Steinfeld. Unsere Rebsorten sind Zweigelt, Blauer Portugieser, Blauburger, Sankt Laurent sowie Grüner Veltliner, Chardonnay, Neuburger und Müller Thurgau. Die Trauben für unseren Gelben Muskateller und Rheinriesling kommen von Theresa aus Haugsdorf im Weinviertel. Unsere Schweine werden in artgerechter Haltung von Familie Stangl aus Mollram gefüttert und dort am Hof geschlachtet!

*Dazu verwöhnen wir Sie gerne mit unseren köstlichen, traditionellen, **hausgemachten Spezialitäten** die wir Ihnen in Zeiten wie diesen natürlich **auch gerne für daheim einpacken!***

## Unsere Weine

### Große Reserven<sup>0</sup> – die edelsten Tropfen

<b>Chardonnay</b> <small>Große Reserve</small>	3,20	18,00
<small>trocken, 2019 <b>Grand Prix Vinex Silber</b></small>		
<b>Großer Philipp</b> <small>Große Reserve</small>	3,40	19,20
<small>„Oberes Ried“, Zweigelt 2017 <b>Sieger Grand Prix Vinex, NÖ Gold</b></small>		

### Klassik- und Reserveweine<sup>0</sup>

<b>Grüner Veltliner</b>	1,70	10,00
<small>trocken, 2020</small>		
<b>Gemischter Satz</b>	1,90	11,20
<small>trocken, 2020</small>		
<b>Chardonnay</b>	1,90	11,20
<small>trocken, 2020</small>		
<b>Gelber Muskateller</b>	2,00	11,80
<small>trocken, 2020</small>		
<b>Grüner Veltliner Theresa</b>	2,00	11,80
<small>trocken, 2020</small>		
<b>Rheinriesling</b>	2,40	14,20
<small>trocken, 2020</small>		
<b>Zweigelt</b>	1,70	10,00
<small>trocken, 2018</small>		
<b>Blauer Portugieser</b>	1,90	11,20
<small>trocken, 2018</small>		
<b>St. Laurent</b>	2,00	11,80
<small>trocken, 2017/2018 Cuvèe</small>		
<b>Blauburger</b>	2,00	11,80
<small>trocken, 2019</small>		
<b>Jakobuszweigelt</b> <small>Reserve</small>	2,40	14,20
<small>trocken, 2017 <b>AWC Gold, NÖ Gold</b></small>		
<b>Cuvèe Oid/Jung</b> <small>Reserve</small>	2,40	14,20
<small>trocken, 2017/2018 <b>Grand Prix Vinex Silber, NÖ Gold</b></small>		

## Weiters gibt`s

**Hauersekt** <sup>o</sup> Rosè *Flaschengärung* 1 Fl. 18,00

**Frizzante** <sup>o</sup>

„Rosa Frizzi“ 2020 2,20 13,00

„Sprudelnder Philipp“ 2020 2,20 13,00

**Süßweine** <sup>o</sup>

Sweetly Veltliner lieblich, 2019 1,90 11,20

**Rosèweine** <sup>o</sup>

Rosè 2020 1,90 11,20

**Schankwein** <sup>o</sup>

1/4 l Spritzer 1,90

1/8 l Wein gespritzt auf 0,5 l 2,60

1/4 l Liftler 2,00

1/4 l Kaiserspritzer 2,20

**Säfte aus eigener Erzeugung**

1/4 l Traubensaft 2,80

1/8 l Traubensaft 1,50

1/4 l Traubensaft gespritzt 1,60

1/4 l Holunderblüten o. Melissensaft 1,30

1/4 l Almdudler gespritzt 1,30

1 Fl. Almdudler (0,35l) 2,00

1 l Soda oder Mineralwasser 3,00

1/4 l Soda oder Mineralwasser 0,80

## Herzhaftes

Surschnitzel <sup>ACG</sup> mit Salat **nur Mittags!** 9,50

Braten frisch vom Rohr 4,50

variiert nach Lust und Laune der Hausherrin

Port. Fleischlaibchen (2 Stück) <sup>ACG</sup> 5,00

Blunz`n in Kürbispanier <sup>ACGO</sup> 5,80

mit Erdäpfel-Rucolasalat und frisch gerissenem Kren

Fleischkäsestrudel <sup>ACGMO</sup> 5,80

mit Birnenchutney

Bratwürstel **geselcht** 3,80

Grillwürstel **gebraten** 3,80

## Traditionelles

Hausplatte <sup>ACGMO</sup> für 1 - 6 Pers.; pro Pers. 5,80

saurer Teller <sup>CMO</sup> 4,80

saure Presswurst oder Blunz`n <sup>OA</sup> 3,80

Port. Geselchtes oder Ripperl <sup>garniert CO</sup> 3,90

Port. Surbraten oder Kümmelbraten <sup>CO</sup> 3,90

Port. Blunz`n <sup>A</sup> 3,80

Port. Grammeln 3,00

Port. Speck 3,00

Fleischbrot <sup>AOP</sup> 3,00

Brot mit Leberpastete oder Bratenfett <sup>AP</sup> 2,20

## Saisonales und Klassiker

Port. Pfefferkarree mit Spargel <sup>MG</sup> und Frischkäsekren garniert	6,80
Schmankerlplatte <sup>ACGMO</sup> Pfefferkarree, Apfelkäsesalat, Kartoffellaibchen, Strudeln	6,80
Gustoplatte <sup>GMO</sup> Pfefferfrischkäse mit Rohschinken garniert	6,80
Apfelkäsesalat mit Rohschinken <sup>GMO</sup>	6,80
Bauernfleischsalat <sup>GMOLF</sup>	4,80
garniertes Ei <sup>COMLF</sup>	4,80

## Vegetarisch

Port. Kartoffellaibchen (2 Stück) <sup>ACGM</sup> mit Kräuterdip	5,00
Fladen mit Linsenfülle auf Blattsalat <sup>A0</sup> mit Birnenchutney <b>VEGAN</b>	5,80
Krautstrudel <sup>ACGM</sup> mit Rahmsauce	4,80
Käseplatte <sup>GM</sup>	5,80
Salatplatte mit Ei <sup>CO</sup>	4,80
hausgemachte Frischkäsebällchen im Pfeffermantel oder Kräutermantel <sup>G0</sup> auf Blattsalat saisonal garniert	5,20
Butterbrot mit Käse <sup>AGP</sup>	3,00
Liptauerbrot <sup>AGPM</sup>	2,20
Brot mit Frischkäsekren <sup>AGPM</sup>	2,20

## Unsere Salate

Wir machen unsere Salate selbst nach alter österreichischer und regionaler Tradition. Dazu kommen die Linsen vom Biobauern Zenz aus Weikersdorf, die Erdäpfel und der Zwiebel vom Bauernladen Krenn aus Saubersdorf, das Kraut von Familie Wildt aus Seibersdorf und das Gemüse vom regionalen Gemüseanbieter Schevcic aus Neunkirchen oder von Theresas Eltern aus Haugsdorf.

Gemischter Salat <sup>0</sup>	2,50
Erdäpfelsalat <sup>0</sup>	2,50
Krautsalat <sup>0</sup>	2,50
Linsensalat <sup>0</sup>	2,50
Fisolensalat <sup>0</sup>	2,50
Blattsalat <sup>0</sup>	2,50
Käferbohnen mit Kürbiskernöl <sup>0</sup>	3,30
Gemüsemayonnaise <sup>CMOLF</sup>	3,30

## ...dazu gibt`s

Sauerkraut	2,50
Knödel	2,50
Port. Kernöl	0,40
Port. Gurkerl <sup>0</sup> oder Pfefferoni <sup>0</sup>	1,20
hartes Ei <sup>C</sup>	0,70
Bauernweckerl <sup>ACGNP</sup> hausgemacht	1,20
Wachauerweckerl <sup>AP</sup> hausgemacht	1,20
Stück Brot <sup>AP</sup> vom Sederl Bäcker	0,70

## Nachschlag

### hausgemachte Mehlspeisen nach Omas

#### Rezepten

Hausschnitte <sup>CGH</sup>	3,00
Grammelbäckerei <sup>ACG</sup> gefüllt mit hausgemachter Dirndlmarmelade	2,50
Nusskipferl <sup>ACGH</sup>	2,50
Topfen-Joghurtknockerl <sup>G</sup> auf Beerenspiegel	3,80

### Samstag, Sonntag und Feiertag gibt's wieder unsere

Cremeschnitte <sup>ACG</sup>	3,30
------------------------------	------

### Hausschnäpse

Weinbrand im Eichenfass gereift 2 cl	2,40
Birnenbrand 2 cl	2,00
Zwetschkenbrand 2 cl	2,00
Holunderlikör 2 cl	1,50
Dirndllikör 2 cl	1,50
Weichsellikör 2 cl	1,50
Rotweinlikör 2 cl	1,50

## Allergene-Symbolerklärung

Gluten <sup>A</sup>, Ei <sup>C</sup>, Milch <sup>G</sup>, Schalenfrüchte <sup>H</sup>, Sellerie <sup>L</sup>,  
Senf <sup>M</sup>, Sesam <sup>N</sup>, Sulfite <sup>O</sup>, Lupinen <sup>P</sup>, Soja <sup>F</sup>

## Danke für Ihren Besuch

Wir hoffen es hat Ihnen bei uns gefallen und freuen uns darauf, Sie und Ihre Freunde bald wieder begrüßen zu dürfen.



Die nächsten Heurigentermine  
**Do. 26.08. bis Di. 31.08.2021**

**DO. 18.11. bis Di. 23.11.2021**

Sie finden uns auch online unter  
[www.heurigen-philipp.at](http://www.heurigen-philipp.at)  
*ganzjährig Flaschenweinverkauf*