



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 lang 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!*

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

Hausgemachter Marillensaft, superfruchtig

1/4l € 3,20

Hausgemachte Limonaden:

Minze-Melisse Sprizz

Holunderblüten Sprizz

1/4l € 1,80 | 1 Liter € 6,80

Sodawasser

1/4l € 1,50 | 1 Liter € 5,60

ZUM APERITIF

Herr Fritz

Riesling Frizzante, trocken, Schaumwein, Klbg. Auswahl
duftig, fruchtig nach Steinobst, harmonisch, feines Mousseux

0,1l € 3,40 | 0,75l € 23,00

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

Weißer Spritzer

1/4l € 2,30 | 1 Liter € 9,00

Kaiser Spritzer

1/4l € 2,60 | 1 Liter € 10,00

WEISSER QUALITÄTSWEIN

Weingut Hauerhof 99:

Gemischter Satz, Hermine 2018, trocken, Klb. Auswahl
würzig-exotisch, schöne Steinfrucht, Ananas, GV/WB/WR
1/8l € 2,50 | 0,75l € 14,00

Gemischter Satz, Hermann 2018, trocken
geradlinig, Heublumen u mineralische Steinnoten, GV/RR/WR
1/8l € 2,50 | 0,75l € 14,00

Rosé, Fräulein Rosalie 2018, trocken, Klb. Auswahl
spritzig, sommerfruchtig, Weingartenpfirsich, geschmeidig
1. Platz Biosphärenpark Wienerwald Weinprämierung
1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,00

Grüner Veltliner, Rosi 2018 Selektion, tr., Klb. Auswahl
reife exotische Noten, satte Komplexität, langer Abgang
2. Platz Klosterneuburger Bezirksweinkost
1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,00

Gelber Muskateller, Goldmarie 2018, trocken, Klb. Auswahl
fein muskatig, erfrischend traubiges Fruchtbouquet
1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,00

Sauvignon Blanc, Sophie 2018, trocken, Klb. Auswahl
duftig, Holunderblüten, reife Stachelbeeren, cremig
1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,00

Rheinriesling, Josefine 2017, trocken, Klbg. Auswahl
strahlend, traubige Fruchtigkeit, Steinobstblüten
1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,00

Rheinriesling, Josef 2017, trocken, Klbg. Auswahl
feine Mineralik, würzig fruchtige Aromatik
1/8l € 3,00 | 0,75l € 17,00

Grüner Veltliner Reserve, Verdi 2017, tr., Klbg. Auswahl
cremiger Schmelz, vollreife Trauben, feine Honignoten
1/8l € 3,80 | 0,75l € 22,00

WEIN DEGUSTATIONS MENÜS

3 x 1/16l Weiß

Weingut Hauerhof 99:

Gemischter Satz Hermine 2018, Riesling Josef 2017,
Grüner Veltliner Rosi 2018 Selektion
€ 5,50

3 x 1/16l Rot

Weingut Palkowitsch, Illmitz:

Zweigelt DAC Klassik 2016,
Cuvée Cabernet-Merlot „Camelot“ 2015,
Blaufränkisch Reserve 2015
€ 6,50

Wein Ab-Hof Preisliste siehe letzte Seite

ROTER QUALITÄTSWEIN

Weingut Palkowitsch, Illmitz, Bgld.

Zweigelt DAC Klassik 2016

40-jährige Reben, schönes dunkles Farbspiel, reife Kirsche

Falstaff 90 Punkte

1/8l € 3,20 | 0,75l € 18,50

Camelot 2015, Cuvée Cabernet/Merlot

Fruchtiges Beerenaroma, Karamell, zarter Holzton

1/8l € 3,80 | 0,75l € 22,00

Blaufränkisch Reserve 2015

Dunkles Rubingranat, zarter Karameltouch, unterlegtes

Brombeerkonfit, dunkle Fruchtnuancen,

zarte Edelholzwürze, saftig, rund und extrasüß, feine Tannine

A la Carte: 91 Punkte; Bgld. Landesprämierung: Gold; AWC 2018: Gold

1/8 l € 4,60 | € 0,75l € 27,00

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
Traminer Tresterbrand, 2cl € 3,00

SPEISEN - KLASSIKER

SCHNELLE APERITIF HÄPPCHEN

Grissini

Aioli und Rote-Bohnen-Chili Dip € 3,00

Schwarze und grüne Oliven

mit Sardellen, sizil. Bio Olivenöl € 3,50

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 steir. Bio Hühnerleber und viel Apfel,

Birnen-Rotwein Gelee* € 6,00

Weinbeißer Happen

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

Erdnüsse | gesalzen € 1,50

Allergen-Hinweise finden Sie auf der vorletzten Seite.

KALTE KÜCHE

Balsamico Linsen

Schafmisch-Frischkäse, Kürbiskernöl, Jungzwiebel € 5,50

Gänseleber Crème Brûlée

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

Rote Rüben Caprese

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

Beef Tartar

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

Carpaccio vom ö. Bio-Rind

Grana, sizil. Bio-Olivenöl, Steinpilz Fleur de sel, Rucola € 9,50

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*,
Kurkuma-Schafkäse-Terrine mit Bärlauch-Öl € 11,50

Brot: 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

Fisch 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, rote Zwiebel, dazu Coleslaw € 11,50
(medium gebraten – auf Wunsch gerne auch anders)
Extras € 0,50
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,
Beerenragout, 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, Kritzendorf

Honig: Fam. Dessovic, Wien

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

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 Parmiggiano: 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:

Hermann 2018, Gemischter Satz, 0,75 l	€ 6,50
Hermine 2018, Gemischter Satz, KA, 0,75 l	€ 7,00
Rosalie 2018, Rosé, KA, 0,75 l	€ 8,50
Goldmarie 2018, Goldmarie, KA, 0,75 l	€ 8,50
Sophie 2018, Sauvignon Blanc, KA, 0,75 l	€ 8,50
Josef 2017, Rheinriesling, KA, 0,75 l	€ 8,50
Rosi 2018 Selektion, Grüner Veltliner, 0,75l	€ 9,50
Verdi 2017 Reserve, Grüner Veltliner, 0,75l	€ 18,00
Herr Fritz, Riesling Frizzante, KA, 0,75l	€ 9,50

KA = Gütesiegel „Klosterneuburger Auswahl“

ab 6 Flaschen -5%, ab 12 Flaschen -10%

Delikatessen:

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

Bärlauch Pesto	180 g	€ 6,00
Salbei Pesto	180 g	€ 5,50
Schokolade Trüffeln, Orange-Chili	75 g	€ 4,50
Marillen Senf	180 g	€ 5,50
Kirschen-Ketchup	200 g	€ 7,00
Walnuss-Zitronen Pesto	180 g	€ 7,00
Hühnerleber-Apfel Pastete, gekühlt!	180g	€ 6,50
Fruchtaufstriche	200 g	€ 4,50
Chutneys	200 g	€ 5,50
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!