

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	3,50
„Sommerspritzer“ °	1/2 l	5,30
„Dirndlspritzer“ Dirndlsirup (Kornellkirsche), Schaumwein, Soda °	1/4 l	5,30
„Huberto Blanco“ od. „Huberto Rosso“ Wermuth, Weiß- /Rotwein, Soda °	1/4 l	7,10
Verjus Spritz (alkoholfrei) ° NEU	1/4 l	4,00

Weißweine

Ried Schenkenberg 1 ^{OTW} in Grinzing Weißburgunder °	1/8 l	5,20
Ried Preussen 1 ^{OTW} am Nussberg Riesling °	1/8 l	5,20
Ried Gollin 1 ^{OTW} am Nussberg Grüner Veltliner °	1/8 l	5,20
Ried Gollin 1 ^{OTW} am Nussberg Wiener Gemischter Satz DAC °	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
„Sandstein“ Cuveé (SB x CH) ° Wiener Landessieger	1/8 l	4,50
Roter Muskateller Neustift am Walde ° Wiener Landessieger	1/8 l	4,90
Traminer Nussberg °	1/8 l	4,50
Wiener Grüner Veltliner Schankwein °	1/8 l	2,60
Heuriger weiß Schankwein °	1/8 l	2,60

Rot- & Roséweine

Pinot Noir Nussberg ° NEU	1/8 l	5,20
Rebecca Cuvée (CS x ME) °	1/8 l	4,90
Selection „68er“ Zweigelt °	1/8 l	4,50
Wiener Zweigelt Schankwein °	1/8 l	2,60
„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!

Vorab oder zum Teilen

Käferbohnen Hummus mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl & Walnuss-Weckerl vom SCHMIDL <i>A,F,G,H,N</i>	13,00
Wiener Schnecken vom GUGUMUCK 1/2 Dutzend, gratiniert mit Kräuterbutter & Parmesan dazu ein Wachauer vom SCHMIDL <i>A,L,G</i>	13,90
Ofenfrischer Winzer-Leberkäse 300g vom DORMAYER mit saurem Gemüse, Kren, Senf & Wachauer vom SCHMIDL <i>** A,L,M</i>	15,50
Kaltes Roastbeef vom Beiried mit Kapernbeeren, Perlzwiebel & Sauce Tartar <i>C,G,L,M,O</i>	19,90

Wiener Küche am Tisch serviert

Winzer-Cordon-Bleu vom Schwein od. Huhn gefüllt mit Tiroler Schinkenspeck & Emmentaler <i>** A,C,F,G,N</i>	14,90
1/2 Backhendl in 6 Teile geteilt <i>** A,C,F,G,N</i>	14,50
Surschnitzel vom Tullnerfelder-Schwein (Schale) <i>A,C,F,G,N</i>	12,50
Schnitzel vom Tullnerfelder-Schwein (Schale) <i>A,C,F,G,N</i>	12,50
Hühnerschnitzel <i>A,C,F,G,N</i>	12,50
Schinkenfleckerl serviert im Pfandl, cremig & mit Käse überbacken <i>A,C,G,L</i>	11,90

Vegetarisch & vegan

Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus roten Rüben mit frisch geriebenem Kren <i>** A,F,L</i> 	17,90
Knödel-Trio Käse-, Spinat- & Paradeiserknödel mit zerlassener Butter & heimischem Bergkäse <i>A,C,G,L</i> 	13,90
Gebackenes Gemüse oder Champingions mit Sauce Tartar <i>A,C,F,G,L,M,N,O</i> 	13,90
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren <i>A,C,F,G,L,M,N</i> 	13,90

Unsere Beilagen

5,00

- Erdäpfelsalat, grüner Blattsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Chinakohlsalat
- Gurken-Rahm-Salat oder Schwarzwurzelsalat *G*
- Petersilerdäpfel oder Braterdäpfel

Eine kleine Übersicht unserer regionalen Produzenten & Lieferanten

Brot & Gebäck von der Bäckerei Schmidl (Wachau) & Brot vom Linsbichler (Wien), Eier vom Bauernhof Burger (Weinviertel), Erdäpfel vom Bauern Hannes Schmöllnerl (Weinviertel), Fleisch & Wurst vom Dormayer (Weinviertel), Fleischerei Trunkel (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.

**** Zubereitung ca. 20 Minuten.

 = vegetarisch

 = vegan

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser *	1/4 l	1,80
Verjus Spritz (alkoholfrei) <i>Soft aus grünen Trauben</i> ^o	1/4 l	4,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	6,50
Römerquelle prickelnd / still *	0,33 l	3,70
Limonade Kräuter / Zitrone *	1/4 l	3,50
Traubensaft „Most“ ^o	1/4 l	4,20
Traubensaft „Most“ gespritzt ^o *	1/4 l	3,00

Kaffee & Tee

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

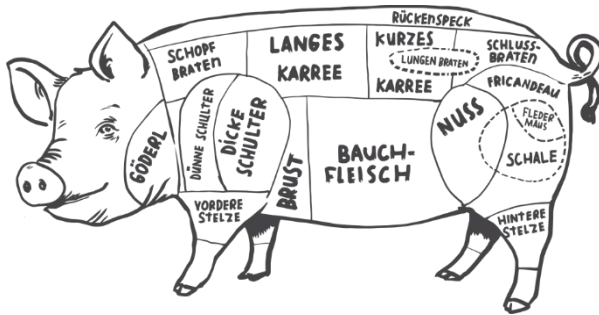
Bier

Weitr Bräu ^A	0,33 l	4,90
-------------------------	--------	------

Edle Brände & Hausschnäpse

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

Klassiker am Heurigenbuffet



Ofenfrische Schweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein

- Kümmelbraten vom Bauchfleisch
- mageres Jungschweinskarree
- Schopfbraten & Selchschofbraten
- Blunz'n (Blutwurst)

Dazu gibt's:

hausgemachte Semmelknödel & Sauerkraut

Kalte & warme Schmankerl

- Grillhendl & gebackene Hühner-Keule
- Hauslaibchen
- Spinatstrudel
- hausgemachte Aufstriche
- hausgemachte Salate
- Antipasti & Saures Gemüse
- Wurst & Schinken
- Speck & Hartwürste
- Käse aus Österreich
- Brot, Wachauer & Gebäck

Süßes & Salziges

- Topfen- & Apfelstrudel mit Vanillesauce
- verschiedene Mehlspeisen
- Schaumrollen & Punschkrapferl
- Nüsse & Soletti
- Petit Four & Florentiner
- Original Pischinger
- Saisonal hausgemachte Kuchen

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

Feste feiern beim Fuhrgassl-Huber

Feiern für 5 bis 19 Personen:

Wählen Sie aus unseren Platten die passenden Speisen für Ihre Feier (nur auf Vorbestellung): ♥ Schnitzelplatte ♥ Ofenbratl ♥ Vegi & Vegan



Exklusive Veranstaltungen für 20 - 800 Personen:

Unsere Räumlichkeiten sind separat und exklusiv gelegen – immer mit dazugehörigem Gartenbereich. In Ihren Räumlichkeiten werden Sie mit einem eigenen Buffet verköstigt. Somit können Sie und Ihre Gäste das Fest ungestört genießen.

Heurigenmusik

Freitag (ab 19 Uhr) und Samstag (ab 18 Uhr) Schrammelmusik mit Peter

Weitere Infos zu Veranstaltungen bei uns finden Sie unter www.fuhrgassl-huber.at