

# 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 € 3,30

die Aufstriche gibt es auch als kleinere Portion, je € 2,20

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

## Die Belegten Brote

BIO-Butter und Schnittlauch € 4,90

BIO-Emmentaler und Garnitur € 6,50

Most-Brat'l Kren und Garnitur € 6,90


Thum Beinschinken, Kren und Garnitur € 7,50

## Saures

Extra-Wurst-Salat mit Ei und Garnitur € 7,90

BIO-Schafkäse-Gupferl auf Blattsalat und Kernöl € 8,90

Rindfleisch-Salat mit Käferbohnen, Ei und Kernöl € 9,90



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

## Schmankerln

### SPECK JAUS'N

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 mit BIO-Sauerteigbrot, Zwiebr-  
elsenf, Kren und Gurkerln serviert

Natur € 8,90

mit Käse oder pikant € 9,50


### SCHNITZEL-GAUDI

geschnittene Schnitzelstreifen mit Brot, Preiselbeeren und  
Schnittlauch Dip € 12,90

auch von der Dute erhältlich € 13,90

---

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 € 5,90

Fleischlaberl gebraten mit Safterl € 6,50

Mostbrat'l geschmort (glutenfrei), klein € 3,90 / € 5,90

Mostbrat'l als Dortion (nicht Austauschbar) mit Sauerkraut & Serviettenknödel € 12,50

Schweinsschnitzerl im Öl gebacken, kl. € 4,80/ € 8,40

Schweinsschnitzerl im Schmalz gebacken, kl. € 5,20/ € 9,40

Bachhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. € 5,70 / € 9,90

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 5,90 / € 10,20

## Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1,40

Dinkel-Paradeiserbrot (hausgemacht) € 2,70

BIO Eiweiß-Brot glutenfrei (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 (vegan, glutenfrei) € 3,50

Ratatouille (vegan, glutenfrei) € 4,90

Senf, Ketchup, Schnittlauch-Dip (hausgemacht), Kernöl,  
Chutney (hausgemacht), Kren, Preiselbeeren, BIO-Butter € 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 € 5,20

JUNIOR-BUCHTELN

mit Topfen und Fruchtsoße, Port. € 5,90

Topfenstrudel (ohne Rosinen), Stk. € 4,20

Apfelkuchen mit Mürbteig gebacken, Stk. € 4,20

Tichy's Eismarillenknödel, Stk. € 3,90

auf Fruchtsoße und Schlagobers € 4,90

Dischinger Oblaten, Dkg. € 4,80

KLEINER SÜßER ABSCHLUSS

EIERLIKÖR hausgemacht, 0,2 l € 3,70

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

## Knabberien

Soletti (Kellys), 80g Dkg. € 2,90

Salzmandeln geröstet, 100g Port. € 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