

# 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 € 3,60

die Aufstriche gibt es auch als kleinere Portion, je € 2,40

Aufstrich-Teller mit Gemüse (ein Mix von allen 5 Aufstrichen  
und leider nicht austauschbar) € 6,80

## Die Belegten Bio-Sauerteigbrote

BIO-Butter-Brot mit Schnittlauch € 4,90

BIO-Emmentaler-Brot und Rohkost-Garnitur € 6,70

Most-Brat'l-Brot mit Kren und Garnitur € 7,50


Thum Beinschinken-Brot mit Kren, Ei und Garnitur € 7,90

## 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-Sauerteigbrot, 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 heimischer BERGKÄSE,  
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,  
Zwiebelsenf, 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

Schweinschnitzerl im Öl gebacken, kl. € 5,00/ € 8,90

Schweinschnitzerl im Schmalz gebacken, kl. € 5,50/ € 9,90

Backhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. € 5,90 / € 10,20

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 6,20 / € 10,50

## Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1,40

Dinkel-Paradeiserbrot (hausgemacht) € 2,90

BIO Eiweiß-Brot glutenfrei (hausgemacht) € 2,90

Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer € 1,90

Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat, Gurkensalat oder Paradeisersalat € 3,70

Petersilerdäpfeln oder Braterdäpfeln € 3,70

Serviettenknödel € 3,70

Sauerkraut (vegan, glutenfrei) € 3,70

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. € 1,50

Vanillesoße, Port. € 1,00

als Dortion mit 3 Stück und Vanillesauce € 5,50

JUNIOR-BUCHTELN

mit Topfen und Fruchtsoße, Port. € 5,90

Topfenstrudel (ohne Rosinen), Stk. € 4,50

Apfelkuchen mit Mürbteig gebacken, Stk. € 4,50

Tichy's Eismarillenknödel, Stk. € 4,20

auf Fruchtsoße und Schlagobers € 5,20

Dischinger Oblaten, Dkg. € 4,90

KLEINER SÜßER ABSCHLUSS

EIERLIKÖR hausgemacht, 0,2 l € 3,80

\*Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gaberlgeld in der Höhe von € 0,80 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