

# Griab 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. Weikersdorf am Steinfeld ist eine der südlichsten Weinbauortschaften der Thermenregion. Unsere Rebsorten sind Zweigelt, Blauer Portugieser, Blauburger und 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!!

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

# Schmankerl des Tages

## DONNERSTAG 12. Mai:

Beuschel <sup>AO</sup> mit Knödel <sup>ACG</sup> € 7,50

## FREITAG 13. Mai:

Gebratene Surripperl mit  
Knödel <sup>ACG</sup> u. Salat <sup>O</sup> € 9,50

## SAMSTAG 14. Mai:

Grammelknödel <sup>ACG</sup> mit Sauerkraut <sup>AO</sup> € 7,50

## SONNTAG 15. Mai:

Lungenbraten in Wurzelsauce <sup>AGL</sup>  
mit Knödel <sup>ACG</sup> und Preiselbeerbirne € 12,00

# Saisonale Karte

## Frühlingszeit- Kräuter und Spargelzeit

Spargel schmeckt köstlich und ist gesund! Grünspargel ist vitaminreicher und schmeckt wegen seines höheren Chlorophyllgehaltes würziger. Von den Kräutern lieben wir vorallem den allseits bekannten Schnittlauch, Petersilie, verschiedene Wildkräuter und den Liebstöckel der ein besonders intensives und würziges Aroma hat.

### Weinempfehlung <sup>O</sup>:

1/8 | Grüner Veltliner Reserve € 2,40

13,0 vol % Alkohol, trocken, 2021

strohgelb bis goldgelb, gut eingebundene Säure, extraktreich, würzig, kraftvoll am Gaumen

### Speisen

Erdäpfelsuppe mit frischen Frühlingskräutern <sup>GL</sup> € 3,00

Frischkäse mit Grünspargel und Kürbiskernöl garniert <sup>G</sup> € 6,20

Frühlingsaufstrichbrot <sup>AGM</sup> € 2,50

### Saisonale Mehlspeise

Topfen-Joghurtknockerl <sup>G</sup>  
auf Erdbeerspiegel € 3,80

Nusskipferl <sup>ACGH</sup> € 3,00

# Warme Speisen

Tagesschmankerl und saisonale Speisen siehe Zusatzkarte

Surschnitzel <sup>ACG</sup> <b>nur mittags!</b>	€ 7,50
Schmankerlplatte <sup>ACGMOF</sup> <b>warm u. kalt gemischt!</b>	€ 7,50
Kartoffellaibchen, Strudel, Pfefferkarree, Apfelkäsesalat ...	
Braten frisch vom Rohr	€ 5,20 variiert
nach Lust und Laune	
Port. Fleischlaibchen (2 Stück) <sup>ACGF</sup>	€ 5,20
Fleischkäsestrudel <sup>ACGF</sup> mit Kräuterdip <sup>MO</sup>	€ 6,20
Blunzn in Kürbispanier <sup>ACG</sup>	€ 5,20
Bratwürstel <b>geselcht</b>	€ 4,00
Grillwürstel <b>gebraten</b>	€ 4,00
Port. Kartoffellaibchen (2 Stück) <sup>ACG</sup>	€ 5,20
mit Kräuterdip <sup>GM</sup> <b>vegetarisch</b>	
Krautstrudel <sup>ACGF</sup>	€ 5,80
mit Rahmsauce <sup>GM</sup> <b>vegetarisch</b>	
Fladen mit Linsenfülle <sup>A</sup> mit Chutney <sup>O</sup> <b>vegan</b>	€ 5,20

## Dazu gibt's

Knödel <sup>ACG</sup>	€ 2,50
Sauerkraut <sup>AO</sup>	€ 2,50
Salate siehe nächste Seite	

## Kalte Speisen

Hausplatte <sup>ACGMO</sup> für 1 - 6 Pers.; pro Pers.	€ 6,20
Gustoplatte <sup>GMO</sup>	€ 6,80
Pfefferfrischkäse mit Rohschinken garniert	
Apfelkäsesalat mit Rohschinken <sup>GMO</sup>	€ 6,80
Saurer Teller <sup>ACO</sup>	€ 5,20
Blunz`n, Presswurst, Surbraten, garniert	
Bauernfleischsalat <sup>ACFGLMO</sup>	€ 5,20
Garniertes Ei <sup>ACFLMO</sup>	€ 5,20
Saure Presswurst oder Blunz`n <sup>AO</sup>	€ 4,20
Port. Geselchtes oder Ripperl garniert <sup>CO</sup>	€ 4,20
Port. Surbraten oder Kümmelbraten <sup>CO</sup>	€ 4,20
Port. Blunz`n <sup>A</sup> garniert mit Kren <sup>O</sup>	€ 3,80
Port. Grammeln	€ 3,50
Port. Speck	€ 3,50
Fleischbrot <sup>AOPF</sup>	€ 3,20
Leberpasteten- oder Bratenfettbrot <sup>APF</sup>	€ 2,50
Aufstrichteller <sup>GMO</sup>	€ 5,20
Käseplatte <sup>GMO</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 6,20
Salatplatte mit Ei <sup>ACFLMO</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 5,20
hausgemachte Frischkäsebällchen	€ 5,20 im
Pfeffermantel oder Kräutermantel <sup>GO</sup> <b>vegetarisch</b>	
Butterbrot mit Käse <sup>AGPF</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 3,20
Liptauerbrot <sup>AGMOPF</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 2,50
Linsenaufstrichbrot <sup>AMPF</sup> <b>vegan</b>	€ 2,50

# Unsere Salate

Wir machen unsere Salate selbst nach alt österreichischer und regionaler Tradition. Die Linsen werden 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 bezogen.

Gemischter Salat <sup>o</sup>	€ 2,70
Erdäpfelsalat <sup>o</sup>	€ 2,70
Krautsalat <sup>o</sup>	€ 2,70
Linsensalat <sup>o</sup>	€ 2,70
Fisolensalat <sup>o</sup>	€ 2,70
Blattsalat <sup>o</sup>	€ 2,70
Käferbohnen mit Kürbiskernöl <sup>o</sup>	€ 3,50
Gemüsemayonnaise <sup>ACFLMO</sup>	€ 3,50

## ...dazu gibt`s

Port. Kernöl/ Kren <sup>o</sup>	€ 0,50
Port. Gurkerl <sup>o</sup> oder Pfefferoni <sup>o</sup>	€ 1,40
hartes Ei <sup>c</sup>	€ 0,80
Bauernweckerl <sup>ACGN</sup> hausgemacht	€ 1,40
Wachauerweckerl <sup>AN</sup> hausgemacht	€ 1,40
Stück Brot <sup>APF</sup> vom Sederl Bäcker	€ 0,80

# Nachschlag

## hausgemachte Mehlspeisen nach Omas Rezepten

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

Saisonale Mehlspeise siehe Zusatzkarte

Hausschnitte <sup>CGH</sup> € 3,00

Grammelbäckerei <sup>ACG</sup> gefüllt mit  
hausgemachter Dirndlmarmelade € 2,50

Topfen-Joghurtknockerl <sup>G</sup> € 3,80  
auf Fruchtspiegel

### Samstag und Sonntag und feiertags gibt's wieder unsere

Cremeschnitte <sup>ACGF</sup> € 3,50

## Hausschnäpse

Weinbrand<sup>o</sup> im Eichenfass gereift 2 cl € 2,80

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

Rotweilikör 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>

# Unsere Weine <sup>o</sup>

Unsere Weine sind Qualitätsweine. Viele von ihnen wurden bei regionalen, nationalen oder internationalen Weinbewertungen durch unabhängige Fachleute prämiert! Nähere Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage [www.heurigen-philipp.at](http://www.heurigen-philipp.at).

<b>Grüner Veltliner</b> trocken, 2021	1/8 l € 2,00	0,75 l € 11,80
<b>Gemischter Satz</b> trocken, 2021	€ 2,20	€ 13,00
<b>Gelber Muskateller</b> trocken, 2021	€ 2,20	€ 13,00
<b>Chardonnay</b> trocken, 2021	€ 2,20	€ 13,00
<b>Grüner Veltliner Theresa</b> trocken, 2021	€ 2,20	€ 13,00
<b>Chardonnay</b> Große Reserve trocken, 2019	€ 3,20	€ 18,00
<b>Rosé</b> trocken, 2021	€ 2,00	€ 11,80
<b>Zweigelt</b> trocken, 2020	€ 2,00	€ 11,20
<b>Blauburger</b> trocken, 2020	€ 2,40	€ 14,20
<b>St. Laurent</b> trocken, Cuvée 2019/2020	€ 2,40	€ 14,20
<b>Jakobuszweigelt</b> Reserve trocken, 2019	€ 2,40	€ 14,20
<b>Cuvée Oid/Jung</b> Reserve trocken, 2017/2018	€ 2,80	€ 16,60
<b>Großer Philipp</b> Große Reserve „Oberes Ried“, Zweigelt 2018	€ 3,40	€ 19,20



# Weiters gibt`s

## Sekt und Frizzante °

### Hauersekt

Rosé *traditionelle Flaschengärung* 1 Fl. € 18,00  
1/8 l 0,75 l

**Rosa Frizzi** Rosé Frizzante € 2,20 € 13,00

**Sprudelnder Philipp** € 2,20 € 13,00

## Süßweine °

**Sweet Caroline** rot, lieblich, 2020 € 2,00 € 11,80

## Schankwein °

1/4 l Spritzer € 2,00

1/8 l Wein gespritzt auf 0,5 l € 2,80

1/4 l Liftler € 2,40

1/4 l Kaiserspritzer € 2,40

## Säfte aus eigener Erzeugung

1/4 l Traubensaft € 3,00

1/8 l Traubensaft € 1,50

1/4 l Traubensaft gespritzt € 1,70

1/4 l Holunderblüten o. Melissensaft € 1,40

1/4 l Almdudler gespritzt € 1,40

1 Fl. Almdudler (0,35l) € 2,40

1 l Soda oder Mineralwasser € 3,20

0,35 l Flasche Mineral still oder prickelnd € 1,60

1/4 l Soda oder Mineralwasser € 0,80

# 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.



## Unsere Heurigentermine 2022

**Do. 24.03. bis So. 27.03.**

**Fr. 01. 04. bis So. 03.04.**

**Do. 12.05. bis So. 15.05.**

**Do. 02.06. bis Di. 07.06.**

**Do. 25.08. bis Di. 30.08.**

**Fr. 23.09. bis So. 25.09. STURM**

**Do. 08.12. bis So. 11.12. JUNGWEIN**

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

*ganzjährig Flaschenweinverkauf*