

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. Weikersdorf am Steinfeld ist eine der südlichsten Weinbauortschaften der Thermenregion. Unsere Rebsorten sind Zweigelt, Blauer Portugieser, Blauburger und Sankt Laurent sowie Grüner Veltliner, Chardonnay, Müller Thurgau und Neuburger. Weiters bewirtschaften wir die Weinflächen von Theresa in Haugsdorf/Weinviertel. Die Trauben für unseren Gelben Muskateller, Grüner Veltliner Theresa, Sauvignon blanc und Rheinriesling kommen von dort. 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 natürlich auch gerne für daheim einpacken!

Schmankerl des Tages



DONNERSTAG 25. Mai:

Beuschel ^{AOL} mit Knödel ^{ACG} € 8,50

FREITAG 26. Mai:

Gebratene Ripperl mit Knödel ^{ACG} u. Salat ^O € 10,50

SAMSTAG 27. Mai:

Spareribs mit Butterkartoffel ^G, Kräuterdip ^{GM} und
Zwiebelsenf ^M € 14,00

SONNTAG 28. Mai:

Lungenbraten in Blätterteig ^{AHF}
mit Butterkartoffel ^G, Kräuterdip ^{GM} € 14,00

Montag 29. Mai:

Winzerragout ^{AGL} mit Knödel ^{ACG} und
Preiselbeerbirne € 9,50



Aktuell im Mai

Getränkeempfehlung ^O:

1/4 | Frühlingskuss € 3,40
Jungweinspritz mit Erdbeermark

1/8 | Grüner Veltliner 2022 € 2,20
Würzig-fruchtig, ein Hauch nach grünem Apfel
NÖ Gold, Thermenregion Gold

Speisen

Pikante Palatschinkenröllchen ^{ACG} auf
Blattsalat ^O fleischig oder vegetarisch € 6,80

Butterbrot ^{APFG} mit Schnittlauch € 2,70

Saisonale Mehlspeise

Nusskipferl ^{ACGH} € 3,20

Topfen-Joghurtknockerl ^G
auf Erdbeerspiegel € 4,00



Unsere Getränke

Frizzante ^o

	1/8 l	0,75 l
Rosa Frizzi	€ 2,40	€ 14,20
Sprudelnder Philipp	€ 2,40	€ 14,20
Hauersekt 1Fl. 0,75L		€ 18,00

Rosè *traditionelle Flaschengärung*

Weißweine

Grüner Veltliner Theresa 2022	€ 2,20	€ 13,00
Gemischter Satz 2022	€ 2,20	€ 13,00
Chardonnay 2022	€ 2,20	€ 13,00
Gelber Muskateller 2022	€ 2,40	€ 14,20
Sauvignon blanc Jungfernernte 2022	€ 2,40	€ 14,20
Rheinriesling 2022	€ 2,40	€ 14,20
Grüner Veltliner Reserve 2021	€ 2,40	€ 14,20
Neuburger Hefetrüb 2021	€ 3,00	€ 16,60
Chardonnay Große Reserve 2021	€ 3,40	€ 19,20

Rot- und Roséweine^o

Rosé 2022	€ 2,20	€ 13,00
Blauer Portugieser 2021	€ 2,20	€ 13,00
Zweigelt 2021	€ 2,20	€ 13,00
Zweigelt Jakobusreserve 2021	€ 2,40	€ 14,20
Cuvée Johannes Reserve 2021	€ 3,00	€ 16,60
St. Laurent 2020	€ 2,40	€ 14,20
Großer Philipp Große Reserve	€ 3,40	€ 19,20

„Oberes Ried“, Zweigelt 2019

Unsere Getränke



Süßweine °

Sweet Caroline rot, lieblich, 2020 1/8L € 2,20 € 13,00

Rheinriesling süß, 2021 1/16L € 1,70 € 19,20
Geburtsjahrgang Johannes

Schankwein °

1/4 | Landwein weiß oder rot € 3,60

1/4 | Spritzer € 2,10

1/8 | Wein gespritzt auf 0,5 l € 3,00

1/4 | Liftler € 2,50

1/4 | Kaiserspritzer € 2,50

Säfte aus eigener Erzeugung

1/4 | Traubensaft Rosé natürtrüb € 3,40

1/4 | Traubensaft gespritzt € 1,90

1/4 | Holunderblüten o. Melissensaft € 1,60

1/4 | Almdudler gespritzt € 1,90

1 Fl. Almdudler (0,35l) € 2,80

1 | Soda oder Mineralwasser € 3,60

0,35 | Flasche Mineral still oder prickelnd € 1,80

1/4 | Soda oder Mineralwasser € 0,90



Warme Speisen

Tagesschmankerl und saisonale Speisen siehe Zusatzkarte

Surschnitzel ^{ACG} **nur mittags!** € 7,80

Schmankerlplatte ^{ACGMOHF} **warm u. kalt gemischt!** € 8,20

Kartoffellaibchen, Strudel, Pfefferkarree, Apfelkäsesalat ...

Braten frisch vom Rohr € 5,80

variiert nach Lust und Laune

Port. Fleischlaibchen (2 Stück) ^{ACGO} € 5,60

Fleischkäsestrudel ^{ACGHF} mit Kräuterdip ^{GM} € 6,80

Blunzn in Kürbispanier ^{ACG} € 5,60

Bratwürstel **geselcht** € 4,20

Grillwürstel **gebraten** € 4,20

Port. Kartoffellaibchen (2 Stück) ^{ACG} € 5,60

mit Kräuterdip ^{GM} **vegetarisch**

Krautstrudel ^{ACGHF} mit Rahmsauce ^{GM} **vegetarisch** € 6,20

Fladen mit Linsenfülle^A mit Chutney^O **vegan** € 5,60

Dazu gibt's

Knödel ^{ACG} € 2,50

Sauerkraut ^{AO} € 2,50

Salate siehe nächste Seite



Kalte Speisen

Hausplatte ^{ACGMO} für 1 - 6 Pers.; pro Pers.	€ 6,80
Gustoplatte ^{GMO} Pfefferfrischkäse mit Rohschinken garniert	€ 7,80
Hofkäsetriologie ^{GMOH} vegetarisch	€ 8,50
Aus der Hofkäserei Waldherr (Lichtenegg)	
Apfelkäsesalat mit Rohschinken ^{GMOH}	€ 7,80
Saurer Teller ^{ACO}	€ 5,80
Blunz`n, Presswurst, Surbraten, garniert	
Bauernfleischsalat ^{CFGLMO}	€ 5,80
Garniertes Ei ^{CFLMO}	€ 6,20
Saure Presswurst ^O oder Blunz`n ^{AO}	€ 5,20
Port. Geselchtes oder Ripperl garniert ^{CO}	€ 5,20
Port. Surbraten oder Kümmelbraten ^{CO}	€ 5,20
Port. Blunz`n ^A garniert mit Kren ^O	€ 4,20
Port. Grammeln ^G	€ 4,20
Port. Speck	€ 4,20
Aufstrichteller ^{GMO}	€ 5,80
Salatplatte mit Ei ^{CFLMO} vegetarisch	€ 6,20
hausgemachte Frischkäsebällchen ^{GO} im Pfeffermantel oder Kräutermantel vegetarisch	€ 5,80

Brote

Butterbrot mit Käse ^{AGPF} vegetarisch	€ 3,40
Fleischbrot ^{AOPF}	€ 3,40
Leberpasteten- oder Bratenfettbrot ^{APF}	€ 2,70
Liptauerbrot ^{AGMPFO} vegetarisch	€ 2,70
Linsenaufstrichbrot ^{AMPF} vegan	€ 2,70



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 ^o	€ 3,20
Erdäpfelsalat ^o	€ 3,20
Krautsalat ^o	€ 3,20
Linsensalat ^o	€ 3,20
Fisolensalat ^o	€ 3,20
Blattsalat ^o	€ 3,20
Käferbohnen mit Kürbiskernöl ^o	€ 3,80
Gemüsemayonnaise ^{CFLMO}	€ 3,80

Dazu gibt`s

Port. Kernöl/ Kren ^o	€ 0,50
Port. Gurkerl ^o oder Pfefferoni ^o	€ 1,40
hartes Ei ^c	€ 1,00
Bauernweckerl ^{ACGN} hausgemacht	€ 1,60
Wachauerweckerl ^{AN} hausgemacht	€ 1,60
Stück Brot ^{APF} vom Sederl Bäcker	€ 1,00



Nachschatag

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

Hauschnitte ^{CGH} € 3,20

Grammelbäckerei ^{ACG} gefüllt mit € 2,80

hausgemachter Dirndlmarmelade

Topfen-Joghurtknockerl ^G € 4,00

auf Fruchtspiegel

Samstag und Sonntag und feiertags gibt's wieder unsere

Cremeschnitte ^{ACGFH} € 3,80

Hauschnäpse **2 cl**

Weinbrand ^o im Eichenfass gereift € 3,00

Tresterbrand ^o Rheinriesling € 2,50

Birnenbrand € 2,50

Zwetschkenbrand € 2,00

Holunderlikör € 1,80

Dirndllikör € 1,80

Weichsellikör € 1,80

Rotweinlikör € 1,80

Allergene-Symbolerklärung

Gluten ^A, Ei ^C, Milch ^G, Schalenfrüchte ^H, Sellerie ^L, Senf ^M, Sesam ^N, Sulfite ^O, Lupinen ^P, Soja ^F, Fisch ^D

Wir informieren Sie über Allergene. Alle Preise mit Mehrwertsteuer.

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 2023

Do. 23.03. bis So. 26.03.

Fr. 07.04. Oster Ab-Hof Verkauf

Fr. 21. 04. bis So. 23.04.

Do. 27.04. bis Mo. 01.05.

Do. 25.05. bis Mo. 29.05.

Do. 24.08. bis Di. 29.08.

Do. 26.10. bis So. 29.10. STURM

Do. 07.12. bis So. 10.12. JUNGWEIN

Sie finden uns online unter
www.heurigen-philipp.at oder Facebook

ganzjährig Flaschenweinverkauf