

## 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.



Ab Hof Verkauf

**Mi. 22.12. bis Do. 23.12.2021**

Die nächsten Heurigentermine

**Do. 24.03. bis So. 27.03.2022**

**Fr. 01. 04. bis So. 03.04.2022**

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

## Griäß 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

Junger Philipp trocken, 2021	2,00	11,80
Gemischter Satz trocken, 2020	1,90	11,20
Chardonnay trocken, 2020	1,90	11,20
Grüner Veltliner Theresa trocken, 2020	2,00	11,80
Rheinriesling trocken, 2020 <b>NÖ Gold</b>	2,40	14,20
Chardonnay Große Reserve trocken, 2019 <b>Gold Thermengregion, Top 100 Thermenregion, NÖ Gold, Silber Grand Prix Vinex</b>	3,20	18,00
Rosè trocken, 2020	1,90	11,20
Zweigelt trocken, 2020	1,90	11,20
Blauburger trocken, 2019 <b>Sortensieger Thermenregion</b>	2,40	14,20
St. Laurent trocken, 2018 <b>Top 100 Thermenregion</b>	2,40	14,20
Jakobuszweigelt Reserve trocken, 2019 <b>Thermenregion Gold, NÖ Gold</b>	2,40	14,20
Cuvèe Oid/Jung Reserve trocken, 2017/2018 <b>Silber Grand Prix Vinex, NÖ Gold</b>	2,40	14,20
Großer Philipp Große Reserve „Oberes Ried“, Zweigelt 2018 <b>Gold Thermengregion, NÖ Gold, Gold Grand Prix Vinex</b>	3,40	19,20

## Nachschlag

### hausgemachte Mehlspeisen nach Omas Rezepten

Unser Mehl stammt von der Mühle Pfnaisl aus Thal in Lichtenegg und unsere Eier von Familie Sederl aus Bad Fischau.

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

### Samstag und Sonntag gibt's wieder unsere

Cremeschnitte <sup>ACG</sup>	3,50
------------------------------	------

### 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

## 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>

## Herzhaftes

Surschnitzel <sup>ACG</sup> mit Salat <b>nur Mittags!</b>	9,50
Braten frisch vom Rohr	4,50
variiert nach Lust und Laune der Hausherrin	
Knödel	2,50
Sauerkraut	2,50
Port. Fleischlaibchen (2 Stück) <sup>ACG</sup>	5,00
Blunz`n in Kürbispanier <sup>ACGO</sup>	6,80
mit Erdäpfel-Endiviensalat und frisch gerissenem Kren	
Fleischkäsestrudel <sup>ACGMO</sup>	5,80
mit Kräuterdip	
Bratwürstel <b>geselcht</b>	3,80
Grillwürstel <b>gebraten</b>	3,80

## Saisonales und Klassiker

Kürbiscremesuppe	3,00
Blunz`ngröstl mit Sauerkraut <sup>AO</sup>	6,80
Specklinsen mit Knödel <sup>ACG</sup>	6,20
Schmankerlplatte <sup>ACGMO</sup>	6,80
Pfefferkarree, Apfelkäsesalat, Kartoffellaibchen, Strudeln	
Gustoplatte <sup>GMO</sup>	6,80
Pfefferfrischkäse mit Rohschinken garniert	
Apfelkäsesalat mit Rohschinken <sup>GMO</sup>	6,80
Bauernfleischsalat <sup>GMOLF</sup>	4,80
garniertes Ei <sup>COMLF</sup>	4,80

## 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 garniert <sup>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
Leberpasteten- oder Bratenfettbrot <sup>AP</sup>	2,20

## Vegetarisch

Port. Kartoffellaibchen (2 Stück) <sup>ACGM</sup>	5,00
mit Kräuterdip	
Fladen mit Linsenfülle auf Erdäpfel- Endiviensalat <sup>A0</sup> mit Kürbischutney <b>VEGAN!!</b>	5,80
Krautstrudel <sup>ACGM</sup> mit Rahmsauce	5,80
Käseplatte <sup>GM</sup>	5,80
Salatplatte mit Ei <sup>CO</sup>	4,80
hausgemachte Frischkäsebällchen im Pfeffermantel oder Kräutermantel <sup>G0</sup>	5,20
Butterbrot mit Käse <sup>AGP</sup>	3,00
Liptauerbrot <sup>AGPM</sup>	2,20
Kürbiskernaufstrichbrot <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 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>o</sup>	2,50
Erdäpfelsalat <sup>o</sup>	2,50
<b>saisonal</b> Erdäpfel-Endiviensalat <sup>o</sup>	2,50
Krautsalat <sup>o</sup>	2,50
Linsensalat <sup>o</sup>	2,50
Fisolensalat <sup>o</sup>	2,50
Blattsalat <sup>o</sup>	2,50
Käferbohnen mit Kürbiskernöl <sup>o</sup>	3,30
Gemüsemayonnaise <sup>CMOLF</sup>	3,30

## ...dann gibt`s

Port. Kernöl	0,40
Port. Gurkerl <sup>o</sup> oder Pfefferoni <sup>o</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

## Weiters gibt`s

### Sekt und Frizzante <sup>o</sup>

#### Hauersekt

Rosè <b>traditionelle Flaschengärung AWC prämiert</b> 1 Fl.	18,00
<b>Rosa Frizzi</b> Rosè Frizzante 2020	2,20 13,00
<b>Sprudelnder Philipp</b> 2020	2,20 13,00

### Süßweine <sup>o</sup>

<b>Sweet Caroline</b> rot, lieblich, 2020	2,00 11,80
---	------------

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

1/4   Spritzer	1,90
1/8   Wein gespritzt auf 0,5 l	2,60
1/4   Liftler	2,20
1/4   Kaiserspritzer	2,20

### **Säfte aus eigener Erzeugung**

1/4   Traubensaft	2,80
1/8   Traubensaft	1,50
1/4   Traubensaft gespritzt	1,60
1/4   Holunderblüten o. Melissensaft	1,30
1/4   Almdudler gespritzt	1,30
1 Fl. Almdudler (0,35l)	2,30
1   Soda oder Mineralwasser	3,20
0,35   Flasche Mineral still od prickelnd	1,60
1/4   Soda oder Mineralwasser	0,80