



WEINGUT
HAUERHOF 99

Wein+Deli

Speise- und Getränke Karte

www.hauerhof.at

Liebe Gäste,

Willkommen zu unseren Wein+Deli Tagen!

Wir freuen uns Sie heute Abend verwöhnen zu dürfen!
Es erwartet Sie ein phantasievoller Mix aus traditioneller und kreativer Landhaus-Küche mit internationaler Abwechslung, begleitet von unseren weißen Qualitätsweinen, ausgesuchten, ausgezeichneten Rotweinen, guten Säften u dem angeblich besten Lavazza Kaffee von Wien-Umgebung:)

Die Chefin kocht's persönlich... auf der Standard Karte finden Sie unsere beliebtesten Klassiker, zusätzlich gibt es eine monatlich wechselnde Karte mit Monthly Specials je nach Saison, Lust und Laune der Küchenchefin;)

Dabei legen wir besonders Wert auf frische, natürliche, möglichst regionale Zutaten, viel Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten, hochwertige zugekaufte Qualitätsprodukte, selbstverständlich glutamat- und chemiefrei, oft bio, nachhaltig, selbst und mit Leidenschaft zubereitet.

* Unsere hausgemachten Delikatessen (wie z.B. Pastete, Chutneys, Senf, Pesto, Schokolade Trüffel, Marmeladen etc.) sowie Qualitätsweine sind auch im Ab-Hof Verkauf erhältlich.

*Alle verwendeten Milchprodukte (außer Butter und Käse) sind
laktosefrei!*

Allergienhinweise finden Sie nach der Speisekarte.

GETRÄNKE

SAFT UND WASSER

Apfelsaft, bio

Traubensaft, bio, weiß oder rot

pur 1/4l € 2,50 | 1 Liter € 9,60

gespritzt 1/4l € 2,00 | 1 Liter € 7,60

hausgemachte Limonaden:

Minze-Melisse Sprizz

Holunderblüten Sprizz

1/4l € 1,80 | 1 Liter € 6,80

Sodawasser

1/4l € 1,50 | 1 Liter € 5,60

WEIN DEGUSTATIONS MENÜS

3 x 1/16l Weiß, Weingut Hauerhof 99

Grüner Veltliner Rosi 2016, Gemischter Satz Hermine 2016,

Riesling Josefine 2016

€ 4,00

3 x 1/16l Rot, Weingut Palkowitsch, Illmitz

Zweigelt Alte Rebe 2016, Syrah 2015,

Zweigelt DAC Reserve „Neuberg“ 2013 Barrique

€ 6,00

APERITIF

Herr Fritz

Riesling Frizzante, trocken, Schaumwein, Hauerhof 99

0,1l € 3,20 | 0,75l € 22,00

Rosenblüten Fritz

Frizzante mit hausgemachtem Rosenblütenlikör

0,1l € 3,80

Aperol Fritz

Frizzante, Aperol, Eis, Zitrone, Soda

0,25l € 4,20

Limetten Fritz

Frizzante, Minze-Melisse Sirup, Limette, Eis, Soda

0,25l € 4,20

Sundowner

Campari, Frizzante, Orangensaft, Zitrone, Eis, Soda

0,25l € 4,20

WEIN

Gspritzter

1/4l € 2,00 | 1 Liter € 7,60

Kaiser Spritzer

1/4l € 2,20 | 1 Liter € 8,40

WEISSER QUALITÄTSWEIN

Weingut Hauerhof 99:

Jungwein 2017

TomWaitsNot, Rivaner, trocken

1/8l € 2,00 | 0,75l € 11,50

Rosi 2016, Grüner Veltliner, trocken, Klbg. Auswahl

extraktreich, dicht, komplex, würzig

1/8l € 2,10 | 0,75l € 12,50

Hermann 2016, Gemischter Satz, trocken, Klbg. Auswahl

geradlinig, fein mineralisch, Steinnoten, GV/RR/WR

1/8l € 2,20 | 0,75l € 13,00

Hermine 2016, Gemischter Satz, trocken, Klbg. Auswahl

heller Blütenduft, saftig, vollmundig, GV/WB/WR

2. Platz Bezirksweinkost Klosterneuburg

1/8l € 2,40 | 0,75l € 14,00

Goldmarie 2016, Gelber Muskateller, trocken, Klbg. Auswahl

zart muskatig, erfrischendes Fruchtbouquet

1/8l € 2,40 | 0,75l € 14,00

Josef 2016, Rheinriesling, trocken, Klbg. Auswahl

reine Mineralik, würzig, aromatisch

1/8l € 2,50 | 0,75l € 14,50

Josefine 2016, Rheinriesling, trocken, Klbg. Auswahl

strahlend, Steinobst, traubige Fruchtigkeit

1/8l € 2,60 | 0,75l € 15,00

ROTER QUALITÄTSWEIN

Weingut Palkowitsch, Illmitz, Bgld.

Zweigelt Alte Rebe 2016

35-jährige Reben, schönes dunkles Farbspiel, reife Kirsche

1/8l € 2,80 | 0,75l € 16,00

Syrah 2015, Barrique

Beeriges Aroma, würzige kraftvolle Tanninstruktur

1/8l € 3,50 | 0,75l € 20,00

Zweigelt DAC Reserve „Neuberg“ 2013, Barrique

Dunkle Kirschen, Pflaume, zarte Würze, am Gaumen

gehalten und balanciert, samtiges Tannin

AWC Silber 2016

1/8 l € 4,00 | 0,75l € 23,60

SÜSSWEIN

Weingut Palkowitsch, Illmitz, Bgld.

Rheinriesling Beerenauslese 2013

helles Gelb, feine Botrytisaromen und Honigsäure

Flasche 0,375l € 16,50

Sämling 88 Traubenbeerenauslese 2012

zarte Marillenfrucht, Orangenschalen, opulente Süße

Flasche 0,375l € 24,00

Wein Ab-Hof Preisliste siehe letzte Seite

LAVAZZA KAFFEE

- Espresso, kleiner Schwarzer/Brauner € 1,80
Espresso doppio, großer Schwarzer/ Brauner € 3,20
Verlängerter € 2,30
Cappuccino, Melange € 2,80
Caffe Latte € 3,50
..... alles auch koffeinfrei machbar

MEHR WARMES

- Bio Tee, Hornig/Yogi Tea 0,3l € 2,80
Grüntee, Rotbusch Vanille, Earl Grey, Kräuter, Blutorange,
Waldbeere, Lebensfreude (Basilikum-Orange-Chili), Classic
(Zimt-Kardamon-Ingwer), Schoko (Kakaoschalen-Süßholz-
Zimt) ... und einfach Kamille oder Pfefferminze

Heiße Minze-Melisse, frischer Ingwer, 0,3l € 2,80

Caotina 0,3l € 3,50
heiße Schokolade, 45% Kakaoanteil

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

- Marillen Fruchtlikör*, hausgemacht, 2 cl € 2,00
Grappa, 2 cl € 2,40
Marillen Schnaps, Williams Birnen Brand 2 cl € 2,40
Golden Delicious Brand, Liquore del Pastore 2 cl € 2,60
Nuss Schnaps*, ang'setzt, hausgemacht, 2 cl € 2,60
Eierlikör mit Bourbon-Vanille*, hausgemacht, 2 cl € 2,60
Apfel Brand - Eichenfass, Traminer Tresterbrand, 2cl € 3,00

SPEISEN - KLASSIKER

APERITIF HÄPPCHEN

Schwarze und grüne Oliven
Sardellen, sizil. Bio Olivenöl € 3,50

Grissini

Aioli, Rote-Bohnen-Chili Dip € 3,50

Kaiser-Blunzn

über Buchenholz geräuchert, Marillensenf € 3,50

Hausgemachtes Schmalz-Dreierlei

Kräuter*, Chili*, Zwetschken*, 2 Scheiben Brot € 4,00

Weinbeißer Happen

Kräuter-Rohschinken, Cabanossi vom Hochlandrind,
Grana Padano, sizil. Bio Olivenöl, Ciabatta € 6,00

Grammelschmalz Brot | Jungzwiebel € 1,50

Cabanossi | vom Hochlandrind € 2,50

Erdnüsse | gesalzen € 1,50

BROT

Schwarzbrot, Nussbrot € 0,50 | Ciabatta € 1,00

Glutenfreies Knäckebrot € 0,50

KALTE KÜCHE

Hühnerleber-Apfel Pastete*

die Hausspezialität, mit Bio Hühnerleber und viel Apfel,
Birnen-Rotwein Gelee* € 5,50

Balsamico Linsen

Schafmisch-Frischkäse, KürbisKernöl, Jungzwiebel € 5,50

Rote Rüben Caprese

Büffelmozzarella, Rucola, Walnuss-Zitronen Pesto,
9-jähriger Aceto Balsamico (Pecoraro), Olivenöl € 7,50

Beef Tartar

vom österr. Bio Rind, Wachtel Eidotter, Kapern,
roter Zwiebel, Dijon-Mayo, Ciabatta Toast, Butter
klein € 8,00 | groß € 15,50

Gänseleber Crème Brûlée

gebratener Apfel und Rohschinken, Portwein-Zwetschken,
Schwarzbrot Toast € 8,00

Deli (-katesen) Teller

Kräuter-Rohschinken, Hühnerleber-Apfel Pastete* mit
Birnen-Rotwein Gelee*, Baby Mozzarella mit Walnuss-
Zitronen Pesto, Kaiserblunzn mit Marillensenf*,
gefülltes Schwammerl-Ei, Blattsalat € 11,50

WARME KÜCHE

Veltlinercremesuppe

Käse-Thymian Stangerl € 4,00

* * *

Gebratener Ziegenkäse

im Speckmantel, Ciabatta Toast, Rote-Zwiebel-Apfel Chutney,
Vogersalat, Orangen-Vinaigrette € 7,50

vegetarisch: Ziegenkäse im Salbeiblatt gebraten

Lachsforellen Soufflé

mit Orangen und roten Rüben hausgebeizte Lachsforelle,
Basilikum-Citronnaise, Blattsalat € 8,50

* * *

Hauerhof 99 Burger

österr. Bio Rind (200g), Eisberg Salat, Paradeiser, Gurke,
Cheddar Cheese, roter Zwiebel, dazu Coleslaw € 11,00
(medium gebraten – auf Wunsch gerne auch anders)

Extras: Dijon-Mayo € 0,50 | Marillen-Chili Salsa, € 0,50

Spaghetti

Hausgemachte Paradeissauce oder Kürbiskern-Pesto, Grana
Kinderportion € 5,00 | groß € 9,50

dazu...

Bunter Blattsalat, Orangen-Vinaigrette € 3,50

DESSERT

Original NY Cheese Cake

€ 4,50

Zartbittere Schokostunde

Schmelzender Saftkuchen mit 70%iger Schokolade,
rotes Beerenragout € 5,50

Mousse au Chocolat

Marillenröster € 3,50

Eierlikör mit Bourbon-Vanille* € 4,50

* * *

Ziegen Camembert

gebratener Apfel, Honig, Walnüsse, Granatapfel € 5,50

Käse Variation

Hartkäse, Weichkäse, Gorgonzola-Creme, Baby Mozzarella mit
Walnuss-Zitronen Pesto, Feigen-Rosmarin Chutney € 7,50

Als Weinbegleitung zum Käse empfehlen wir

ein 0,375 l Fläschchen Süßwein

vom Weingut Palkowitsch, Illmitz

.... mehr Gerichte finden Sie auf der Monthly Specials Karte...

EINIGE UNSERER LIEFERANTEN:

Aceto Balsamico: Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg

Brot: Bäckerei Rest, Höflein, NÖ

Fisch: Fischzucht Haimel, Traismauer, NÖ

Gemüse: aus Ö

Hochlandrind: Bata Delikatessen Manufaktur, Kritzensdorf

Honig: Fam. Matzinger, Klosterneuburg

Huhn: von steirischen Landwirtschaften

Kalb, Rind: von NÖ Bauern und Bio Bauern

Kaiserblunzn: Blunznkaiser Gutscher, Königstetten, NÖ

Kräuter-Rohschinken: Fleischerei Pfiel, Judenau, NÖ

Kürbis Kernöl: 100% echt steirisch, von versch. Bauern

Lamm: Donauland-Lamm von NÖ Bauern

Olivenöl: Bio Olivenöl aus Sizilien, Casa Caria, 1070 Wien

Paradiso Paradeiser: Fam. Herret, Bad Dt. Altenburg, NÖ

Rosenblütensirup: Wiener Bio Rosenmanufaktur, Wien

Rotwein und Süßwein: Weingut Palkowitsch, Illmitz, Bgld

Säfte: Bio Weinbau Strom, Mollands, NÖ

Spargel: Bio Spargel Malafa, Goldgeben/Tullnerfeld, NÖ

Schwein: aus dem Tullnerfeld, NÖ

Wild: Jägerschaft Klosterneuburg und Tullnerfeld, NÖ

ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Oliven/Sardellen: D

Grissini: A,N

Dips: C,G(lf),M

Kaiserblunzn: A Marillensenf: M,O

Weinbeißer Happen: G Ciabatta: A

Hühnerleber-Apfel Pastete: G

Birnen-Rotwein Gelee: O

Balsamico Linsen/Schafmisch-Frischkäse: G

Rote Rüben Caprese/Büffelmozzarella: G,H

Beef Tartar: C,M,O

Gänseleber Crème Brûlée: C,G(lf)

Deli Teller: A(Blunzn), C,G,H,M

Sauerteigbrot, Ciabatta: A

Veltlinercremesuppe: G(lf),L,O

Käse-Thymian Stangerl: A,C,G

Gebratener Ziegenkäse: A,G,M Chutney: M

Hauerhof 99 Burger: A,C,G,M

Dijon Mayo: C,G(lf),M Marillen-Chili Salsa: M

Spaghetti: A

Paradeissauce: O Kürbiskern Pesto: G

Orangen-Vinaigrette: M

Lachsforellen Soufflé: A,C,D,G(lf),M

Cheese Cake: A,C,G(lf)

Schokostunde: C,E,F,G(lf),H

Mousse au Chocolat: C,F,G(lf)

Käse Variation: G,H

Alle Weine: O

Cappucino, Caffè Latte, Caotina: G

Eierlikör: C,G(lf)

AB-HOF VERKAUF

Wein:

Jungwein 2017	0,75 l	€ 6,00
Rosi 2016, Grüner Veltliner, KA	0,75 l	€ 5,50
Hermann 2016, Gemischter Satz, KA	0,75 l	€ 6,00
Hermine 2016, Gemischter Satz, KA	0,75 l	€ 6,00
2. Platz Bezirksweinkost Klosterneuburg		
Goldmarie 2016, Gelber Muskateller, KA	0,75 l	€ 6,50
Sophie 2016, Sauvignon Blanc, KA	0,75 l	€ 6,50
Josef 2015, Rheinriesling, KA	0,75 l	€ 7,00
Josefine 2015, Rheinriesling, KA	0,75 l	€ 7,00
Herr Fritz, Frizzante, Schaumwein, KA	0,75 l	€ 7,50

KA: Gütesiegel „Klosterneuburger Auswahl“

Delikatessen:

(Fast) alle Gerichte der Karte sind auch als take-away machbar.

Schokolade Trüffel, Orange, Chili	75 g	€ 4,50
Marillen Senf	100 g	€ 3,00
	180 g	€ 5,50
Hühnerleber-Apfel Pastete, gekühlt!	180g	€ 6,00
im schönen Bügelverschluss-Glas	300g	€ 11,00
Fruchtaufstriche	200 g	€ 4,00
Chutneys	200 g	€ 4,50
Rosenblüten Likör	0,2 l	€ 15,00
Eierlikör mit Bourbon-Vanille	0,2 l	€ 7,00
	0,5 l	€ 15,00
Nuss Schnaps	0,2 l	€ 9,50
	0,5 l	€ 18,00

..... und noch mehr Produkte finden Sie in unserem Deli-Regal!