

DEM GENUSS
Raum SCHENKEN ...

... ALLES EINE FRAGE DER MOTIVATION!

Wir möchten, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen
und dazu braucht es eigentlich nicht allzu viel!

Eine genussvolle hausgemachte Jause,
ehrliche, authentische Weine und das nötige Ambiente.

ZEIT MÜSSEN SIE SICH NEHMEN – FÜR DEN REST SORGEN WIR!

GRÜNER VELTLINER
SAUVIGNON BLANC *Weißburgunder*
Gelber Muskateller CHARDONNAY
GRÜNER VELTLINER *Riesling Pletzengraben*
WEISSBURGUNDER *Zweigelt Barrique*
Grüner Veltliner Zwirch
Gelber Muskateller
SAUVIGNON BLANC HASLINGER WEINE
Weißburgunder Grüner Veltliner Engelreich
GRÜNER VELTLINER ZWIRCH
Haslinger Weine Sauvignon Blanc
CHARDONNAY *Riesling* ZWIEGELT BARRIQUE
HASLINGER WEINE
Grüner Veltliner Spielberg *Riesling*
GELBER MUSKATELLER
Weißburgunder HASLINGER WEINE
SAUVIGNON BLANC
Gelber Muskateller

TRAISENTALER WEINE

Grüner Veltliner
HASLINGER WEINE

Auszeichnungen mit Mehrwert!



Auf der Internationalen Weinmesse in Frankfurt wurden wir für unseren Grünen Veltliner Engelreich DAC mit „GOLD“ ausgezeichnet. „Corinna’s Handwerk“, ein eleganter Grüner Veltliner DAC, hat es ebenfalls in Folge wieder bei der Woman’s International Trophy 2023 in die oberste Liga geschafft!



GRÜNER VELTLINER GREEN³ 2022
Traisental DAC

alc. 12,5% vol - trocken
Raffiniert leichtes Sortenspiel
mit extravaganter Duft und
fruchtbetontem Geschmack.

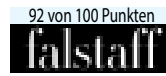


1/8l 2,30
0,75l 13,40



GRÜNER VELTLINER Zwirch 2022
Traisental DAC

alc. 12,5% vol - trocken
Helles Grüngelb, pfeffrig,
würzig am Gaumen, mittlerer Abgang.



1/8l 2,50
0,75l 14,60

GRÜNER VELTLINER Spielberg 2022
Traisental DAC

alc. 13,0% vol - trocken
Frisch, fruchtig, würzig,
Wein mit Rückgrat und Finesse.



1/8l 2,70
0,75l 15,80



CORINNA'S HANDWERK Grüner Veltliner 2022
Traisental DAC

alc. 13,0% vol - trocken
Mittleres Gelbgrün, saftig, elegant, gute Komplexität,
reifes, weißes Kernobst, feiner Blütenhonig.



1/8l 2,70
0,75l 15,80

GRÜNER VELTLINER Engelreich 2022
Traisental DAC

alc. 13,5% vol - trocken
Gelbgrün, Frische Wiesenkräuter, würziges Bukett,
angenehme Fruchtsüße, mineralisch im Abgang.



1/8l 2,80
0,75l 16,40



GELBER MUSKATELLER 2022
Qualitätswein

alc. 12,0% vol - trocken
Helles Gelbgrün, würziger Muskatduft,
ausgeprägte Holunderblüten am Gaumen.

1/8l 2,70
0,75l 15,80

SAUVIGNON BLANC 2022
Qualitätswein

alc. 13,0% vol - trocken
Gelbgrün, intensive Frucht, Stachelbeere,
grüner Paprika, gut balancierte Säure.

1/8l 2,70
0,75l 15,80

WEISSBURGUNDER 2022
Qualitätswein

alc. 13,0% vol - trocken
Zartes Gelbgrün, in der Nase frische Heublumen,
die sich am Gaumen fortsetzen.

1/8l 2,50
0,75l 14,60

CHARDONNAY 2022
Qualitätswein

alc. 12,5% vol - halbtrocken
Gelbgrün, in der Nase Banane, Fruchtbestandteile am Gaumen.

1/8l 2,50
0,75l 14,60

CORINNA'S HANDWERK Riesling 2022

Traisental DAC

1/8l 2,80
0,75l 16,40

alc. 12,5% vol - trocken

Zartes Gelbgrün, leichte Mineralik, schön eingebundene Fruchtigkeit, Pfirsich und Apfelnote, toller Trinkfluss.

RIESLING Pletzengraben 2021

Traisental DAC

*A LA CARTE*
Traisental DAC-Verkostung 91 Punkte1/8l 2,70
0,75l 15,80

alc. 12,5% vol - trocken

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, feine Steinobstnuancen, zarte Mineralität, vielseitiger Speisebegleiter.

RIESLING Pletzengraben 2022

Traisental DAC

1/8l 2,80
0,75l 16,40

alc. 12,5% vol - trocken

Helles Goldgelb, Silberreflexe, zarte, weiße Tropenfrucht, saftig, elegant, gutes Reifepotential.

ROSÉ 2022

Qualitätswein

1/8l 2,30
0,75l 13,40

alc. 12,0% vol - trocken

Zwiebelschalenfarbene Reflexe, zartes Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren.

GELBER MUSKATELLER FRIZZANTE

Schaumwein

0,1l 2,80
0,75l 19,00

alc. 12% vol - extratrocken

Frisch, duftig, leicht - intensive Holunderblüte in der Nase, ein prickelndes Trinkvergnügen.

ROSÉ FRIZZANTE

Schaumwein

0,1l 2,80
0,75l 19,00

alc. 12% vol - extratrocken

Gelungene Kombination aus zarter Süße und prickelnder Kohlensäure. Macht Lust auf mehr!

**CUVÉE IN ROT**

Qualitätswein

1/8l 2,20
0,75l 12,80

alc. 12,5% vol - trocken

Dunkles Rubinrot, feine Würze in der Nase, elegante, feine Tannine am Gaumen.

ZWEIGELT CLASSIC

Qualitätswein

1/8l 2,50
0,75l 14,60

alc. 13% vol - trocken

Tief dunkles Rubingranat, violette Reflexe, intensive Wechsel-Kirsch-Frucht, am Gaumen saftig und kraftvoll.

ZWEIGELT BARRIQUE

Qualitätswein

1/8l 2,70
0,75l 15,80

alc. 13% vol - trocken

Karminrot, feinwürzig in der Nase, Weichseltouch im Abgang.

Alle unsere Weine sind natürlich auch Ab-Hof erhältlich! Fragen Sie einfach nach unserer aktuellen Ab-Hof-Preisliste!

Getränke

Grüner Veltliner	1/8l	1,50
Grüner Veltliner	1/4l	2,90
Cuvée in Rot	1/8l	1,50
Cuvée in Rot	1/4l	2,90
G'spritzter weiß/rot	1/4l	2,00
Kaiser-Spritzer	1/4l	2,80
Marillen-Spritzer	1/4l	2,80
Erdbeer-Spritzer	1/4	2,80
Limetten-Spritzer	1/4	2,80
Traubensaft rot	0,25l	2,40
Traubensaft gespritzt	0,25l	2,00
Traubensaft gespritzt	0,5l	3,60
Marillen-Nektar gespritzt	0,25l	2,00
Marillen-Nektar gespritzt	0,5l	3,80
Erdbeer-Nektar gespritzt	0,25l	2,00
Erdbeer-Nektar gespritzt	0,5l	3,80
Almdudler	0,35l	2,00
Almdudler gespritzt	0,25l	2,00
Almdudler gespritzt	0,5l	3,60
Mineralwasser Vöslauer still od. prickelnd	0,33l	1,90
Mineralwasser Vöslauer still od. prickelnd	1l	3,00

Speisen

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEM LUNGENBRATEN mit Ruccola-Erdbeer-Salat	10,80
GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit TOPFENKREN	10,80
MOZZARELLA mit TOMATEN und ROHSCHINKEN	6,00
WINZER WRAP Gefüllt mit Topfenaufstrich, Geselchtem, Kren und Ruccola-Salat	6,00
HASLINGER-WECKERL Rundes Weckerl aus Waldstaudenroggen, gefüllt mit Bratfett, Schweinsbraten, Schnittkäse, rotem Zwiebel und Salatblatt	6,90
HASLINGER-WECKERL „VEGGIE“ Rundes Weckerl aus Waldstaudenroggen, mit hausgemachtem Ruccola-Pesto, Büffelmozzarella und Tomaten	7,20
VEGETARIERWECKERL Sonnenblumenweckerl mit Topfenaufstrich nach Liptauer-Art und Schnittkäse, mit Obst- und Gemüse garnierung	4,20
BIO -SCHAFMISCHKÄSE (auf Wunsch sauer mit Zwiebel)	5,40
HAUSPLATTE FÜR 2 Personen Geselchtes, Schweinsbraten, Kümmelbraten, Surbraten, Schnittkäse, Aufstriche, Blutwurst mit Garnierung	12,20
GEMISCHTE PLATTE Geselchtes, Schweinsbraten, Kümmelbraten, Surbraten, Schnittkäse, Aufstriche, Blutwurst mit Garnierung	7,60
KÄSEPLATTE verschiedene Schnittkäse, Topfenkäse, mit Obst und Gemüse garniert	8,50
WINZERSTANGERL Großer Kornspitz mit Topfenaufstrich, Geselchtem und Schnittkäse gefüllt, mit Garnierung	6,00

AUFSTRICHTELLER	5,60
Topfenaufstrich nach Liptauer-Art, Kräutertopfen, Leberaufstrich, Fleischaufstrich, Mandel-Lauchaufstrich, Apfel-Karottenaufstrich, fein garniert	
AUFSTRICHTELLER „VEGGIE“	5,60
Tomaten-Basilikumaufstrich (vegan), Erbsen-Petersilienaufstrich (vegan), Kräutertopfen, Mandel-Lauchaufstrich, Topfenaufstrich nach Liptauer-Art, Apfel-Karottenaufstrich, fein garniert	
SCHWARZWURZELSALAT	5,20
Schwarzwurzeln mit Joghurt-Kräuterdressing, Geselchtem, Blattsalat und Garnierung	
PORT. GESELCHTES mit Kren	5,50
PORT. ROHSCHINKEN mit Kren	6,00
PORT. SURBRATEN mit Kren	5,50
PORT. SCHWEINSBRATEN mit Kren	5,50
PORT. KÜMMELBRATEN mit Kren	5,50
PORT. BLUTWURST im Ganzen mit Senf und Kren	5,20

Kinderjause

KLEINER WURSTSALAT ohne Zwiebel	3,50
HASI-TELLER:	
Extrawurst, Topfenaufstrich, Ei, Gurkerl, Tomaten	3,00
BUTTERBROT mit Schnittlauch oder Kresse	1,80
TOPFEN-IGEL	
Topfenaufstrich nach Liptauer-Art mit Soletti	3,00

Saure Ecke

Auf Wunsch mit Bio-Kürbiskernöl 1,00

RINDFLEISCH IM SULZMANTEL mit Gemüse 6,00

SAURE PLATTE 6,00
Hauswurst, Blutwurst, Extrawurst, Presswurst mit Zwiebel und Garnierung

WURSTSALAT 5,50
Hauswurst, Extrawurst, Käsestreifen mit Zwiebel und Garnierung

SAURE HAUSWURST/EXTRA 5,20

SAURE BLUTWURST 5,20

SAURE PRESSWURST 5,20



BELEGTES BROT 4,80

SPECKBROT 4,20

FLEISCHBROT mit Kren 4,20

BLUNZ'NBROT mit Kren 4,20

BUTTERBROT mit Emmentaler 4,50

BUTTERBROT mit Quargel 4,50

TOPFENAUFSTRICH/BROT 3,20/3,00

LEBERAUFSTRICH/BROT 3,20/3,00

BRATENFETTBROT (auf Wunsch mit Zwiebel) 2,50

SCHMALZBROT (auf Wunsch mit Zwiebel) 2,50

FLEISCHSEMMEL mit Kren 3,00

WURSTSEMMEL mit Extra od. Hauswurst 2,40

PORT. GURKERL/PFEFFERONI/EI 0,60

Gebäck

Brot, Kornspitz, Wachauer Laberl, Sonnenblumenweckerl, 5-Korn-Weckerl	per/Stk.	1,20
Soletti		1,50

Süßes

Erdbeer-Tiramisu		4,50
Nussstrudel		3,00
Mohnstrudel		3,00
Topfenstrudel		3,00
Apfelstrudel		3,00
Schaumrolle		3,00
Brandteigring		3,00
Wachauerschnitte, Leo		1,20



Hochprozentiges

MARILLENBRAND	2cl	2,00
TRESTERNBRAND VOM GELBEN MUSKATELLER	2cl	2,00
NUSS-SCHNAPS	2cl	2,00

Unser Service-Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene in den Speisen.
Oder fragen Sie bei Bedarf nach unserer Speisekarte mit allen ausgeführten
Allergenen zur Ansicht!

Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern

Wir denken ökologisch!

Unsere Produkte beziehen wir hauptsächlich von Zuliefer-Firmen aus der umliegenden Region.

REITER FISCHZUCHT, STEINAWEG
MILCH-EXPRESS HIEGESBERGER, FUGGING
FAM. STERKL SALAT & ZWIEBEL , STATZENDORF
EIERHOF BÜRGMAYR, OSSARN
BIOHOF SPARGEL ENGELHART-GETZINGER, INZERSDORF
BÄCKEREI KÄPPL, GETZERSDORF
BÄCKEREI FUCHS, STATZENDORF
FAM. HOLLAUS, BIO-SCHAFFKÄSE, KREISBACHTAL
FAM. WURLITZER, SCHWEINEFLEISCH AUS DEM TULLNERFELD
FAM. BURGER, PUTENFLEISCH, UNTERMERKING
FAM. KARNER, GEMÜSE, EDERDING
FAM. HELL, SALAT, ABSDORF

Mit viel Liebe und Leidenschaft konzentrieren wir uns auf den Anbau von fruchtigen, gebiets- und sortentypischen Weinen. Durch naturnahe Weingarten- und Bodenpflege, kurzen Rebschnitt und eine ausgiebige Fruchtreduzierung bilden wir die Basis für die hohe Qualität der Trauben.

Bei der Weingartenarbeit wird auf integrierten Pflanzenschutz, Gründüngung und die biologische Ernährung der Reben größten Wert gelegt.

**Mit unserer Photovoltaikanlage
produzieren wir unseren Strom zu 75% selber!**

HEURIGENTERMINE 2023

8. – 22. März

WEINFRÜHLING: 29. und 30. April

14. – 25. Juni

22. – 31. August

10. – 22. November

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag-Samstag: ab 15 Uhr, Sonn- u. Feiertag: ab 11 Uhr

Ab-Hof-Verkauf: freitags von 14–18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung!

Auf **www.winzerhof-haslinger.at**

können Sie unseren Newsletter gratis abonnieren. Sie erhalten dann
immer rechtzeitig unsere Einladung zum Heurigen per Mail zugesendet!



3131 Inzersdorf | Dorfstraße 9
T 027 82/84 708 | M 0676/301 35 18
E wein@winzerhof-haslinger.at
www.winzerhof-haslinger.at

Wir danken herzlich für Ihren Besuch!