

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

aus unseren Weingärten...



## Spritziges & Sprudeliges

Sekt Reserve Brut Natur - Méthode Traditionelle - Gemischter Satz 2021 °	1/8 l	6,50
Rosé Frizzante °	1/8 l	4,20
weißer / roter Spritzer °	1/4 l	3,30
„Sommerspritzer“ °	1/2 l	4,90
„Dirndlspritzer“ Dirndlsirup (Kornellkirsche), Schaumwein, Soda °	1/4 l	5,20
„Huberto Blanco“ Wermuth, Weißwein, Soda °	1/4 l	6,90
„Huberto Rosso“ Wermuth, Rotwein, Soda °	1/4 l	6,90

## Weißweine

ÖTW 1. Lage Ried Schenkenberg in Grinzing Weißburgunder °	1/8 l	5,20
ÖTW 1. Lage Ried Preussen am Nussberg Riesling °	1/8 l	5,20
ÖTW 1. Lage Ried Gollin am Nussberg Grüner Veltliner °	1/8 l	5,20
Ried Neuberg „68er“ Wiener Gemischter Satz DAC °	1/8 l	4,90
Ried Mitterberg Wiener Gemischter Satz DAC °	1/8 l	4,50
„Schönherr“ Alte Reben Grüner Veltliner °	1/8 l	4,90
„Muschelkalk“ Riesling °	1/8 l	4,90
„Handwerk“ Burgundercuveé (WB, CH, NB) °	1/8 l	4,90
Roter Muskateller Neustift am Walde °	1/8 l	4,50
Traminer Nussberg °	1/8 l	4,50
Sauvignon Blanc Neustift am Walde °	1/8 l	4,50
Chardonnay Neustift am Walde °	1/8 l	4,50
Wiener Grüner Veltliner Schankwein °	1/8 l	2,50
Heuriger weiß Schankwein °	1/8 l	2,50

## Rot- & Roséweine

Rebecca Cuvée (CS x ME) °	1/8 l	4,90
Komposition Fidelio (BF x BL) °	1/8 l	4,90
Selection „68er“ Zweigelt °	1/8 l	4,50
Wiener Zweigelt Schankwein °	1/8 l	2,50
„Antoinette“ Rosé aus der Wiener Provinz °	1/8 l	4,50

**Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte!**

**Fuhrgassl-Huber**

**AB-HOF VERKAUF**

Ein gutes Flascherl Wein für daheim bekommen Sie am Empfang & Ab-Hof Verkauf!

# Klassiker am Heurigenbuffet...

## Kalte Schmankerl

- hausgemachte Aufstriche
- hausgemachte Salate
- Antipasti & Saures
- Wurst & Schinken
- Speck & Hartwürste
- Käse aus Österreich
- Brot, Wachauer & Gebäck

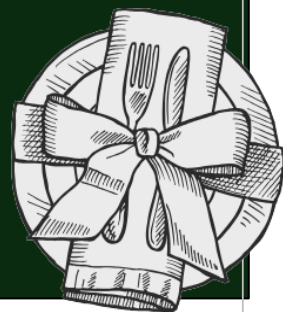
*Wir bitten um Verständnis, dass  
alle Speisen am Buffet direkt zu  
bezahlen sind!  
Kartenzahlung möglich ab € 10,-*

## Ofenfrisches

- Schweinsbraten, Knödel & Sauerkraut
- Grillhendl & Hühner-Keule
- Hauslaibchen
- Aufläufe & Strudel

## Süßes & Salziges

- Mehlspeisen & Strudel
- Petit Four & Florentiner
- Pischinger
- Nüsse & Knabbereien
- Kinder-Naschereien



## Wiener Küche am Tisch serviert

### Wiener Schnecken vom GUGUMUCK

1/2 Dutzend, gratiniert mit Kräuterbutter & Parmesan  
dazu ein original Wachauer vom SCHMIDL <sup>A,L,G</sup>

13,50

### Ofenfrischer Winzer-Leberkäse 300g vom DORMAYER

mit saurem Gemüse, Kren, Senf & Wachauer vom SCHMIDL <sup>\*\* A,L,M</sup>

14,90

### Winzer-Cordon-Bleu vom Schwein od. Huhn

gefüllt mit Tiroler Schinkenspeck & Emmentaler <sup>\*\* A,C,F,G,N</sup>

14,90

### 1/2 Backhendl in 6 Teile geteilt <sup>\*\* A,C,F,G,N</sup>

13,90

### Surschnitzel vom Tullnerfelder-Schwein <sup>A,C,F,G,N</sup>

11,90

### Schnitzel vom Tullnerfelder-Schwein <sup>A,C,F,G,N</sup>

11,90

### Hühnerschnitzel <sup>A,C,F,G,N</sup>

11,90

### Schinkenfleckerl serviert im Pfandl, cremig & mit Käse überbacken <sup>\*\* A,C,G,L</sup>

10,90

### Dazu gibt's unsere hausgemachten Beilagen

4,90

- Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Chinakohlsalat
- Gurke-Rahm-Salat oder Schwarzwurzelsalat <sup>G</sup>
- Petersilerdäpfel oder Braterdäpfel

## Vegetarisch & vegan

**Veganes Blunzengröstl** vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus roten Rüben  
mit frisch geriebenem Kren <sup>\*\* A,F,L</sup> 

17,20

**Spinatknödel** mit zerlassener Butter & heimischem Bergkäse <sup>A,C,G,L</sup> 

13,50

**Gebackenes Gemüse** mit Sauce Tartar <sup>A,C,F,G,L,M,N,O</sup> 

12,90

**Gebackene Champignons** mit Sauce Tartar <sup>A,C,F,G,L,M,N,O</sup> 


12,90

**Gebackener Emmentaler oder Brie** mit Preiselbeeren <sup>A,C,F,G,N</sup> 

12,90

<sup>\*\*</sup> Zubereitung ca. 20 Minuten.

 = vegetarisch

 = vegan

# Fuhrgassl-Huber

## BUSCHENSCHANK

### Alkoholfreie Getränke

Sodawasser *	1/4 l	1,60
Soda-Zitrone *	1/2 l	4,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	6,50
Römerquelle prickelnd / still *	0,33 l	3,50
Limonade Kräuter / Zitrone *	1/4 l	3,50
Traubensaft „Most“ °	1/4 l	4,00
Traubensaft „Most“ gespritzt ° *	1/4 l	2,80

### Kaffee & Tee

Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,90
Verlängerter		4,30
Melange °		4,30
Cappuccino °		4,60
Milchkaffee °		4,90
Bio Tee diverse Sorten		3,20
Bio Tee mit Milch ° / mit Zitrone		3,50

### Bier

Stiegl Braukunst <sup>A</sup>	0,33 l	4,70
-------------------------------	--------	------

### Edle Brände & Hausschnäpse

Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 <i>gebrannt vom Gölles</i>	2 cl	5,50
Zeindler Edelbrände Selektion	2 cl	5,20
Himbeer- / Marillen- / Williamsbirne - / Haselnussschnaps	2 cl	4,90

#### Eine kleine Übersicht unserer regionalen Produzenten & Lieferanten:

Brot & Gebäck vom Joseph Brot (Waldviertel), Bäckerei Schmidl (Wachau) & Bäckerei Linsbichler (Wien), Eier vom Eierhof Edhofer (Weinviertel), Erdäpfel vom Bauern Hannes Schmöllnerl (Weinviertel),

Fleisch & Wurst vom Dormayer (Weinviertel), Fleischerei Trünel (Wien) & Thum Schinken (Wien), Gemüse von der LGV (Wien) & Anna Radowan (Wien)

#### Legende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B = Krebstiere u.d.g.E., C = Eier von Geflügel u.d.g.E., D = Fisch u.d.g.E. (außer Fischgelatine), E = Erdnüsse u.d.g.E., F = Sojabohnen u.d.g.E., G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose), H = Schalenfrüchte u.d.g.E., L = Sellerie u.d.g.E., M = Senf u.d.g.E., N = Sesamsamen u.d.g.E., O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen u.d.g.E., R = Weichtiere, Schnecken, Muscheln, Tintenfische u.d.g.E.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro!

\* Jugendgetränk