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 2025

03.12. - 20.12.25

Aussteckzeiten 2026

Mo. 05.01.26 - Do. 22.01.26

Mi. 04.02.26 - Sa. 21.02.26

Mi. 11.03.26 - Sa. 28.03.26

Mi. 08.04.26 - Sa. 25.04.26

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





Unsere Aufstriche werden im Glas serviert.

BIO-Liptauer,
BIO-Eiaufstrich,
BIO-Krenaufstrich,
Grammel Schmalz,
veganer Kichererbsen - Paradeisaufstrich

kl. €3,40 / gr. €4,90

AUFSTRICH TELLER

ein Mix von allen 5 Aufstrichen, mit Garnitur (leider kein Austausch möglich)

€8,80





In unserem Weinklimaschrank finden Sie Spezialitäten und Raritäten unserer Weinproduktion. Bitte fragen Sie nach unserer exklusiven Raritätenkarte für Rot-und Weißweine.

2022 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC NUSSBERG

Alc. 13% / Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Gewürztraminer. Elegante, exotische Aromen, Burgunderanklänge, fruchtige, leichte Würze 1/81 €6,20 / 0,751 Fl. €37,20

2024 ROSE - PINOT NOIR

Alc. 12,5% / intensive Himbeerfrucht, frischer, trinkfreudiger Abgang 1/81 €4,50 / 0,751 Fl. €27,00

SEKT GEMISCHTER SATZ EXTRA BRUT

Alc. 13% - feine Perlage, würzig, fruchtbetonter Abgang 0,11 €5,00 / 0,751 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.









BIO-BUTTER-BROT

hausgemachtes Sauerteigbrot. Schnittlauch, Garnitur € 6.40

BIO-EMMENTALER-BROT

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

MOST-BRAT'L-BROT

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

BEINSCHINKEN-BROT WIENER BEINSCHINKEN VOM GUSEL

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





EXTRA-WURST-SALAT

halbes Ei, Paprika, Zwiebel, Garnitur € 10,50

SCHAFKÄSE-GUPFERL

Blattsalat, steirisches Kürbiskernöl, Kirschparadeiser, Paprika, Schnittlauch, Zwiebel

€ 11,50

RINDFLEISCH- SALAT

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

€ 12,50





Bia-Ratweine

2022 ZAHEL KOMPOSITION

(Rotburger, St. Laurent, Blaufränkisch)
Alc. 13,5% / intensive Kirschfrucht und helle Beeren, weiche runde Tannine, fruchtiger Abgang, angenehmes Trinkvergnügen
1/8 I € 3,90 / 0,75 I FI. € 23,40

2022 ST. LAURENT MAURERBERG

Alc. 12,5 % / intensive Kirsch-Weichselfrucht mit Burgunderanklängen, samtige Tannine, fruchtiger Abgang 1/8I €4,70 / 0,75I FI. €28,20

2022 BLAUFRÄNKISCH GOLDBERG

Alc. 13,5% / Intensive Brombeerfrucht, würzige Aromen, schwarze Ribisel, gut eingebundene Holzaromen, vollmundiger Geschmack mit reifen Tanninen und würzigem, fruchtbetontem, elegantem Abgang
1/81 €5,60 / 0,751 Fl. € 33,60

2018 ANTARES GRANDE RESERVE

(70% SL, 20% ZW, 5% Cab. Sauvignon, 5% Merlot)
Alc. 13,5 % - Komplexe Beerenfrucht,
kraftvoll, reife Tannine, langer Abgang
1/81 €6,80 / 0,751 Fl. €40,80

2019 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 1/81 €6,80 / 0,751 Fl. €40,80



Allergeninformation: Unsere Weine enthalten Sulfite







2024 ZAHEL GEMISCHTER SATZ

Alc. 11,5% / Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay Fruchtig, frisch, lebendig und jugendlich, knackig-saftig 1|8| €3,90 / 0,75 Fl. €23,40

2024 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

Alc. 12% / trocken, Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder, Traminer Frische Frucht (weißer Pfirsich, Marille), Ananas, Granny Smith 1|81 €4,50 / 0,751 Fl. €27,00

2024 GELBER MUSKATELLER RIED KROISSBERG

Alc. 12% / intensive Holunderfrucht traubige Muskatnoten, angenehmes Zucker-Säure-Verhältnis feinrassiger, animierender, fruchtbetonter Abgang 1|81 €4,50 / 0,751 Fl. €27,00

2024 SAUVIGNON BLANC RIED KROISSBERG

Alc. 11,5% / feiner sortentypischer Duft, mit klarer Frucht nach Cassis, grüner Paprika, Brennessel, erfrischend, feinrassig, animierender Abgang 1|81 €4,50 / 0,751 Fl. €27,00

2024 GRÜNER VELTLINER GOLDBERG

Alc. 13% klassische Veltliner, Aromen nach reifem Apfel, grünem Pfeffer, knackig, lebendig, animierend 1|81 €4,90 / 0,751 Fl. €29,40

2024 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 1/81 €4,50 / 0,751 Fl. €27,00



Allergeninformation: Unsere Weine enthalten Sulfite





SPECK-JAUS'N

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

€ 10,90

BIO-KÄSE

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

€ 11,90

ROHSCHINKEN-MIX

mit heimischen Bergkäse, Senf, Kren, hausgemachtes Sauerteigbrot, Essiggurkerl

€ 13,50

ETAGERL FÜR 2 PERSONEN

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

€ 22,60

VEGETARISCH

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

€ 22.60





LEBERKAS

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

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

SCHNITZEL-GAUDI

In Öl knusprig ausgebackene Schnitzelstreifen vom Tullnerfelder Schwein, serviert auf einem Holzbrett mit Schnittlauch-Dip, Preiselbeeren, hausgemachte Brotstangerl und frischem Krautsalat.

€17,50

VEGANE BRATWURST



Sauerkraut, Rösti

€13,90





HEURIGER

animierend und frisch 1|81 €2,30

G'SPRITZTER

weiß/rot 1|4| €3,10

SOMMERSPRITZER 1/41 €3,00 KAISERSPRITZER 1/41 €3,60

ALMDUDLER

Weiß- oder Rotwein 1/4l €3,90

OTTAKRINGER

Wiener Original vom Fass 0,31 €4,50

NULLKOMMA JOSEF

alkoholfrei 0,3 Fl. €4,40

ROSA LILLY SPRITZER

1|8| Rose gespritzt/ Lavendel-Sirup/ Minze/Zitrone 1/4| €5.90

KIR ROYAL

Zahel Gemischter Satz Sekt 0,2l/ Creme de Cassis €5,60

ROT

fruchtig, süffig 1|8| €2,30

Allergeninformation: Unsere Weine enthalten Sulfite







vöslauer still/ prickelnd 0,33l Fl.3,90 vöslauer still/ prickelnd 0,75l Fl. 5,90

SODA1/4| 1€1,80 / 1| €6,20

SODA-ZITRON 1|4| 2,20

WASSER 1|4| €0,50 | 1| €1,80

ALMDUDLER 1|4| €3,40

ALMDUDLER GESPRITZT 1|2| €5,20

TIROLER KOLA (LIMONADE AUS ÖSTERREICH)

FI. 033I €4,50

BIO-TRAUBENSAFT/BIO-APFELSAFT

1|4| €4,00

HOLLI Holler Sirup/ Soda/ Zitrone/ Minze 1|21 €5,50

LAVENDULA

hausgemachter Lavendel-Sirup/ Soda/ Zitrone/ Minze 1|21 €5,50





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 Scheibe €1,90

HAUSGEMACHTES BIO-EIWEISSBROT

pro Stück €3,40

GEBÄCK

Wachauer, Kornspitz € 2,60 Salzstangerl € 2,40







BLUNZ'N GEBRATEN

€4,90

FLEISCHLABERL

gebacken oder gebraten (mit Safterl) Stk. €7.50

MOSTBRAT'L

Tullnerfelder Schwein mit Most-Safterl kl. €4,90 / gr. €7,50

MOSTBRAT'L 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

CORNFLAKES-SCHNITZEL

von der Pute, kl. €8,50/ gr. €12,90





ESPRESSO

€3,30

WIENER MELANGE

€4,50

GROSSER BRAUNER

€5,30

BIO TEE

Unser Bio-Tee stammt von **Sonnentor** und wird in der Kanne serviert (400ml). {Schwarz-| Früchte-| Grün-| Kamille-| Kräuter)

jeweils €4,90

BIO-HANF-TEE(CBD)

€5,20

Zitrone/Milch extra €0,60





Unser Schnäpse stammen vom Hansi Bauern aus Langenlois

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





ERDÄPFELSALAT, KRAUTSALAT, BLATTSALAT

je €4,90

GURKENSALAT, PARADEISERSALAT

je €4,90

GEMISCHTER SALAT

€5,20

BRATERDÄPFELN

€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







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

Stk. €4,90 mit Schlagobers und Fruchtsauce €6,50

PORTION VANILLESAUCE €1.70





SOLETTI (KELLYS)

Pkg. €3,40

GERÖSTETE SALZMANDELN (HAUSGEMACHT)

€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

