

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, 18. April:

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

FREITAG, 19. April:

Szegediner Krautfleisch ^{AO} mit Salz
-kartoffeln € 8,50

SAMSTAG, 20. April:

Grammelknödel ^{ACG} mit Sauerkraut ^{AO} € 8,50
Cremeschnitte ^{ACGFH} € 4,00

SONNTAG, 21. April:

Lungenbraten in Wurzelsauce mit Knödel ^{ACG}
u. Preiselbeerbirne ^O € 14,00
Cremeschnitte ^{ACGFH} € 4,00

MONTAG, 22. April:

Krenfleisch ^L mit Salzkartoffeln € 8,50

DIENSTAG, 23. April:

Geröstete Leber ^A mit Kartoffel € 8,50



Weinempfehlung ^O:

1/8 | Grüner Veltliner Theresa € 2,30
Frisch, fruchtig, würzig, aus unseren Weinviertler Rieden

1/8 | Zweigelt Selektion € 2,50
Kirsch- und Vanillenoten, kräftiger Abgang, aus unseren Rieden in der Thermenregion

Speisen

Erdäpfelrahmsuppe ^{AGL} mit frischen Kräutern
aus dem Gemüsegarten € 3,20

Karreebraten mit Bärlauchkäsekruste ^{GM} € 6,80

Frühlingsfrischkäse garniert ^{GO} € 5,80

Saisonale Mehlspeise

Nusskipferl ^{ACGH} € 2,80



Unsere Getränke

Schankwein ^o

1/4 Landwein weiß oder rot	€ 4,00
1/4 Spritzer	€ 2,30
1/4 Kaiserspritzer	€ 2,80
1/8 Wein gespritzt auf 0,5 l	€ 3,30
1/4 Liftler	€ 2,80
1/4 Dreiermischung	€ 2,80

Säfte aus eigener Erzeugung

1/4 Traubensaft rot	€ 3,80
1/4 Traubensaft gespritzt	€ 2,20
1/8 Traubensaft gespritzt auf 0,5 l	€ 3,20
1/4 Holunderblüten	€ 1,80
1/4 Melissensaft	€ 1,80
1/4 Almdudler gespritzt	€ 2,20
1 Fl. Almdudler (0,35l)	€ 2,80
1 Soda oder Mineralwasser	€ 4,00
0,35 Flasche Mineral <small>still oder prickelnd</small>	€ 2,00
1/4 Soda oder Mineralwasser	€ 1,00

Frizzante ^o

	1/8 l	0,75 l
Rosa Frizzi	€ 2,50	€ 14,80
Sprudelnder Philipp	€ 2,50	€ 14,80



Unsere Getränke

Weißweine

	1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner 2023	€ 2,30	€ 13,60
Grüner Veltliner Theresa 2023	€ 2,30	€ 13,60
Gemischter Satz 2023	€ 2,30	€ 13,60
Chardonnay 2023	€ 2,50	€ 14,80
Rheinriesling 2023	€ 2,50	€ 14,80
Sauvignon blanc 2023	€ 2,50	€ 14,80
Gelber Muskateller 2023	€ 2,50	€ 14,80
Grüner Veltliner Ried Magerbauer 23	€ 3,20	€ 17,80
Neuburger Hefetrüb 2021	€ 3,20	€ 17,80
Chardonnay Große Reserve 2021	€ 4,00	€ 20,40

Rot- und Roséweine^o

Rosé 2023	€ 2,30	€ 13,60
Zweigelt 2022	€ 2,30	€ 13,60
Zweigelt Selektion 2022	€ 2,50	€ 14,80
Blauburger 2022	€ 2,50	€ 14,80
St. Laurent 2022	€ 2,50	€ 14,80
Zweigelt Jakobusreserve 2021	€ 3,20	€ 17,80
Cuvée Johannes Reserve 2021	€ 3,20	€ 17,80
Großer Philipp Zweigelt 2021	€ 4,00	€ 20,40

Süßweine^o

Sweet Caroline <u>rot</u> , lieblich, 1/8L	€ 2,30	€ 13,60
Rheinriesling süß, 2021	1/16L € 1,70	€ 19,20

Geburtsjahrgang Johannes



Warme Speisen

Tagesschmankerl und saisonale Speisen siehe Zusatzkarte

Surschnitzel ^{ACG} nur mittags!	€ 8,80
Schmankerlplatte ^{ACGMOHF} warm u. kalt gemischt!	€ 8,50
Kartoffellaibchen, Strudel, Pfefferkarree, Apfelkäsesalat ...	
Braten frisch vom Rohr	€ 6,20
variiert nach Lust und Laune	
Knödel mit Bratensaft ^{ACG}	€ 3,20
Port. Fleischlaibchen (2 Stück) ^{ACGO}	€ 5,80
Fleischkäsestrudel ^{ACGHF} mit Kräuterdip ^{GM}	€ 7,00
Blunzn in Kürbispanier ^{ACG}	€ 5,80
Bratwürstel geselcht	€ 4,50
Grillwürstel gebraten	€ 4,50
Port. Kartoffellaibchen (2 Stück) ^{ACG}	€ 5,80
mit Kräuterdip ^{GM} vegetarisch	
Krautstrudel ^{ACGHF} mit Rahmsauce ^{GM} vegetarisch	€ 6,20
Fladen mit Linsenfülle ^A mit Chutney ^O vegan	€ 5,80

Dazu gibt's

Knödel ^{ACG}	€ 2,70
Sauerkraut ^{AO}	€ 2,70
Salate	siehe nächste Seite



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 Sedlatschek frisch vom Großgrünmarkt oder von Therasas 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 ^o	€ 0,60
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



Kalte Speisen

Hausplatte ^{ACGMO} für 1 - 6 Pers.; pro Pers.	€ 7,00
Gustoplatte ^{GMO}	€ 7,80
Pfefferfrischkäse mit Rohschinken garniert	
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}	€ 5,50
Port. Geselchtes oder Ripperl garniert ^{CO}	€ 5,50
Port. Surbraten oder Kümmelbraten ^{CO}	€ 5,50
Port. Blunz`n ^A garniert mit Kren ^O	€ 4,50
Port. Grammeln ^G	€ 4,50
Port. Speck	€ 4,50
Aufstrichteller ^{GMO}	€ 5,80
Salatplatte mit Ei ^{CFLMO} vegetarisch	€ 6,20
hausgemachte Frischkäsebällchen ^{GO}	€ 5,80
Pfeffermantel oder Kräutermantel vegetarisch	im

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



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 ^{CGH} € 3,20

Grammelbäckerei ^{ACG} gefüllt mit € 2,80

hausgemachter Dirndlmarmelade

Topfen-Joghurtknockerl ^G € 4,00

auf Fruchtspiegel

Hausschnäpse 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

Rotweilikör € 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 2024

Do. 18.04. bis Di. 23.04.

Do. 16.05. bis Mo. 20.05.

Do. 22.08. bis Di. 27.08.

Do. 24.10. bis So. 27.10. STURM

Mi. 04.12. bis So. 08.12. JUNGWEIN

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

ganzjährig Flaschenweinverkauf