



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 Kräutern 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!*

Allergenhinweise 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

Gemischter Satz Hermann 2017, Riesling Josef 2017,

Sauvignon Blanc Sophie 2017

€ 5,00

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

Zweigelt Alte Rebe 2016, Syrah 2015,

Zweigelt DAC Reserve „Neuberg“ 2013 Barrique

€ 6,50

ZUM APERITIF

Herr Fritz

Riesling Frizzante, trocken, Schaumwein, Klbg. Auswahl,
0,1l € 3,40 | 0,75l € 23,00

Frau Fritz

Rosé Frizzante, trocken, Schaumwein, Klbg. Auswahl,
1. Platz Bezirksweinkost Klosterneuburg
0,1l € 3,80 | 0,75l € 26,00

Rosenblüten Fritz

Riesling Frizzante mit hausgemachtem Rosenblütenlikör
0,1l € 3,90

Aperol Fritz

Aperol, Riesling Frizzante, Eis, Zitrone, Soda
0,25l € 4,20

Limetten Fritz

Riesling Frizzante, Limetten, Minze-Melisse Sirup, Eis, Soda
0,25l € 4,20

Sundowner

Campari, Riesling 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 Leopoldine 2018, trocken

1/8l € 2,50 | 0,75l € 14,00

Rosi 2017, Grüner Veltliner, trocken, KlbG. Auswahl

extraktreich, dicht, würzig

1/8l € 2,20 | 0,75l € 12,50

Hermine 2017, Gemischter Satz, trocken

reife Nase, würzig-exotisch, Kriecherl, GV/WB/WR

1/8l € 2,40 | 0,75l € 13,50

Hermann 2017, Gemischter Satz, trocken, KlbG. Auswahl

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

1/8l € 2,80 | 0,75l € 16,00

Josef 2017, Rheinriesling, trocken, KlbG. Auswahl

reine Mineralik, würzig, aromatisch

1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,50

Sophie 2017, Sauvignon Blanc, trocken, KlbG. Auswahl

duftig, Holunderblüten, reife Stachelbeeren, cremig

1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,50

Goldmarie 2017, Gelber Muskateller, trocken

zart muskatig, erfrischendes Fruchtbouquet

NÖ Gold Prämierung

1/8l € 3,20 | 0,75l € 18,50

Wein Ab-Hof Preisliste siehe letzte Seite

ROTER QUALITÄTSWEIN

Weingut Palkowitsch, Illmitz, Bgld.

Zweigelt Alte Rebe 2016

35-jährige Reben, schönes dunkles Farbspiel, reife Kirsche

1/8l € 2,90 | 0,75l € 17,00

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

gehaltvoll und balanciert, samtiges Tannin

AWC Silber 2016

1/8l € 4,20 | € 0,75l € 24,50

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

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
Der Gin, oder Die Ginny, hausgemacht, 2 cl € 2,40
Marillen Schnaps, Williams Birnen Brand 2 cl € 2,40
Nuss Schnaps*, ang'setzt, hausgemacht, 2 cl € 2,60
Eierlikör mit Bourbon-Vanille*, hausgemacht, 2 cl € 2,60
Apfel Brand im Eichenfass, Traminer Tresterbrand, 2cl € 3,00

SPEISEN - KLASSIKER

SCHNELLE APERITIF HÄPPCHEN

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

Grissini
Aioli, Rote Rüben-Kren und Rote-Bohnen-Chili Dip € 4,00

Kaiser-Blunzn
über Buchenholz geräuchert, Marillensenf € 3,50

Hausgemachtes Schmalz-Dreierlei
Kräuter*, Chili*, Zwetschken*, Schwarzbrot € 4,00

Grammelschmalz Brot | Jungzwiebel € 1,50

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

Weinbeißer Happen
Rohschinken, Cabanossi vom Hochlandrind,
Grana Padano, sizil. Bio Olivenöl, Ciabatta € 6,00

Erdnüsse | gesalzen € 1,50

KALTE KÜCHE

Balsamico Linsen

Schafmisch-Frischkäse, Kürbiskernöl, Jungzwiebel € 5,50

Gänseleber Crème Brûlée

gebratener Apfel und Rohschinken, Portwein-Zwetschken,
Schwarzbrot Toast € 7,50

Rote Rüben Caprese

Büffelmozzarella, Rucola, Walnuss-Zitronen Pesto,
9-jähriger Aceto Balsamico (Pecoraro), Olivenöl € 8,00

Salat Bella Vita

Gefüllter Blattsalat mit vielem Guten aus der Küche
nach Saison und Chef's Choice;) € 7,50

Beef Tartar

vom NÖ Bio-Rind, Wachteldotter, Kapern, roter Zwiebel,
Dijon-Mayo, Ciabatta Toast, Butter
klein € 8,00 | groß € 15,50

Deli (-katessen) Teller

Rohschinken, Rote-Rüben-Krenfrischkäse,
Hühnerleber-Apfel Pastete* mit Birnen-Rotwein Gelee*,
geräucherte Kaiserblunzn mit Marillensenf*, bunter Salat,
Baby Mozzarella mit Walnuss-Zitronen Pesto*,
Schafkäse-Terrine mit Bärlauch-Öl, Peperonata € 11,50

Natursauerteigbrot | Schwarz- oder Nuss- € 0,50

Ciabatta € 1,00

Glutenfreies Knäckebrot € 0,50

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

* * *

Hauerhof 99 Burger
200g österr. Bio Rind, Rucola, Paradeiser, Gurke, hausg. Mayo,
Cheddar Cheese, roter Zwiebel, dazu Coleslaw € 11,50
(medium gebraten – auf Wunsch gerne auch anders)
Extras € 0,50
Kirschen-Ketchup | Dijon-Mayo | Marillen-Chili Salsa

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

dazu...

Bunter Blattsalat | Orangen-Vinaigrette € 3,50

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

DESSERT

Original NY Cheese Cake

€ 4,50

Zartbittere Schokostunde

Schmelzender Saftkuchen mit 70%iger Schokolade,
Kardamon-Kokos-Kirschen, Obers € 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*, Marillen-Ingwer Chutney € 7,50

Als Weinbegleitung zum Käse empfehlen wir

ein 0,375 l Fläschchen Süßwein

vom Weingut Palkowitsch, Illmitz.

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: von österr. Bio Bauern

Kaiserblunzn: Blunznkaiser Gutscher, Königstetten, NÖ

Kräuter-Rohschinken: Fleischerei Pfiel, Judenau, NÖ

Kürbis Kernöl: 100% echt steirisch, Fam. Krenn, Hl. Kreuz/W.

Lamm: Donauland-Lamm von NÖ Bauern

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

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

Rind: von österr. Bio Bauern

Rotwein und Süßwein: Weingut Palkowitsch, Illmitz, Bgld

Säfte, Apfel und Traube: Bio Weinbau Strom, Mollands, NÖ

Spargel: Bio Spargel Malafa, Goldgeben/Tullnerfeld, NÖ

Schwein: aus dem Tullnerfeld, NÖ

Wild: frisch aus Österreich

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

Sformato di Parmigiano: C,G(lf)

Lachsforellen Tartar: A,D,M

Beef Tartar: C,M,O

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,N

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

Spaghetti: A

Paradeissauce: O Kürbiskern Pesto: G

Orangen-Vinaigrette: M

Lachsforellen Soufflé: A,C,D,G(lf),M

Cheese Cake: A,C,G(lf)

Schokosünde: C,E,F,G(lf),H

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

Käse Variation: G,H

Alle Weine: O

Cappucino, Caffe Latte, Caotina: G

Eierlikör: C,G(lf)

AB-HOF VERKAUF Wein+Delikatessen

Qualitätswein:

Jungwein Leopoldine 2018, 0,75l	€ 6,50
Rosi 2017, Grüner Veltliner, KA, 0,75 l	€ 5,50
Hermine 2017, Gemischter Satz, 0,75 l	€ 6,50
Hermann 2017, Gemischter Satz, KA, 0,75 l	€ 7,50
Josefine 2016, Rheinriesling, KA, 0,75 l	€ 7,50
Josef 2017, Rheinriesling, KA, 0,75 l	€ 8,50
Sophie 2017, Sauvignon Blanc, KA, 0,75l	€ 8,50
Goldmarie 2017, Gelber Muskateller, 0,75l	€ 8,50
NÖ Gold Prämierung	
Herr Fritz, Riesling Frizzante, KA, 0,75l	€ 7,50
Frau Fritz, Rosé Frizzante, KA, 0,75l	€ 8,50
1. Platz Bezirksweinkost Klosterneuburg	

KA = Gütesiegel „Klosterneuburger Auswahl“

Delikatessen:

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

Bärlauch-Öl	0,1 l	€ 4,50
Schokolade Trüffeln, Orange-Chili	75 g	€ 4,50
Marillen Senf	180 g	€ 5,50
Kirschen-Ketchup	200 g	€ 6,50
Walnuss-Zitronen Pesto	180 g	€ 6,50
Hühnerleber-Apfel Pastete, gekühlt!	180g	€ 6,50
Fruchtaufstriche	200 g	€ 4,50
Chutneys	200 g	€ 5,00
Gin oder Ginny	0,2 l	€ 5,50
Eierlikör mit Bourbon-Vanille	0,2 l	€ 7,00
Nuss Schnaps	0,2 l	€ 9,50
Rosenblüten Likör	0,2 l	€ 15,00

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