

Unsere Speisekarte

Aufstriche

Unsere hausgemachte Aufstriche werden im Glas serviert.

BIO-Kren-Aufstrich, BIO-Liptauer, BIO-Eiaufstrich, Humus-Aufstrich
vegan, Grammel-Schmalz, je € 2.90

Aufstrich-Teller mit Gemüse (ein Mix von allen 5 Aufstrichen und
leider nicht austauschbar) € 5.90

Die Belegten Brote

BIO-Butter, Radieschen und Schnittlauch € 4.50

BIO-Emmentaler und Garnitur € 5.50

Most-Brat'l Kren und Garnitur € 5.90

Thum Beinschinken, Kren und Garnitur € 6.90


BIO-Käse feine Auswahl aus der heimischen Bergwelt mit Hausbrot,
BIO-Butter und Chutney € 9.90

Saures

Extra-Wurst-Salat mit Ei und Garnitur € 6.50

BIO-Schafkäse-Gupferl auf Blattsalat und Kernöl € 7.50

Rindfleisch-Salat mit Käferbohnen, Ei und Kernöl € 8.90



Heurigenbuffet Richard Zahel
Maurer Hauptplatz 9, 1230 Wien
Tel: +43 1 889 13 18, heuriger@zahel.at, zahel.at

Schmankerln

Zu diesen Schmankerln reichen wir Kren, unseren hausgemachten Senf
und das hausgemachte Sauerteig-Brot

SPECK-JAUS'N

ist zum selbst schneiden € 7.90

Wagramer ROHSCHINKEN (24 Monate gereift)
mit BERGKÄSE aus Tirol (9 Monate gereift) € 10.90

„ETAGERL“

Eine feine Jaus'n für Zwei und ein Querschnitt unserer
kalten Schmankerln € 18.90

„ETAGERL-VEGETARISCH“

...geht natürlich auch mit BIO-Aufstrichen, BIO-Käse,
Gemüse & Chutney € 18.90

LEBERKAS

wird heiß und in der Form serviert

Natur € 7.90

mit Käse oder pikant € 8.50

SCHNITZEL-GAUDI

geschnittene Schnitzelstreifen mit Brot, Preiselbeeren und Schnittlauch
Dip € 10.90

GEMÜSE-SNACK

Rohkost-Streifen mit Frischkäsekäsedip, Paradeisdip und ZAHEL
gemischter Satz-Kräcker € 8.90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene



Heurigenbuffet Richard Zahel
Maurer Hauptplatz 9, 1230 Wien
Tel: +43 1 889 13 18, heuriger@zahel.at, zahel.at

die warmen Klassiker

Blunz'n gebraten € 3.90

Fleischlaberl gebacken € 5.50

Mostbrat'l geschmort (glutenfrei), klein €3.00/ € 5.00

Mostbrat'l als Portion mit Sauerkraut und Serviettenknödel € 10.90

Schweinschnitzerl im Öl gebacken, kl. €4,00/ € 7.50

Schweinschnitzerl im Schmalz gebacken, kl. € 4,50/ € 8.20

Backhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. €4,70 / € 8.50

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 4,90 € 8.90

Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1.20

Dinkel-Paradeiserbrot hausgemacht € 2.20

Eiweiß-Brot ohne Mehl (hausgemacht) € 2.50

Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer € 1.60

Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat, Gurkensalat oder Paradeisersalat € 3.40

Petersilerdäpfeln oder Braterdäpfeln € 3.40

Serviettenknödel € 3.40

Sauerkraut ohne Speck und glutenfrei € 3.40

Süßkartoffel-Fries € 3.90

Ratatouille (vegan, glutenfrei) € 4.90

Senf, Ketchup, Schnittlauch-Dip (hausgemacht), Kernöl € 0.80

Chutney (hausgemacht), Kren, Preiselbeeren € 1.00



Heurigenbuffet Richard Zahel
Maurer Hauptplatz 9, 1230 Wien
Tel: +43 1 889 13 18, heuriger@zahel.at, zahel.at

Mehlspeisen

BUCHTELN VON DER OMA

traditionell mit Dowidl gefüllt, Stk. € 1.30

Vanillesoße, Port. € 1,00

als Portion mit 3 Stück und Vanillesauce € 4.90

BUCHTELN VOM JUNIOR - NEU INTERPRETIERT

kleine Buchteln mit Frucht-Dip & Vanille-Dip, € 5,50

Dunschrapfen von der Bäckerei Rieppel, Stk. € 3,70

Topfenstrudel (ohne Weinberl) € 3,90

Apfelkuchen mit einer Kugel Vanille-Eis € 4.90

Tichy's Eismarillenknödel, Stk. € 3.50

auf Fruchtspiegel und Schlagobers € 4.50

Knabbereien

Soletti (Kellys), 80g Pkg. € 2.60

Salzmandeln geröstet, Port. € 3,90

Zahel gemischter Satz-Käsekracker

Die Kracker werden aus Natursauerteig hergestellt, 150g Pkg. € 5,90

Gailtaler Butterkekse, 200g € 5,90

Antares Rotwein-Kracker, 150g Pkg. € 5,90

Dischinger Oblaten, Pkg. € 4.20

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene



Heurigenbuffet Richard Zahel
Maurer Hauptplatz 9, 1230 Wien
Tel: +43 1 889 13 18, heuriger@zahel.at, zahel.at