

Bio-Weingut Weinhandwerk



Wild Essen, fein Trinken.

Wir lieben diesen Platz mitten in den Weinbergen und teilen unsere Freude an eleganten Weinen und kulinarischen Raritäten - insbesondere den essbaren Wildpflanzen - gerne mit unseren Gästen. Wir laden jeden ein zum Verweilen, Genießen und Kraft tanken. Seit 2006 arbeiten wir „biologisch“ und sind seit 2019 „bio-zertifiziert“.

Willkommen bei Vera & Martin.

Getränke

Unsere Bio-Weine

		Glas	Flasche
Sekt Grüner Veltliner 2018	1/8	5,-	30,-
Sherry Grüner Veltliner 2007 - Aperitif	1/8	4,40	26,-
Grüner Veltliner Wiestalen 2019	1/8	3,90	23,-
Gemischter Satz Wiestalen 2019	1/8	3,90	23,-
Orange Grüner Veltliner 2018	1/8	4,60	27,-
Grüner Veltliner 2013			26,-
Rosé Wiesthale 2019	1/8	3,90	23,-
Blauburger Klassik 2018	1/8	3,90	23,-
Gemischter Satz Rot 2019	1/8	3,90	23,-
Rhône Hommage 2007	1/8	5,50	32,-
Weißer Spritzer	1/4	3,60	
Kaiserspritzer - mit Hollerblütensirup	1/4	4,20	
Seyffensteinspritzer - mit Minzesirup	1/4	4,20	
Dirndlspritzer – mit Sirup der Kornelkirsche	1/4	4,20	

Alkoholfreie Getränke

Wasser still oder prickelnd	1/4	1,30
Wasser still oder prickelnd – Flasche/Karaffe *	1	4,90
Bio-Traubensaft aus unserem Weingarten - weiß/rot	1/4	3,40
Verjus – gespritzt, erfrischender Jung-Trauben-Saft	1/4	2,80
Hausgemachter Minze- oder Hollerblütensirup gespritzt	1/4	2,80
Dirndl- oder Heidelbeersirup gespritzt	1/4	2,50

Unsere Edelbrände

Edelbrand aus Blauburgertrestern	2 cl	4,-
Edelbrand mit Weinraute / Grappa alla Ruta	2 cl	4,20
Edelbrand mit Schlehen, aus Williamsbirne, ...	2 cl	4,20

* Hier im Naturschutzgebiet transportieren wir wöchentlich die gesamte Wassermenge im Tank für Sie auf den Weinberg.

Bio-Weingut Weinhandwerk



Feste mit der Natur.

Für besondere Anlässe verwandeln wir unsere Buschenschank mit Terrasse und Garten in ein romantisches Naturfest für bis zu 100 Gäste. Da ein buntes Wildkräuterbuffet, dort Köstliches vom Grill, ein Blick über Wien und viele Plätze für geselliges Zusammensein. In unserer Villa Weinrot - nebenan - bieten wir euch mit Grill und Feuerstellen einen romantischen Platz für Feste bis zu 40 Personen. Wir sorgen für die Getränke, ihr für Essen und gute Laune! An „Wild Cooking“-Abenden teilen wir mit euch unsere Faszination an essbaren Wildpflanzen und kochen am offenen Feuer.

www.weinhandwerk.at

Speisen

Aus der Wildkräuterküche & andere kulinarische Raritäten

- Einmal Alles – eine breite Variation für zwei Personen
- Variation Weinhandwerk – Aufstriche, Tapas mit Wildkräutern (auch ⑤)
- Federicos's Räucherteller – tagesaktuell aus dem eigenen Räucherofen
- Bergbauernteller – Bergbauernspeck, Wildwurst und Bergkäse

- Käseteller – Weich- und Hartkäsevariationen mit kleinen Kostbarkeiten
- Fischteller – dreierlei Fisch mit kleinen Kostbarkeiten
- Würziges Rindfleisch – Carpaccio mit Ruccola und Grana
- Wilder Salatteller – großer Wildkräutersalat mit Kostbarkeiten (auch ⑤)

Für den kleinen Gusto

- | | | |
|-------|---|------|
| 29,-- | Happen Bergbauernspeck oder Käse, Wildwurst | 5,80 |
| 12,-- | Schüssel Wildkräutersalat – als Beilage ⑤ | 5,80 |
| 15,40 | Brot de Luxe – Bio-Schmalz, Apfel, Zwiebel | 5,80 |
| 14,-- | Süßer Happen danach – tagesaktuell | 5,80 |

- | | | |
|-------|--|------|
| 14,-- | <i>Gebäck</i> | |
| 14,-- | Brotkorb: hausgemachtes Bio-Brot & mehr | 5,40 |
| 12,-- | Schüttelbrot mit Fenchel, Anis und Steinklee | 3,40 |
| 12,-- | Bio-Paarlbrot aus Dinkel-Sauerteig | 3,40 |
| | Scheibe vom hausgemachtem Bio-Brot | 0,70 |

Wir informieren Sie gerne über in unseren Speisen enthaltene Wildkräuter, sowie allergene Zutaten lt. VI-VO (EU) Nr. 1169/2011.