

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 € 4,40

die Aufstriche gibt es auch als kleinere Portion, je € 2,90

Aufstrich-Teller mit Gemüse (ein Mix von allen 5 Aufstrichen
und leider nicht austauschbar) € 7,90

Die Belegten Sauerteigbrote

BIO-Butter-Brot mit Schnittlauch und Garnitur € 5,50

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

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

Thum Beinschinken-Brot mit Kren, Ei und Garnitur € 8,90

Saures

Extra-Wurst-Salat mit Ei und Garnitur € 8,90

Schafkäse-Gupferl auf Blattsalat, Kernöl und Garnitur € 9,90

Rindfleisch-Salat mit Käferbohnen, Ei und Kernöl € 10,90

Schmankerln

SPECK JAUS'N

fein aufgeschnitten mit BIO-Sauerteigbrot, Senf, Kren und
die von uns eingelegten Gurkerln € 9,90

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 € 12,90

„ETAGERL“

Eine feine Jaus'n für Zwei und ein Querschnitt unserer
kalten Schmankerln mit Bio-Sauerteigbrot, Senf und sauer
eingelegtem Gemüse € 21,90

„ETAGERL-VEGETARISCH“

...geht natürlich auch, wird mit Aufstrichen, Bio-Käse,
Bio-Butter, Chutney und BIO-Sauerteigbrot serviert € 21,90

LEBERKAS

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

Natur € 9,90

mit Käse oder pikant € 10,50

SCHNITZEL-GAUDI

geschnittene Schnitzelstreifen mit Brot, Preiselbeeren und
Schnittlauch Dip € 14,50

auch von der Dute erhältlich € 15,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene

Die warmen Klassiker

Blunz'n gebraten € 4,70

Fleischlaberl gebacken € 6,70

Fleischlaberl gebraten mit Safterl € 6,90

Mostbrat'l geschmort vom Tullnerfelder Schwein, klein € 4,50 / € 6,90

Mostbrat'l als Portion (nicht austauschbar) mit Sauerkraut & Serviettenknödel € 13,90

Schweinsschnitzerl vom Tullnerfelder Schwein
im Öl gebacken, kl. € 6,70/ € 9,90
im Schmalz gebacken, kl. € 7,70/ € 10,90

Bachhenderl ausgelöst (Brust und Keule), kl. € 7,90 / € 11,40

Duten-Cornflakes-Schnitzerl, kl. € 8,40 / € 11,80

Beilagen

BIO Sauerteig-Brot (hausgemacht) € 1,60

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

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

Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer € 2,20

Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat, Gurkensalat oder Paradeisersalat € 4,20

Gemischter Salat € 4,40

Petersilerdäpfeln oder Braterdäpfeln € 4,20

Serviettenknödel € 4,20

Sauerkraut (vegan, glutenfrei) € 4,20

Ratatouille (vegan, glutenfrei) € 4,90


Senf, hausgemachtes Ketchup, Kren, Kernöl € 1,00

Chutney, Preiselbeeren, BIO-Butter, Schnittlauchdip € 1,40

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



Veganer Klassiker

 Bratwürstel mit Sauerkraut und Rösti € 12,90

Mehlspeisen

BUCHTELN NACH OMAS REZEPT

traditionell mit Dowidl gefüllt, Stk. € 1,80

Vanillesoße, Port. € 1,40

JUNIOR-BUCHTELN

mit Vanille-Frischkäsecreme und Fruchtsoße, Port. € 6,90

Gezogener Topfenstrudel (ohne Rosinen), Stk. € 5,20

Gezogener Apfelstrudel (vegan, ohne Rosinen), Stk. € 5,20

Tichy's Eismarillenknödel, Stk. € 4,80

auf Fruchtsoße und Schlagobers € 5,80

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.

Knabberciën

Soletti (Kellys), 80g Dkg. € 3,20

Salzmandeln selber geröstet, Port. € 4,70

Gebrannte Vanille-Kürbiskerne hausgemacht, Dkg. € 4,70

Dischinger-Oblaten, Dkg. € 5,20

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene

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

