

Unsere Speisekarte

Aufstriche

Unsere hausgemachte Aufstriche werden im Glas serviert.

BIO-Kren-Aufstrich, BIO-Liptauer, BIO-Eiaufstrich,
Paradeiser-Aufstrich vegan (mit Kichererbsen zubereitet),
Grammel-Schmalz, je 100g € 3,20


Aufstrich-Teller mit Gemüse (ein Mix von allen 5 Aufstrichen
und leider nicht austauschbar) € 6,50

Die Belegten Brote

BIO-Butter und Schnittlauch € 4,40
BIO-Emmentaler und Garnitur € 5,90
Most-Brat'l Kren und Garnitur € 6,50
Thum Beinschinken, Kren und Garnitur € 6,90

Saures

Extra-Wurst-Salat mit Ei und Garnitur € 7,50
BIO-Schafkäse-Gupferl auf Blattsalat und Kernöl € 8,50
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

WURZEL-SPECK

fein aufgeschnitten mit BIO-Hausbrot, Senf, Kren und die
von uns eingelegten Gurkerln € 8,90

BIO-KÄSE Auswahl aus der heimischen Bergwelt,
wird mit unserem BIO-Sauerteigbrot, das hausgemachte
Chutney und einer BIO-Butter serviert € 11,50

ROHSCHINKEN-MIX und BERGKÄSE aus Tirol,
wird mit BIO-Sauerteigbrot, Senf, Kren und
unseren selber eingelegten Gurkerln serviert € 11,90

„ETAGERL“

Eine feine Jaus'n für Zwei und ein Querschnitt unserer
kalten Schmankerln € 20,90

„ETAGERL-VEGETARISCH“

...geht natürlich auch mit BIO-Aufstrichen, BIO-Käse,
Gemüse & Chutney € 20,90


LEBERKAS

wird heiß und in der Form serviert
Natur € 8,90
mit Käse oder pikant € 9,50

SCHNITZEL-GAUDI

geschnittene Schnitzelstreifen mit Brot, Preiselbeeren und
Schnittlauch Dip € 11,90
auch von der Dute erhältlich € 12,90

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 oder gebraten € 5,90 / 6,50

Mostbrat'l geschmort (glutenfrei), klein € 3,50 / € 5,50

Mostbrat'l als Dortion (nicht Austauschbar) mit Sauerkraut & Serviettenknödel € 11,90

Schweinsschnitzerl im Öl gebacken, kl. € 4,60/ € 7,90

Schweinsschnitzerl im Schmalz gebacken, kl. € 4,90/ € 8,90

Backhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. € 5,50 / € 9,50

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 5,50 / € 9,50

Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1,40

Dinkel-Paradeiserbrot (hausgemacht) € 2,70

Eiweiß-Brot ohne Mehl (hausgemacht) € 2,90

Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer € 1,80

Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat, Gurkensalat oder Paradeisersalat € 3,50

Petersilerdäpfeln oder Braterdäpfeln € 3,50

Serviettenknödel € 3,50

Sauerkraut ohne Speck und glutenfrei € 3,50

Ratatouille (vegan, glutenfrei) € 4,90

Senf, Ketchup, Schnittlauch-Dip (hausgemacht), Kernöl € 0,80

Chutney (hausgemacht), Kren, Preiselbeeren € 1,00

BIO-Ei hart gekocht € 1,80



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. € 1,40

Vanillesoße, Port. € 1,00

als Dortion mit 3 Stück und Vanillesauce € 5,00

JUNIOR-BUCHTELN

mit Topfen und Fruchtsoße, Port. € 5,90

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

Apfelkuchen mit Mürbteig gebacken, Stk. € 3,90

Tichy's Eismarillenknödel, Stk. € 3,90

auf Fruchtsoße und Schlagobers € 4,90

Dischinger Oblaten, Dkg. € 4,50

KLEINER SÜßER ABSCHLUSS

EIERLIKÖR hausgemacht, 0,2 l € 3,70

*Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gaberlgeld in der Höhe

Knabberien

Soletti (Kellys), 80g Dkg. € 2,80

Salzmandeln geröstet, Port. € 4,20

BIO-Zahel Bergkäse Kracker

werden mit unserem Sauerteig selber hergestellt, 100g € 5,50

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