

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 € 4,20

die Aufstriche gibt es auch als kleinere Portion, je € 2,80

Aufstrich-Teller mit Gemüse (ein Mix von allen 5 Aufstrichen
und leider nicht austauschbar) € 7,80

Die Belegten Bio-Sauerteigbrote

BIO-Butter-Brot mit Schnittlauch € 5,50

BIO-Emmentaler-Brot und Rohkost-Garnitur € 6,90

Most-Brat'l-Brot mit Kren, Ei und Garnitur € 7,90


Thun Beinschinken-Brot mit Kren, Ei und Garnitur € 8,70

Saures

Extra-Wurst-Salat mit Ei und Garnitur € 8,70

BIO-Schafkäse-Gupferl auf Blattsalat und Kernöl € 9,50

Rindfleisch-Salat mit Käferbohnen, Ei und Kernöl € 10,70



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 € 9,50

BIO-KÄSE Auswahl aus der heimischen Bergwelt,
wird mit unserem BIO-Sauerteigbrot, das hausgemachte
Chutney und einer BIO-Butter serviert € 11,90

ROHSCHINKEN-MIX und heimischer BERGKÄSE,
wird mit BIO-Sauerteigbrot, Senf, Kren und
unseren selber eingelegten Gurkerln serviert € 12,50

„ETAGERL“

Eine feine Jaus'n für Zwei und ein Querschnitt unserer
kalten Schmankerln € 21,90

„ETAGERL-VEGETARISCH“

...geht natürlich auch mit BIO-Aufstrichen, BIO-Käse,
Gemüse & Chutney € 21,90

LEBERKAS

wird heiß und in der Form mit BIO-Sauerteigbrot,
Zwiebelsenf, Kren und Gurkerln serviert

Natur € 9,50


mit Käse oder pikant € 9,90

SCHNITZEL-GAUDI

geschnittene Schnitzelstreifen mit Brot, Preiselbeeren und
Schnittlauch Dip € 13,70

auch von der Dute erhältlich € 14,70

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 € 4,50

Fleischlaberl gebacken € 6,50

Fleischlaberl gebraten mit Safterl € 6,90

Mostbrat'l geschmort (glutenfrei), klein € 4,50 / € 6,50

Mostbrat'l als Dortion (nicht Austauschbar) mit Sauerkraut & Serviettenknödel € 13,50

Schweinsschnitzerl im Öl gebacken, kl. € 6,70/ € 9,70

Schweinsschnitzerl im Schmalz gebacken, kl. € 7,50/ € 10,50

Bachhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. € 7,90 / € 10,90

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 8,20 / € 11,20

Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1,50

Paradeiserbrot mit Bio-Dinkelmehl (hausgemacht) € 2,90

BIO Eiweiß-Brot glutenfrei (hausgemacht) € 3,20

Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer € 2,00

Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat, Gurkensalat oder Paradeisersalat € 3,90

Gemischter Salat € 4,20

Petersilerdäpfeln oder Braterdäpfeln € 3,90

Serviettenknödel € 3,90

Sauerkraut (vegan, glutenfrei) € 3,90

Ratatouille (vegan, glutenfrei) € 4,90

Senf, Ketchup, Kren, Kernöl € 1,00

Chutney, Preiselbeeren, BIO-Butter, Schnittlauchdip € 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. € 1,50

Vanillesoße, Port. € 1,40

als Dortion mit 3 Stück und Vanillesauce € 5,90

JUNIOR-BUCHTELN

mit Topfen und Fruchtsoße, Port. € 6,50

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

Apfelkuchen mit Mürbteig gebacken, Stk. € 4,50

Tichy's Eismarillknödel, Stk. € 4,30

auf Fruchtsoße und Schlagobers € 5,30

Dischinger Oblaten, Pkg. € 5,20

KLEINER SÜßER ABSCHLUSS

EIERLIKÖR hausgemacht, 0,2 l € 3,90

*Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gaberlgeld in der Höhe von € 1,00 pro Person.

Knabbercién

Soletti (Kellys), 80g Pkg. € 3,20

Salzmandeln geröstet, 100g Port. € 4,70

Verpackung für Speisen zum Mitnehmen, pro € 0,50

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