

HEURIGEN  
PHILIPP



*So finden  
Sie uns*



Hauptstraße 23  
2722 Weikersdorf am Steinfelde  
Tel 02638 / 22 99 1  
Mobil 0676 / 75 65 718

*Herzlich  
willkommen  
bei Familie  
PHILIPP*



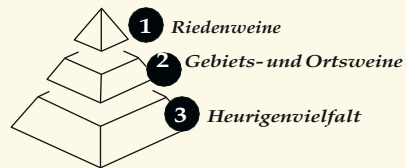
[www.heurigen-philipp.at](http://www.heurigen-philipp.at)

# WEINBAU PHILIPP

## Herkunft mit Profil

Unsere Weine folgen einer klaren Struktur, die Qualität und Lage in ein transparentes Verhältnis setzt. Je enger die Herkunft gefasst ist, desto prägnanter wird das Profil:

3 Die Basis bildet unsere *Heurigenvielfalt* (Herkunft Niederösterreich) – sie steht für unkomplizierte Trinkfreude und klare Rebsortenfrucht.



2 Eine Stufe darüber schärfen wir mit den *Gebiets- und Ortsweinen* den Fokus auf die klassische Stilistik der Thermenregion und des Weinviertels.

1 Die Spitze bilden unsere *Riedenweine* aus den besten Einzellagen. Als Ergebnis höchster Selektion verkörpern sie das spezifische Mikroklima und den Boden in ihrer authentischsten Form.



## Vielen Dank für Ihren Besuch!

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

*Ihre Familie Philipp*



Foto: Anna Fellner

## 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>, Fisch <sup>D</sup>

Wir informieren Sie über Allergene. Alle Preise mit  
Mehrwertssteuer.

## Nächster Heurigen Do. 27. 8.- Di. 1.9. 2026



## Unsere Weine

### Riedenweine <sup>0</sup>

- 1/8 l Ried Gerichtsberg Grüner Veltliner WV DAC ab März 27
- 1/8 l Ried Magerbauer Chardonnay 23 im Salon! € 4,20
- 1/8 l Ried Brunnenthal Pinot Noir ab Nov 27

### Gebiets- und Ortsweine <sup>0</sup>

- 1/8 l Grüner Veltliner Theresa Weinviertel DAC 25 € 2,80
- 1/8 l Chardonnay Thermenregion DAC 25 € 2,80
- 1/8 l Zweigelt Selektion Thermenregion DAC 24 € 2,80
- 1/8 l Sankt Laurent Thermenregion DAC 24 € 2,80
- 1/8 l Zweigelt Reserve Wiener Neustadt DAC 23 € 3,20

### Heurigenvielfalt <sup>0</sup>

- 1/8 l Gemischter Satz 2025 € 2,60
- 1/8 l Sauvignon Blanc 2025 € 2,60
- 1/8 l Gelber Muskateller 2025 € 2,60
- 1/8 l Rheinriesling 2025 € 2,60
- 1/8 l Rosè 2025 € 2,60
- 1/8 l Blauer Portugieser 2023 € 2,60

### Raritäten <sup>0</sup>

- 1/8 l Neuburger hefetrüb 2023 € 4,00
- 1/8 l Cuvée Johannes 2024 € 4,20
- 1/8 l Großer Philipp 2021 Sortensieger ausverkauft
- 1/8 l Rheinriesling Geburtsj. Johannes süß 2021 € 4,00
- 1/8 l Gelber Muskateller ALKOHOLFREI € 3,50



## Prickelndes <sup>0</sup>

1/8 l Winzersekt Lukas	€ 3,50
1/8 l Sprudelnder Philipp 2025	€ 3,00
1/8 l Rosa Frizzi 2025	€ 3,00

## Unsere Spritzer

1/4 l Spritzer <sup>0</sup> weiß oder rot	€ 2,50
1/4 l Minze-Rosèspritz <sup>0</sup>	€ 3,80
1/4 l Kaiser-Spritzer <sup>0</sup>	€ 3,50
1/4 l Muskateller-Spritzer <sup>0</sup>	€ 3,30
1/4 l Muskateller-Spritzer Alkoholfrei	€ 3,80
1/4 l Liftler <sup>0</sup>	€ 3,00
1/4 l Dreiermischung <sup>0</sup>	€ 3,00
1/8 l Wein gespritzt auf 0,5	€ 3,50

## Unsere Säfte

1/4 l Traubensaft rot	€ 3,80
1/4 l Traubensaft gespritzt	€ 2,40
1/4 l Verjus (frisch, säuerlich, alk. frei)	€ 2,30
1/4 l Holunderblütensaft	€ 2,10
1/4 l Minzesaft	€ 2,10

## Weiters gibts

1/8 l Gelber Muskateller <sup>0</sup> <u>ALKOHOLFREI</u>	€ 3,50
1 Flasche Almdudler (0,35 l)	€ 3,00
1/4 l Soda	€ 1,00
1 Fl. Mineral prickelnd oder still (0,35l)	€ 2,00
1 l Soda oder Mineral	€ 4,00



## Süßes

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

Grammelbäckerei <sup>ACG</sup>	€ 3,00
Hausschnitte <sup>CGH</sup>	€ 4,00
Topfen-Joghurtknockerl <sup>G</sup> auf Erdbeerspiegel	€ 4,00
Schokokirschenkuchen <sup>ACGH</sup>	€ 4,00
<u>Freitag: Erdbeerknödel</u> <sup>ACGH</sup> auf Erdbeersauce	€ 6,00
<u>Feiertag, Samstag und Sonntag:</u>	
Cremeschnitte <sup>ACG</sup>	€ 4,50

## Hausschnäpse und Liköre

	2 cl
Weinbrand <sup>0</sup> im Eichenfass gereift	€ 3,20
Tresterbrand <sup>0</sup> Rheinriesling	€ 2,70
Birnenbrand	€ 2,70
Zwetschkenbrand	€ 2,20
Holunderlikör	€ 2,00
Weichsellikör	€ 2,00

## Hausgemachte Salate <sup>0</sup>



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 Theresas Eltern aus Haugsdorf bezogen.

<b>Käferbohnen mit Kürbiskernöl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Erdäpfelsalat</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Fisolensalat</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Linsensalat</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Blattsalat</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Gemüsemayonnaise</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Extra Kernöl</b>	<b>€ 0,80</b>

## Weitere Beilagen

<b>Bauernweckerl <sup>ACNG</sup> hausgemacht</b>	<b>€ 1,80</b>
<b>Wachauerweckerl <sup>AN</sup> hausgemacht</b>	<b>€ 1,80</b>
<b>Brot vom Sederl-Bäcker <sup>A</sup></b>	<b>€ 1,00</b>
<b>Port. Essiggurkerl</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Port. Pfefferoni</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Hartes Ei</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Extra Dip</b>	<b>€ 0,80</b>

## Tagesschmankerl



### Donnerstag 4.6.:

<b>Winzerragout <sup>AGL</sup> mit Knödel <sup>ACG</sup> und Preiselbeer-Birne</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Cremschnitte <sup>ACG</sup></b>	<b>€ 4,50</b>

### Freitag 5.6.:

<b>Jungschweinsbraten mit Knödel <sup>ACG</sup> und Sauerkraut oder Salat <sup>0</sup></b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Erdbeerknödel <sup>ACG</sup> mit Erdbeersauce</b>	<b>€ 6,00</b>

### Samstag 6.6.:

<b>Szegedinergulasch <sup>A</sup> mit Salzkartoffelr oder Knödel <sup>ACG</sup></b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Cremschnitte <sup>ACG</sup></b>	<b>€ 4,50</b>

### Sonntag 7.6.:

<b>Karreebraten überbacken mit Kräuterkäsekruste <sup>GM</sup> mit Knödel <sup>ACG</sup> und Salat <sup>0</sup></b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Cremschnitte <sup>ACG</sup></b>	<b>€ 4,50</b>

## Traditionelles und Klassiker

Hausplatte <sup>ACGMO</sup> von 1-6 Pers., pro Pers.	€ 7,90
Gustoplatte <sup>GMO</sup> Pfefferfrischkäse mit Rohschinken	€ 8,00
Das 'KäseTRIO' <sup>GMOH</sup> mit Holunderblütengelee	
<b>Vegetarisch</b> (Hofkäserei Waldherr, Lichtenegg)	€ 8,50
Apfelkäsesalat <sup>GO</sup> mit Rohschinken	€ 8,00
Bauernfleischsalat <sup>GCO</sup>	€ 6,50
Geselchtes mit Kren	€ 5,80
Surbraten mit Kren <sup>O</sup>	€ 5,80
Kümmelbraten mit Kren <sup>O</sup>	€ 5,80
Saure Presswurst oder Blunz`n <sup>O</sup>	€ 5,80
Aufstrichteller <sup>GMO</sup>	€ 6,50
Garniertes Ei <sup>CFLMO</sup>	€ 6,50
Salatplatte mit Ei <sup>CFLMO</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 6,50
Frischkäse im Kräutermantel <sup>G</sup> <b>vegetarisch</b> hausgemacht, mit Blattsalat <sup>O</sup>	€ 6,50

## Brote

Butterbrot mit Pfefferkarree <sup>AGM</sup>	€ 4,50
Butterbrot mit Rohschinken <sup>AG</sup>	€ 4,50
Belegtes Brot mit Fleisch und Käse garniert <sup>AG</sup>	€ 4,50
Fleischbrot <sup>A</sup>	€ 3,80
Käsebrot <sup>AG</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 3,80
Schmalzbrot mit Zwiebel <sup>A</sup>	€ 3,20
Bratenfettbrot <sup>A</sup>	€ 3,20
Leberaufstrichbrot <sup>AGM</sup>	€ 3,20
Krenaufstrichbrot <sup>AGM</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 3,20
Liptauerbrot <sup>AGM</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 3,20
Kräuteraufstrichbrot <sup>AGM</sup> <b>vegetarisch</b>	€ 3,20
Linsenaufstrichbrot <sup>AMPF</sup> <b>vegan</b>	€ 3,20

## Warme Küche

Frühlingskräutersuppe <sup>AGL</sup>	
mit frischen Kräutern <b>vegetarisch</b>	€ 3,80
Surschnitzel <sup>ACG</sup>	€ 9,00
Braten frisch vom Rohr mit an guaten Saftl	€ 6,50
Schmankerlplatte <sup>ACGMO</sup> warm u. kalt gemischt!	€ 9,00
Kartoffelaibchen, Strudel, Pfefferkarree, Apfelkäsesalat ...	
Blunz`n in Kürbispanier <sup>ACG</sup>	€ 6,20
Fleischkäsestrudel <sup>ACG</sup> mit Kräuterdip <sup>GOM</sup>	€ 7,80
Port. Fleischlaibchen <sup>ACG</sup> (2 Stk.)	€ 6,20
Bratwürstel <b>geselcht</b>	€ 5,00
Knödel <sup>ACG</sup> mit Bratensaft	€ 3,60
Port. Kartoffelaibchen <sup>ACG</sup> (2Stk.)	€ 6,20
mit Kräuterdip <sup>GOM</sup> <b>vegetarisch</b>	
Gemüsestrudel <sup>ACG</sup>	€ 7,50
mit Kräuterdip <sup>GOM</sup> <b>vegetarisch</b>	
Fladen <sup>A</sup> mit Holunderblütengelee (2 Stk.) <b>vegan</b> gefüllt mit pikanter Linsenfülle	€ 7,50

## Dazu gibt's

Sauerkraut <sup>AO</sup>	€ 3,00
Knödel <sup>ACG</sup>	€ 3,00
Buttererdäpfel <sup>G</sup>	€ 3,00
Hausgemachte Salate <sup>O</sup> siehe nächste Seite	