

Immer ein Fest mit der Natur.

Willkommen zum Wolken zählen & Seele baumeln lassen. Für deinen besonderen Anlass verwandeln wir unsere Buschenschank oder die Villa Weinrot – nebenan - in ein romantisches Fest mit der Natur. Da ein buntes Wildkräuterbuffet, dort Köstliches vom Grill oder ein Picknick mit Blick über Wien. Beim „Wild Cooking“ teilen wir mit euch unsere Faszination an essbaren Wildpflanzen und kochen am offenen Feuer.

Willkommen bei Vera & Martin



Getränke

Martin´s Bio-Weine aus den Wiesthalen

	Glas	Flasche
Sekt Grüner Veltliner 2021	1/8 5,-	30,-
Grüner Veltliner 2021	1/8 3,90	22,-
Gemischter Satz 2021	1/8 3,90	22,-
Spätlese Grüner Veltliner 2021	1/8 4,20	25,-
Grüner Veltliner Großes Fass 2021	1/8 4,60	27,-
Orange Grüner Veltliner 2021	1/8 4,20	25,-
Orange Grüner Veltliner 2018	1/8 4,60	27,-
Rosé 2021	1/8 3,90	22,-
Blauburger Klassik 2018	1/8 3,90	22,-
Weißer Spritzer	1/4 3,20	
Dein ‚Rosen-Spritz‘ zum Wolkenzählen ... oder doch mit Lavendel, Dirndl, Holler, Minze?	1/4 4,40	

Alkohol freie Getränke

Wasser – still oder prickelnd *	1/4	1,40
Wasser – still oder prickelnd - in der Flasche *	1	5,40
Bio-Traubensaft – weiß / rot pur	1/4	3,40
Verjus – gespritzt, erfrischender Jung-Trauben-Saft	1/4	3,20
Vera´s Minze- oder Hollerblütensirup gespritzt	1/4	2,80
Rosen-, Lavendel-, Dirndlsirup gespritzt	1/4	2,80

Martin´s Edelbrände

Grappa la Ruta	2cl	4,20
Sloe-Gin – Edelbrand mit Schlehenbeeren	2cl	4,20
Gin-Tonic	4cl	6,80

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

Wild essen, fein trinken.

Wir lieben diesen Platz mitten in den Weinbergen und wollen unsere Freude an eleganten Weinen und kulinarischen Raritäten - insbesondere den essbaren Wildpflanzen – mit dir und deinen Freunden teilen. Wir laden jeden ein zum Verweilen, Genießen und Kraft tanken. Im Weingarten leben Reben & Wildkräuter in nachhaltiger Symbiose seit 2002.

www.weinhandwerk.at



Speisen

Aus der Wildkräuterküche & andere Raritäten

Einmal Alles – eine bunte Variation für zwei Personen	32,-
Variation Weinhandwerk – Tapas & Aufstriche (auch V)	14,20
Wildes Kraut – Köstlichkeiten mit Wildkräutern der Saison	16,80
Wilder Salatteller – Wildkräutersalat mit Kostbarkeiten (auch V)	15,40
Bergbauernteller – Bergbauernspeck, Wildwurst, Bergkäse	15,40
Fischteller – dreierlei Fisch mit kleinen Köstlichkeiten	15,80
Würziges Rindfleisch – Carne Salata mit Rucola & Grana	14,20
Käseteller – bunte Variation an Weich- & Hartkäsen	15,80

Für den kleinen Gusto

Happen Bergbauernspeck oder Wildwurst oder Käse	6,40
Schüssel Wildkräutersalat – als Beilage (V)	6,40
Brot de Luxe – Bio-Schmalz, Apfel & Zwiebel	6,40
Süßer Happen für danach – tagesaktuell	6,40

Gebäck

Brot-Mix - Dinkel-, Weizenbrot und Schüttelbrot	4,00
Scheibe Brot	0,60
Schüttelbrot mit Fenchel, Anis und Steinklee / Südtirol	3,80
Bio-Paarlbrod aus Dinkel-Sauerteig / Südtirol	3,80