

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

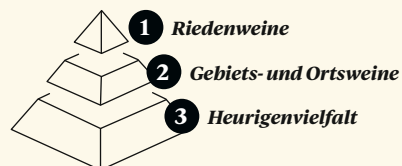


www.heurigen-philipp.at

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 ^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.

Nächster Heurigen

Fr. 13. 11.- So. 15.11. 2026

Fr. 20. 11.- So. 22.11. 2026



Unsere Weine

Riedenweine ⁰

1/8 l Gerichtsberg Grüner Veltliner WV DAC 25 € 3,80

1/8 l Magerbauer Chardonnay 23 im Salon! ausverkauft

1/8 l Brunnenthal Pinot Noir ab Nov 27

Gebiets- und Ortsweine ⁰

1/8 l Grüner Veltliner Theresa Weinviertel DAC 25 € 2,80

1/8 l Chardonnay Thermenregion DAC 25 € 2,80

1/8 l Rotgipfler Gumpoldskirchen DAC 25 € 3,20

1/8 l Zweigelt Selektion Thermenregion DAC 24 € 2,80

1/8 l Zweigelt Reserve Wiener Neustadt DAC 23 € 3,20

1/8 l Sankt Laurent Wiener Neustadt DAC 25 € 3,20

Heurigenvielfalt ⁰

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 2025 € 2,60

Raritäten ⁰

1/8 l Neuburger hefetrüb 2023 € 4,00

1/16 l Rheinriesling Auslesequalität süß 2021 € 2,80

1/8 l Gelber Muskateller ALKOHOLFREI € 3,50

1/8 l Cuvée Johannes 2024 € 4,20

1/8 l Großer Philipp 2024 € 4,40



Prickelndes ⁰

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 ⁰

1/4 l Spritzer weiß oder rot	€ 2,50
1/4 l Minze-Rosèspritz	€ 3,80
1/4 l Kaiser-Spritzer	€ 3,50
1/4 l Muskateller-Spritzer	€ 3,30
1/4 l Muskateller-Spritzer <u>ALKOHOLFREI</u>	€ 3,80
1/4 l Liftler	€ 3,00
1/4 l Dreiermischung	€ 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 ⁰ <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 ^{ACG}	€ 3,00
Hausschnitte ^{CGH}	€ 4,00
Topfen-Joghurtknockerl ^G auf Fruchtspiegel	€ 4,20
Schokozucchinikuchen ^{ACGH}	€ 4,00
Zwetschkenmohnkuchen ^{ACG}	€ 4,00
<u>Täglich außer Sonntag:</u> Zwetschkenknödel ^{ACG}	€ 6,00
<u>Nur am Sonntag:</u> Cremeschnitte ^{ACG}	€ 4,50

Dazu empfehlen wir

1/16 l Rheinriesling ⁰ Auslesequalität <u>süß</u> 2021	€ 2,80
---	--------

Hausschnäpse und Liköre

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

Hausgemachte Salate ⁰

Wir machen unsere Salate selbst nach alter 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.

Käferbohnen mit Kürbiskernöl	€ 4,20
Erdäpfelsalat	€ 3,80
Krautsalat	€ 3,80
Fisolensalat	€ 3,80
Linsensalat	€ 3,80
Blattsalat	€ 3,80
Gemischter Salat	€ 3,80
Gemüsemayonnaise ^{CFLMO}	€ 4,20
Extra Kernöl	€ 0,80

Weitere Beilagen

Bauernweckerl ^{ACNG} hausgemacht	€ 1,80
Wachauerweckerl ^{AN} hausgemacht	€ 1,80
Brot vom Sederl-Bäcker ^A	€ 1,00
Port. Essiggurkerl ⁰	€ 1,50
Port. Pfefferoni ⁰	€ 1,50
Hartes Ei	€ 1,00
Extra Dip ^{GM}	€ 0,80

Tagesschmankerl

Donnerstag 27.8.:

Jungschweinsbraten mit Knödel ^{ACG} und Sauerkraut ^{AO} oder Salat ⁰ € 12,00

Freitag 28.8.:

Krenfleisch ^L mit Salzkartoffel € 9,50

Samstag 29.8.:

Karreebraten überbacken mit Kräuterkäsekruste ^{GM} und Knödel ^{ACG} und Salat ⁰ € 14,00

Sonntag 30.8.:

Lungenbraten im Blätterteig ^{AHF} mit Butterkartoffel ^G und Kräuterdip ^{GM} € 15,00

Montag 31.8.:

Sommerliches Gulasch ^A mit Fleisch und Gemüse Salzkartoffel oder Knödel ^{ACG} € 9,00

Dienstag 1.9.:

gebratene Ripperl mit Knödel ^{ACG} und Sauerkraut ^{AO} oder Salat ⁰ € 12,00



Traditionelles und Klassiker

Hausplatte ^{ACGMO} von 1-6 Pers., pro Pers.	€ 7,90
Gustoplatte ^{GMO} Pfefferfrischkäse mit Rohschinken	€ 8,00
Das 'KäseTRIO' ^{GMOH} mit Birnenchutney Vegetarisch	
(Hofkäserei Waldherr, Lichtenegg)	€ 8,50
Apfelkäsesalat ^{G0} mit Rohschinken	€ 8,50
Bauernfleischsalat ^{GCO}	€ 6,50
Geselhtes mit Kren ⁰	€ 6,00
Surbraten mit Kren ⁰	€ 6,00
Kümmelbraten mit Kren ⁰	€ 6,00
Saure Presswurst oder Blunz`n ⁰	€ 6,00
Aufstrichteller ^{GMO}	€ 6,50
Garniertes Ei ^{CFLMO}	€ 6,50
Salatplatte mit Ei ^{CFLMO} vegetarisch	€ 6,50
Frischkäse ^G im Kräuter - oder Pfeffermantel	€ 6,50
vegetarisch hausgemacht, mit Blattsalat ⁰	

Brote

Butterbrot mit Pfefferkarree ^{AGM}	€ 4,50
Belegtes Brot mit Fleisch und Käse garniert ^{AG}	€ 4,50
Fleischbrot ^A	€ 3,80
Käsebrot ^{AG} vegetarisch	€ 3,80
Schmalzbrot mit Zwiebel ^A	€ 3,20
Bratenfettbrot ^A	€ 3,20
Leberaufstrichbrot ^A	€ 3,20
Krenaufstrichbrot ^{AGM} vegetarisch	€ 3,20
Liptaueraufstrichbrot ^{AGM} vegetarisch	€ 3,20
Kräuteraufstrichbrot ^{AGM} vegetarisch	€ 3,20
Linsenaufstrichbrot ^{AMPF} vegan	€ 3,20

SAISONALES im Sommer

Rindfleischsalat ⁰ nach Art des Hauses	€ 7,50
Palatschinkenröllchen ^{ACG}	
fleischig oder vegetarisch auf Sommersalat ⁰	€ 6,80
Pikanter Hirsesalat vegan	€ 6,50
(Biohirse von Familie Zenz, Weikersdorf)	
Schokozucchinikuchen ^{ACGH}	€ 4,00
Zwetschkenmohnkuchen ^{ACG}	€ 4,00
<u>Täglich außer Sonntag:</u> Zwetschkenknödel ^{ACG}	€ 6,00

Warme Küche

Surschnitzel ^{ACG}	€ 9,00
Braten frisch vom Rohr mit an guaten Saftl	€ 6,80
Schmankerlplatte ^{ACGMO} warm u. kalt gemischt!	€ 9,00
Kartoffellaibchen, Strudel, Pfefferkarree, Apfelkäsesalat ...	
Blunz`n in Kürbispanier ^{ACG}	€ 6,20
Fleischkäsestrudel ^{ACG} mit Kräuterdip ^{GOM}	€ 7,80
Port. Fleischlaibchen ^{ACG} (2 Stk.)	€ 6,20
Bratwürstel geselcht	€ 5,00
Knödel ^{ACG} mit Bratensaft	€ 3,60
Port. Kartoffellaibchen ^{ACG} (2Stk)	€ 6,20
mit Kräuterdip ^{GOM} vegetarisch	
Gemüsestrudel ^{ACG}	€ 7,50
mit Kräuterdip ^{GOM} vegetarisch	
Fladen ^A mit Birnenchutney (2 Stk.) vegan	€ 7,50
gefüllt mit pikanter Linsenfülle	

Dazu gibt's

Sauerkraut ^{AO}	€ 3,00
Knödel ^{ACG}	€ 3,00
Buttererdäpfel ^G	€ 3,00
Hausgemachte Salate ⁰ siehe nächste Seite	