

Unsere Weine

1/8 l Hauswein – Grüner Veltliner	2,00
1/8 l Rotwein Zweigelt	2,50
0,1 l Frizzante Grüner Veltliner 2022	2,50
1/16 l Grüner Veltliner Auslese 2019 Ried Steinporz, lieblich, 44 g Restzucker	2,40

		1/8 l	0,75 l
Neuburger Terrassen, trocken	2022	3,20	19,20
Muskateller Terrassen, halbtrocken	2022	3,20	19,20

Federspiel®

Grüner Veltliner Federspiel® 2022 Terrassen, trocken	3,00	18,00
Grüner Veltliner Federspiel® 2022 Ried Steinporz, trocken	3,00	18,00

Smaragd®

Grüner Veltliner Smaragd® 2022 Ried Steinporz, trocken	4,00	24,00
Grüner Veltliner Smaragd® 2022 Ried Steinporz ALTE REBEN, trocken	4,20	25,20
Riesling Smaragd® 2022 Ried 1000-Eimerberg, trocken	4,20	25,20
Weißburgunder Smaragd® 2022 Terrassen, trocken	3,80	22,80

Unsere Weine sind auch als
Flaschenweine zum Mitnehmen erhältlich
 – fragen Sie bitte nach der **Ab-Hof-Liste**

¼ l G'spritzer weiß	2,40
¼ l Kaiser-G'spritzer (G'spritzer weiß mit Holunderblütensaft)	2,50
¼ l Hugo- G'spritzer (Frizzante-Holunder-Spritzer, Minze, Zitrone)	3,20
½ l Sommerspritzer (1/8l weiß aufgespritzt auf 1/2l)	3,20
2 cl Marillenbrand	2,70

G B

Alkoholfreie Getränke

1 l Soda	3,00
¼ l Soda	0,80
0,33 l Flasche Mineral	2,00
¼ l Almdudler	2,00
¼ l Almdudler gespritzt	1,60
¼ l Traubensaft	2,30
¼ l Traubensaft gespritzt	1,60

Die Qualitätsstufen der Wachau



Die Verwendung der Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® sind ausschließlich den Mitgliedern des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus vorbehalten.

Steinfeder®



Speisen

Hausplatte	16,00
Platte für zwei mit versch. Fleischsorten, Käse und Aufstrichen	
Hauerjause	8,00
Surbraten, Geselchtes, Schweinebraten, Blutwurst, Aufstrich	
Fleischteller	7,50
Surbraten, Schweinebraten, Geselchtes, mit Kren garniert	
Surbraten	7,00
Geselchtes roh oder gekocht	7,00
Schweinebraten	7,00
mit Bratenfett und Kren	
Blutwurst mit Senf und Kren	5,50
Frühlingsteller	7,00
Schinkenrolle (mit Topfenkren), Mozzarella, Schafkäse, Salat	
Schinken mit Schwarzwurzeln	6,20
mit hausgemachtem Dressing	
Schinkenrolle mit Gemüse-Mayonnaise	6,00
Schinkenrolle mit Topfenkren	6,00
Aufstrichteller	6,50

Saure Speisen

Saure Platte	7,50
Rindfleisch, Presskopf, Wurst und Blutwurst in Essig und Öl	
Saures Rindfleisch mit Käferbohnen	8,30
in Essig und Öl mit Zwiebel und Kernöl	
Lumpensalat	6,40
feingeschnittener Wurst-Käsesalat	
Presskopf in Essig und Öl	5,50
Saure Wurst	5,50
Schwarzwurzeln	3,50
mit hausgemachtem Dressing	
Portion Kernöl	0,50

Käse

Käseplatte versch. Hart- u. Weichkäse	8,50
Emmentaler mit Butter	6,50
BIO - Schafkäse mit Kernöl,	6,50 7,00
Liptauer oder Streichkäse	3,80

Gusto-Baguette Riesenbaguette mit Topfenkren, geräuchertes Rindfleisch, Rucola, Balsamico	7,40
Belegtes Brot Butterbrot mit versch. Fleischsorten, Käse und Garnierung	5,30
Käse-Gemüsebrot Butterbrot mit versch. Käsesorten und mit Gemüse garniert	5,50
Hauerstangerl Kornspitz gefüllt mit Surbraten, Käse und Essiggurkerl	4,00
Fitnessweckerl Vinschgerl mit Topfenkren, Schinken, Tomaten und Gurken	4,00
Veganes Gemüse Vinschgerl Vinschgerl mit Margarine und Gemüse	4,00
Fleischbrot mit Surbraten und Kren	4,00
Emmentalerbrot	4,00
Liptauerbrot	3,00
Leberpastetenbrot	3,00
Grammelschmalzbrot	2,30
Kinderjause Schweinebraten, Extrawurst, Schinken, Käse, Liptauer	4,00
Kinderlaberl Wachauerlaberl mit Butter und Extrawurst	3,00

G
B

GB

Gebäck zur Jause

Wachauerlaberl, Kornspitz, Vinschgerl	1,40
Brot	1,20

Süßes und etwas zum Knabbern

Schokoküchlein mit Marillenröster	3,20
Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade	2,80
Marillenplunder	2,50
Mohnzelten	2,50
Chips, Soletti	1,70
Wachauerschnitte	1,20

Preise in Euro und inkl. aller Steuern

Sämtliche Allergene in unseren Speisen finden Sie in unserer dafür extra geführten Speisekarte. Gerne bringen wir Sie Ihnen bei Bedarf

Folgt uns auf
Instagram und Facebook



@weingut_gebetsberger

Heurigentermine 2023: 26.05. – 05.06.
28.07. – 07.08.

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Familie Gebetsberger