

Unsere Speisekarte

Aufstriche

Unsere hausgemachte Aufstriche werden im Glas serviert.

BIO-Kren-Aufstrich, BIO-Liptauer, BIO-Eiaufstrich, Paradeiser-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 und Schnittlauch € 3,90

BIO-Emmentaler und Garnitur € 5,90

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 hausgem. Chutney € 10,50

Saures

Extra-Wurst-Salat mit Ei und Garnitur € 6,90

BIO-Schafkäse-Gupferl auf Blattsalat und Kernöl € 7,90

Rindfleisch-Salat mit Käferbohnen, Ei und Kernöl € 9,50



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 € 8,50

VOLCANO ROHSCHINKEN aus der Steiermark
mit BERGKÄSE aus Tirol € 11,50

„ETAGERL“

Eine feine Jaus'n für Zwei und ein Querschnitt unserer
kalten Schmankerln € 19,50

„ETAGERL-VEGETARISCH“

...geht natürlich auch mit BIO-Aufstrichen, BIO-Käse,
Gemüse & Chutney € 19,50

LEBERKAS

wird heiß und in der Form serviert

Natur € 8,50

mit Käse oder pikant € 8,90

SCHNITZEL-GAUDI

geschnittene Schnitzelstreifen mit Brot, Dreiselbeeren und Schnittlauch
Dip € 11,50

FLAMMKUCHEN

„klassisch“ mit Lauch und Speck € 8,50

„vegan“ mit Gemüse und veganem Feta € 9,50



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. €4,20/ € 7,90

Schweinschnitzerl im Schmalz gebacken, kl. € 4,70/ € 8,70

Backhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. €4,90 / € 8,90

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 4,90 € 8,90

Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1,20

Dinkel-Paradeiserbrot hausgemacht € 2,50

Eiweiß-Brot ohne Mehl (hausgemacht) € 2,70

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

BIO-Ei hart gekocht € 1,40



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, € 5,90

Topfenstrudel (ohne Rosinen), Stk. € 3,90

Apfelkuchen mit Mürbteig gebacken, Stk. € 3,90

Tichy's Eismarillenknödel, Stk. € 3,70

auf Fruchtspiegel und Schlagobers € 4,70

*Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gaberlgeld in der Höhe von € 0,60 pro Person.

Knabbercién

Soletti (Kellys), 80g Dkg. € 2,80

Salzmandeln geröstet, Port. € 4,20

Zahel gemischter Satz-Käsekräcker

Die Kräcker werden aus Natursauerteig hergestellt, 150g Dkg. € 5,90

Antares Rotwein-Kräcker, 150g Dkg. € 5,90

Dischinger Oblaten, Dkg. € 4,50

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