

Werte Weinfreunde

Sie können unsere Weine selbstverständlich, direkt ab Hof mitnehmen. Bitte verlangen Sie von unseren Mitarbeitern die aktuelle Ab-Hof-Preisliste.

Schriftliche Bestellung auch über unseren **Online-Shop** unter **www.zahel.at**

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Rechnung gleich bei Erhalt zu kontrollieren, um etwaige Fehler sofort beheben zu können.



Die neue Wiener Heurigenküche
mit Rezepten aus unserer Küche

Erhältlich im Heurigen oder
in unserem Wein-Shop
Maurer Hauptplatz 9
€24,90

Herzlich Willkommen

und vielen Dank für Ihren Besuch

*Lassen Sie sich von unseren frisch
zubereiteten, hausgemachten, regionalen
Spezialitäten
und erlesenen Weinen aus eigenem Anbau
verwöhnen.*

Aussteckzeiten 2026

Mi. 06.05.26 – Sa. 23.05.26
Mo. 08.06.26 – Do. 25.06.26
Mi. 08.07.26 – Sa. 25.07.26
Mi. 05.08.26 – Sa. 22.08.26
Mi. 02.09.26 – Sa. 19.09.26
Mo. 05.10.26 – Do. 22.10.26
Mi. 04.11.26 – Sa. 21.11.26
Mi. 02.12.26 – Sa. 19.12.26

ab 16:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Küchenschluss 21.30 Uhr
Sonntag Ruhetag

ZAHHEL

Heuriger

Hausgemachte Aufstriche



Unsere Aufstriche werden im Glas serviert.

BIO-Liptauer,	
BIO-Eiaufstrich,	
BIO-Krenaufstrich,	
Grammel Schmalz,	kl. €3,40
veganer Kichererbsen-Paradeisaufstrich	gr. €4,90

AUFSTRICH TELLER

Mix von allen 5 Aufstrichen,
mit Garnitur.

(leider kein Austausch möglich)

€8,80

Brot und Gebäck



Unser Sauerteigbrot wird täglich mit viel Liebe von der Chefin selbst gebacken. Das Rezept ist ein Familienerbe, das von Generation zu Generation weitergegeben wird – jede fügt ihre eigenen Akzente hinzu, um es immer ein Stück persönlicher zu machen.

HAUSGEMACHTES BIO- SAUERTEIGBROT pro Schei be	€1,90
HAUSGEMACHTES BIO- EIWEISSBROT pro Stück	€3,40
Diverses Gebäck	€2,60
Wachauer, Kornspitz pro Stück	
Salzstangerl pro Stück	€2,40

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne
über enthaltene Allergene

Spezialitäten Raritäten

In unserem Weinklimaschrank finden Sie Spezialitäten und Raritäten unserer Weinproduktion.

Bitte fragen Sie nach unserer exklusiven Raritätenkarte für Rot- und Weißweine.

2025 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC NUSSBERG

Alc. 12,5% / Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Gewürztraminer. Elegante, exotische Aromen, Burgunderanklänge, fruchtige, leichte Würze

1 | 8 l € 6,20
Fl. € 37,20

2025 ROSE

Alc. 12% / intensive Himbeerfrucht, frischer, trinkfreudiger Abgang

1 | 8 l € 4,50
Fl. € 27,00

SEKT GEMISCHTER SATZ EXTRA BRUT

Alc. 13% - feine Perlage, würzig, fruchtbetonter Abgang

10,1 l € 5,00
Fl. € 35,00

Wir bewirtschaften unsere Reben nach den biodynamischen Richtlinien von DEMETER streng biologisch.

Was bedeutet Demeter?

Demeter ist das älteste Öko-Label und verfügt über die strengsten Bio-Richtlinien.



ZAHHEL
Heuriger



Premiurlagen in Wien Wiener Gemischter Satz

2021 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED SÄTZEN MAURERBERG

Alc. 12,5 % / 11 Rebsorten

Intensive, reife Kernobst-Aromatik, vollmundiger,
fruchtbetonter, langer Abgang

Fl. €46,00

2024 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC KAASGRABEN NUSSBERG

Alc. 13% - 9 Rebsorten

Reife, würzige, exotische Frucht, elegante Säurestruktur,
vollmundig, mineralischer Extrakt, reicher Abgang

Fl. €46,00

2019 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC GOLDBERG LAAERBERG

Alc. 13,5 % - 13 Rebsorten

Würzige, reife Steinobstfrucht, abgerundeter,
tiefgründiger Gaumen mit reifer Säure und Tannin-Struktur,
würziger, eleganter Abgang

Fl. €46,00

Wir bewirtschaften unsere Reben nach den
biodynamischen Richtlinien von DEMETER
streng biologisch.

Was bedeutet Demeter?

Demeter ist das älteste Öko-Label und verfügt über
die strengsten Bio-Richtlinien.

Allergeninformation: Unsere Weine
enthalten Sulfite

kalte Schmankerl



SPECK-JAUS'N

fein aufgeschnittener Landspeck,
Bio-Sauerteigbrot, Senf, Kren, Essiggurkerl

€10,90

BIO-KÄSE

aus der heimischen Bergwelt, Garnitur, Bio-Butter,
Chutney (saisonal), Bio-Sauerteigbrot

€11,90

TIROLER-ROHSCHINKEN-MIX(MÜHLSTÄTTER)

mit heimischen Bergkäse, Senf, Kren,
hausgemachtes Sauerteigbrot, eingelegtes Gemüse

€13,90

ETAGERL FÜR 2 PERSONEN

ein feiner Mix unserer kalten Schmankerln,
inklusive 2 Scheiben Bio-Sauerteigbrot, Senf, Kren
saures Gemüse, Bio-Butter

€22,90

VEGETARISCH

serviert mit Bio-Käse, hausgemachten Aufstrichen
Chutney, Bio-Butter

€22,60

Saures/Salate



EXTRA-WURST-SALAT

halbes Ei, Paprika, Zwiebel,
Garnitur

€10,90

SCHAFKÄSE-GUPFERL

Blattsalat, steirisches Kürbiskernöl, Zwiebel,
Kirschlorbeer, Paprika, Schnittlauch

€11,90

RINDFLEISCH- SALAT

Käferbohnen, halbes Ei, Blattsalat, Kernöl,
Garnitur, Zwiebel, gekochtes mageres Meisel

€12,90

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne
über enthaltene Allergene

belegte Bio-Sauerteigbrote



BIO-BUTTER-BROT

hausgemachtes Sauerteigbrot. Schnittlauch, Garnitur, Kresse, Radieschen €6,40

BIO-EMMENTALER-BROT

hausgemachtes Sauerteigbrot, Bio-Butter, Rohkost-Garnitur €7,90

MOST-BRAT'L-BROT

hausgemachtes Sauerteigbrot, Kren, Bratfett, halbes Ei, Essiggurkerl, Garnitur €8,90

BEINSCHINKEN-BROT

WIENER BEINSCHINKEN VOM GUSEL

hausgemachtes Sauerteigbrot, Kren, Bio-Butter, halbes Ei, Essiggurkerl, Garnitur €9,90

warme Schmankerl



LEBERKAS

Ofenfrisch serviert in einer Backform mit Bio-Sauerteigbrot, Zwiebelsenf, Kren, Essiggurkerl wahlweise erhältlich:

Leberkas Natur €11,50
Leberkas mit Käse €11,90
Leberkas pikant €11,90

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Erdäpfelsalat, Kürbiskernpanade, Vogerlsalt, Kernölmayo Käferbohnen, Gurkensalat, Hühnerbrust €15,50

VEGANE BRATWURST

Sauerkraut, Rösti €13,90



KRENFLEISCH VOM JUNGRIND

Weißes Scherzel, kräftige Rindsuppe, Salzerdäpfel Wurzelgemüse, Liebstocköl €18,90

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne über enthaltene Allergene

Bio-Rotweine



2023 ZAHEL KOMPOSITION

(Rotburger, St. Laurent, Blaufränkisch)

Alc. 13,5% / intensive Kirschfrucht und helle Beeren, 1 | 8 | € 3,90
weiche -runde Tannine Fl. € 23,40

2024 ST. LAURENT MAURERBERG

Alc. 12,5 % /intensive Kirsch-Weichselfrucht, 1 | 8 | € 4,70
Burgunderanklängen, samtige Tannine, Fl. € 28,20
fruchtiger Abgang

2023 BLAUFRÄNKISCH GOLDBERG

Alc. 13,5% / Intensive Brombeerfrucht, würzige Aromen, 1 | 8 | € 5,60
schwarze Ribisel, gut eingebundene Holzaromen, Fl. € 33,60
vollmundiger Geschmack mit reifen Tanninen,
würzigem fruchtbetontem, elegantem Abgang

2024 ANTARES GRANDE RESERVE

(70% SL, 20% ZW, 5% Cab. Sauvignon, 5% Merlot)

Alc. 13,5 % - Komplexe Beerenfrucht, 1 | 8 | € 6,80
kraftvoll, reife Tannine, langer Abgang Fl. € 40,80

2021 PINOT NOIR RIED SÄTZEN MAURERBERG

Alc. 13,0% Elegante fruchtige Nase nach
Waldfrüchten, am Gaumen intensive helle und
dunkle Beerennote, leichte Würze, reifes teils samtiges
Tannin, mineralischer, langanhaltender Abgang 1 | 8 | € 6,80
Fl. € 40,80

Bio-Weissweine



2025 ZAHEL GEMISCHTER SATZ

Alc. 11,5% / Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay
Fruchtig, frisch, lebendig, knackig-saftig

1 | 8 | €3,90
Fl. €23,40

2025 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

Alc. 12% / trocken, GV, Riesling, Chardonnay,
Grauburgunder, Weißburgunder, Traminer
weißer Pfirsich, Marille, Ananas, Granny Smith

1 | 8 | €4,50
Fl. €27,00

2025 GELBER MUSKATELLER RIED KROISSBERG

Alc. 12% / intensive Holunderfrucht
traubige Muskatnoten, feinrassiger, animierender,
fruchtbetonter Abgang

1 | 8 | €4,50
Fl. €27,00

2025 SAUVIGNON BLANC RIED KROISSBERG

Alc. 11,5% / Cassis, grüner Paprika, erfrischend,
feinrassig, animierender Abgang

1 | 8 | €4,50
Fl. €27,00

2024 GRÜNER VELTLINER GOLDBERG

Alc. 13% klassische Veltliner, Aromen nach reifem Apfel, 1 | 8 | €4,90
grünem Pfeffer, knackig, lebendig, animierend

Fl. €29,40

2025 ORANGE TRAUBE

Alc. 12,5% / frühreifende Sorten-Rarität um 1840
selektioniert, von unserem Großvater Karl Georg Lentz
sehr geschätzt. Intensive Steinobstfrucht,
milde Würze, feinrassige Säure

1 | 8 | €4,50
Fl. €27,00

2025 WILDES GLÄSCHEN GRÜNER VELTLINER

Alc. 11,5% / Naturwein (Naturtrüb) / gelbe Birne,
Marille, Hollunder, würzige Holznote

1 | 8 | €5,80
Fl. €34,00

Allergeninformation: Unsere Weine
enthalten Sulfite

Warme Heurigen Klassiker



BLUNZ'N GEBRATEN	€4,90
FLEISCHLABERL gebacken oder gebraten (mit Safterl)	Stk. €7,50
KÜMMELBRATEN Tullnerfelder Schwein mit Most-Safterl	kl. €4,90 / gr. €7,50
KÜMMELBRATEN PORTION mit Sauerkraut, Serviettenknödel, Most-Safterl	€15,90
SCHNITZEL Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein, knusprig in Öl ausgebacken	kl. €7,50 / gr. €11,40
SCHMALZ-SCHNITZEL Tullnerfelder Schwein, knusprig in Schweineschmalz herausgebacken	kl. €8,50/ gr. €12,90
BACKHENDL ausgelöst, Brust und Keule	kl. €8.50/ gr. €12,90
SCHNITZEL-BROT Bio-Sauerteigbrot, Senf-Mayo, Essiggurkerl, grüner Salat	€10,90

Beilagen und Salate



ERDÄPFELSALAT, KRAUTSALAT, BLATTSALAT	je €4,90
GURKENSALAT, PARADEISERSALAT	je €4,90
G E M I S C H T E R S A L A T	€5,20
BRATERDÄPFEL	€4,90
PETERSILERDÄPFELN	€5,20
SERVIETTENKNÖDEL	2 Stk. €4,90
SAUERKAUT (GLUTENFREI)	€4,90
RATATOUILLE (GLUTENFREI)	€5,50
SENF, KREN, KERNÖL, HAUSGEMACHTES KETCHUP	€1,20
PREISELBEEREN, BIO-BUTTER, SCHNITTLAUCHDIP, CHUTNEY	€1,80



Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne
über enthaltene Allergene

Hausgemachte Mehlspeisen



BUCHTEL NACH OMAS REZEPT

mit Powidl gefüllt

Stk. €2,10

JUNIOR-BUCHTELN

kleine Dukatenbuchteln,
Topfen-Vanillecreme, Fruchtsauce

€7,40

TOPFENSTRUDEL

ohne Rosinen

€5,50

AUSGEZOGENER APFELSTRUDEL

ohne Rosinen



€5,50

TICHY EISMARILLENKNÖDEL

mit Schlagobers und Fruchtsauce

Stk. €4,90

€6,50

PORTION VANILLESAUCE

€1,70

Knabbereien



SOLETTI (KELLYS)

Pkg. €3,40

GERÖSTETE SALZMANDELN

€4,90

PISCHINGER OBLATEN

€5,20

Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein
Gaberl-Geld in der Höhe von € 1,00 pro Person.

VERPACKUNG FÜR SPEISEN ZUM MITNEHMEN

€0,50

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne
über enthaltene Allergene



Alkoholische Getränke

HEURIGER animierend und frisch 1/8l	€2,90
G'SPRITZTER weiß/rot 1/4l	€3,10
SOMMERSPRITZER 1/4l	€3,00
KAISERSPRITZER 1 4l €	€3,60
ALMDUDLER weiß/rot 1/4l	€3,90
OTTAKRINGER Wr.Original vom Fass 0,3l	€4,50
NULLKOMMA JOSEF alkoholfrei 0,3l Fl.	€4,40
ROSA LILLY SPRITZER 1 8l Rose gespritzt hausgeachter Lavendel-Sirup/ Minze/Zitrone 1/4l	€5,90
KIR ROYAL Zahel Haussekt 0,2l/ Creme de Cassis	€5,90
ROT fruchtig, süffig 1/8l	€2,30



Alkoholfreie Getränke

VÖSLAUER STILL/ PRICKELND 0,33l	Fl.3,90
VÖSLAUER STILL/ PRICKELND 0,75l	Fl.5,90
SODA	1/4l €1,80 / 1l €6,20
SODA-ZITRON	€2,20
WASSER	1 4l €0,50 1l €1,80
ALMDUDLER 1/4l	€3,40
ALMDUDLER GESPRITZT 1/2l	€5,20
TIROLER KOLA (LIMONADE AUS ÖSTERREICH) Fl.0,33l	€4,50
BIO-TRAUBENSAFT/ BIO-APFELSAFT 1/4l	€4,00
HOLLI Holler Sirup/ Soda/ Zitrone/Minze 1/2l	€5,50
LAVENDULA hausgemachter Lavendel-Sirup/ Soda/ Zitrone/ Minze	€5,50

Allergeninformation: Unsere Weine
enthalten Sulfite

Kaffee und Tee



ESPRESSO	€3,30
WIENER MELANGE	€4,50
GROSSER BRAUNER	€5,30

BIO TEE

Unser Bio-Tee stammt von **Sonnenor** und wird in der Kanne serviert (400ml).

{**Schwarz-| Früchte-| Grün-| Kamille-| Kräuter**}

jeweils

€4,90

BIO-HANF-TEE(CBD)

Zitrone/Milch extra

€5,20

€0,60

Schnäpse und Liköre



Unsere Schnäpse stammen aus dem Waldviertel

MARILLENBRAND

weiche Frucht und spritziger Charakter

2cl €3,90

TREBENER

Muskat Ottonel Tresterbrand

2cl €3,90

HAUSSCHNAPS

Nussschnaps

2cl €3,90

EIERLIKÖR

hausgemacht

2cl €3,90