WEINGUT
STADLER

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und unserem Heurigen einen kulinarischen Besuch abstatten! Seit fast 300 Jahren betreiben wir in Falkenstein bereits unser familiengeführtes Weingut. Gemeinsam mit unserem vielseitigen Sortiment, unserem modernen Lokal und unseren fünf gemütlichen Gästezimmern stehen wir für ein ganzheitliches Weinerlebnis.

Familie Stadler und das Team wünschen Ihnen
guten Appetit und einen entspannten, genussvollen Aufenthalt!

GUTES AUS DEM WEINVIERTEL

Neben den Weinen des Hauses servieren wir Heurigen-Klassiker sowie zeitgemäße Interpretationen der Weinviertler Küche. Dabei steht Qualität immer an erster Stelle. Für unsere Gerichte verwenden wir daher regionale Zutaten unserer langjährigen Partner:

Bio-Erdäpfel beziehen wir von Familie Schäffer (Laa an der Thaya).
Schinken & Fleisch liefern uns „Hiess“ (Asparn) und „Der Zesch“ (Schrattenberg).
Mit Brot & Gebäck versorgt uns die „Huglerei“ (Stützenhofen).
Die Eier legen die Hühner in Freilandhaltung von Familie Heinrich (Falkenstein).
Für Käsespezialitäten zeigt sich die Familie Pühringer (Poysbrunn) verantwortlich.

Sie wollen unsere Weine auch zuhause genießen? Fragen Sie hierfür einfach nach unserer Ab-Hof Preisliste. Nach Vereinbarung öffnen wir unser Lokal auch gerne für Feierlichkeiten, Seminare oder Weinverkostungen. Bei Interesse geben Sie uns bitte einfach Bescheid!

SALON 22 ÖSTERREICH WEIN
Weinstraße® Weinviertel
TOP HEURIGER

BG Weingut Stadler Ges.n.b.R.
Stürzenbühel 104, A-2162 Falkenstein | Tel.: +43 (0)2554 85417
E-Mail: info@weingut-stadler.com | www.weingut-stadler.com

WEINGUT
STADLER

FEINE BRÖTE

(Brot enthält A,F)

Schmalzbrot mit Zwiebel
Bratlfettnbrot mit Zwiebel
Grammelaufstrichbrot mit Zwiebel
Weinviertler Köllagatschbrot (M,G)
Leberaufstrichbrot mit Zwiebel & Essiggurken (M)

Schinkenbrot mit Ei, Kren & Essiggurken (C,M)
Rohschinkenbrot mit Kren & Essiggurken (M)
Kümmelbratenbrot mit Kren & Essiggurken (M)
Schopfbratenbrot mit Kren & Essiggurken (M)
Speckbrot

Garniertes Weckerl (C,G)
gefüllt mit Aufstrich, Schinken, Käse, Ei & Salat

VEGETARISCH & VEGAN

Bio-Hanfaufstrichbrot garniert mit frischem Gemüse (G)
MIT BIO-HANFSAMEN VOM HANFLAND – HANFTHAL IM WEINVIERTEL
Eiaufstrichbrot (C)
MIT FREILAND-EIERN VON FAM. HEINRICH – FALKENSTEIN
Liptauerbrot garniert mit frischem Gemüse (G,M)
VEGAN **Nuss-Lauch-Aufstrichbrot**
Käsebrot mit dreierlei Käse, Ei, & Walnüssen (C,E)

Vegetarisches garniertes Weckerl (C,G)
gefüllt mit Aufstrich, Käse, Ei, Zwiebel, Gurke & Salat

WEINGUT
STADLER

HEURIGENJAUSE

auf Wunsch mit Brot, Gebäck & Salat nach Wahl

Heurigenplatte (A,C,G,H,M)
von allem etwas - die klassische Winzerjause
Käseplatte mit mildem & würzigem Käse (C,G,H)
Rohschinken mit Kren & Essiggurken (M)
Schinkenplatte mit Ei, Kren & Essiggurken (C,M)
Weinviertler Prosciutto mit Preiselbeerkren (E)
Aufstrich-Variation - Aufstriche siehe linke Seite (C,G,M)
– 3 Aufstriche nach Wahl
– 5 Aufstriche nach Wahl

Saure Essigwurst mit Kürbiskernöl (A,M,O)
Saure Presswurst mit Kürbiskernöl (A,M,O)
Saure Blunzen mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Blunzen mit Senf & Kren, kalt (A,M,O)
Kümmelbraten mit Kren & Essiggurken, kalt (M)
Forellenfilet geräuchert, mit Senfdillsauce (C,D,G,M,O)
Ziegenkäsebällchen an frischem Blattsalat, 5 Stück (G)
VON FAM. PÜHRINGER – POYSBRUNN IM WEINVIERTEL

SALATE

Rindfleischsalat (C,L,O)
mit Kürbiskernöl, fein garniert mit Paradeisern & Ei

Erdäpfelsalat (O)
Grüner Salat (O)
Krautsalat (O)
Schwarzwurzelsalat (G,O)

WEINGUT
STADLER

WARME SPEISEN

Gebratene Blunzen (A,M)
mit Senf & Kren, frisch zubereitet, Wartezeit ca. 15 min.

Kümmelbraten, Surbraten oder **Schopfbraten**
+ kleiner Salat nach Wahl
+ Senf & Kren (M)

SÜßES, SNACKS & BEILAGEN

hausgemachte Mehlspeise (A,C,G,H)
gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Soletti (A)
Chips
Mannerschnitten (H,F)

Senf (M) oder **Kren** (M)
Essiggurken (M,O) oder **Pfefferoni** (M,O)
KNACKIGES EINGELEGTES VON KORNHERR – OTTENTHAL IM WEINVIERTEL

hart gekochtes Ei (C)

Brot (A,F)
Kornspitz, **Käsestangerl** oder **Salzstangerl** (A,C)
BESTES BROT UND GEBÄCK VON DER HUGLEREI – STÜTZENHOFEN IM WEINVIERTEL