



Liebe Gäste!

*Wir heißen Sie in unserem Heurigenlokal herzlich
willkommen.*

*Verbringen Sie gemütliche Stunden bei uns, probieren
Sie hausgemachte, regionale Spezialitäten aus
unserer Küche sowie Weine aus
eigener Produktion.*

Familie Graf

Aktuelle Weinkarte

| | | |
|--|------|---------|
| Grüner Veltliner Hauswein "da Gwendliche" | 1/8 | € 1,50 |
| Fruchtiger Grüner Veltliner | 1,00 | € 12,00 |
| Bergwein 2019 12,5 % Vol. 5,5 Säure 1,0g Restzucker | | |
| Gemischter Satz "Junger Jochinger" 2019 | 1/8 | € 1,50 |
| Fruchtiges Zusammenspiel von unseren Traditionsrebsorten | 0,75 | € 9,00 |
| Landwein 2019 13,5 % Vol. 5,8 Säure 1,0g Restzucker | | |
| Grüner Veltliner "Die Superin" 2019 | 1/8 | € 1,50 |
| Sortentypischer, vollmundiger Veltliner | 0,75 | € 9,00 |
| Landwein 2019 13,0 % Vol. 6,5 Säure 1,0g Restzucker | | |
| Grüner Veltliner „Der Leichte“ 2019 | 1/8 | € 1,60 |
| Fruchtiger, leichter Veltliner | 0,75 | € 9,60 |
| Qualitätswein 2019 12,0 % Vol. 5,9 Säure 1,1g Restzucker | | |
| Grüner Veltliner Bergwein 2019 | 1/8 | € 2,00 |
| Ausgezeichneter Speisebegleiter mit harmonischer Säure | 0,75 | € 12,00 |
| Bergwein 2019 13,5 % Vol. 5,7 Säure 1,3g Restzucker | | |
| Grüner Veltliner Ried Achleiten Federspiel 2019 | 1/8 | € 2,50 |
| Fruchtiges Bouquet mit zarten Kernobstnoten und feiner Mineralik | 0,75 | € 15,00 |
| Federspiel 2019 12,5 % Vol. 6,1 Säure 1,1g Restzucker | | |
| Grüner Veltliner "Graf vom Kollmitz" Smaragd 2019 | 1/8 | € 2,80 |
| Vollmundiger, fruchtiger, lebendiger Smaragd mit Reifepotenzial | 0,75 | € 16,80 |
| Smaragd 2019 14,5 % Vol. 5,7 Säure 1,9g Restzucker | | |
| Grüner Veltliner "Maximus" Smaragd 2019 | 1/8 | € 2,80 |
| Kräftiger, cremiger, Smaragd mit intensiven Fruchtaromen und langem, eleganten Abgang | 0,75 | € 16,80 |
| Smaragd 2019 14,5 % Vol. 5,2 Säure 3,4g Restzucker | | |
| Frühroter Veltliner 2019 | 1/8 | € 1,80 |
| Frisch, fruchtig mit Apfelaromen | 0,75 | € 10,80 |
| Bergwein 2019 13,0 % Vol. 6,3 Säure 3,8g Restzucker | | |
| Rivaner 2019 | 1/8 | € 1,80 |
| Blumig – fruchtiges Bukett, zart am Gaumen mit angenehmer Säure | 0,75 | € 10,80 |
| Bergwein 2019 12,5% Vol. 5,6 Säure 3,9g Restzucker | | |
| Muskat Ottonel "Herztropfen" 2018 AWC SILBER | 1/8 | € 2,20 |
| Intensive Muskataromen, welche das Herz höher schlagen lassen | 0,75 | € 13,20 |
| Qualitätswein 2018 12,5 % Vol. 4,8 Säure 1,0g Restzucker | | |
| Gelber Muskateller 2019 | 1/8 | € 2,00 |
| Erfrischender, feiner Muskateller mit intensiven Holundernoten | 0,75 | € 12,00 |
| Qualitätswein 2019 13,0 % Vol. 6,7 Säure 4,4g Restzucker | | |
| Chardonnay 2019 | 1/8 | € 2,50 |
| Halbtrocken und fruchtig mit erfrischender Säure | 0,75 | € 15,00 |
| Qualitätswein 2019 13,5 % Vol. 6,4 Säure 12,7g Restzucker | | |
| Weißburgunder 2019 | 1/8 | € 2,50 |
| Vollmundiger Burgunder mit intensiven Aromen von gereiftem Obst | 0,75 | € 15,00 |
| Smaragd 2019 14,0 % Vol. 4,9 Säure 2,8g Restzucker | | |
| Riesling Ried Achleiten Federspiel 2019 | 1/8 | € 2,50 |
| Fruchtiger Riesling reife Aromen von Marille und Pfirsich | 0,75 | € 15,00 |
| Federspiel 2019 12,5 % Vol. 6,2 Säure 1,4g Restzucker | | |
| Riesling Ried Klaus Smaragd 2019 | 1/8 | € 2,80 |
| Klassischer Wachauer Riesling mit feinem Frucht - Säurespiel | 0,75 | € 16,80 |
| Smaragd 2019 13,5 % Vol. 7,0 Säure 4,2g Restzucker | | |
| Rosé "Katharina" 2019 | 1/8 | € 1,80 |
| Am Gaumen frisch - fruchtiger Geschmack mit angenehmer Säure | 0,75 | € 10,80 |
| Bergwein 2019 12,5 % Vol. 5,2 Säure 1,5g Restzucker | | |

Hauersekt

| | | |
|---|--------|---------|
| Hauersekt vom Gelben Muskateller | 1 Glas | € 2,90 |
| Trockener Sekt mit 6 g Restzucker, feine Muskataromen, Flaschengärung | 0,75 | € 19,90 |
| Hauersekt vom Rosé | 1 Glas | € 2,90 |
| Trocken ausgebaut mit 10g Restzucker, Flaschengärung | 0,75 | € 19,90 |
| Marillenfrizzante | 1 Glas | € 2,90 |
| Frizzante vom Muskat Ottonel mit Marillennektar | | |

Rotweine

| | | |
|--|------|---------|
| Zweigelt 2013 | 1/8 | € 2,00 |
| Purpurrot mit violetten Reflexen, fruchtige Weichselöne | 0,75 | € 12,00 |
| Qualitätswein 2013 14,0 % Vol. 5,2 Säure 2,8g Restzucker | | |
| Rotes Mützerl 2015 | 1/8 | € 2,20 |
| Cuveé von Zweigelt & Blauer Portugieser | 0,75 | € 13,20 |
| Purpurrot, saftig, fruchtige Kirscharomen, mittlerer Abgang | | |
| Qualitätswein 2015 13,0 % Vol. 5,3 Säure 5,9g Restzucker | | |
| Cabernet Sauvignon 2012 | 1/8 | € 2,50 |
| Purpurrot mit braunen Reflexen, Beerenfrüchte, weiche Tannine | 0,75 | € 15,00 |
| Qualitätswein 2012 13,5 % Vol. 4,5 Säure 3,5g Restzucker | | |

Raritäten

| | | |
|--|------|---------|
| Grüner Veltliner „Alexander“ Jungferlese | 1/8 | € 4,90 |
| Mittels Bâtonnage ein extrem cremiger, kräftiger und fruchtintensiver | 0,75 | € 29,90 |
| Veltliner aus den Jochinger Weinbergen mit langem Lagerpotenzial | | |
| Smaragd 2019 14,5 % Vol. | | |
| Beerenauslese 2008 AWC SILBER | 1/16 | € 3,00 |
| Süßwein | | |
| Qualitätswein 2008 12,5 % Vol. 6,4 Säure 45,5g Restzucker | | |
| Müller Thurgau Auslese 2011 | 1/8 | € 2,50 |
| Trockene, fruchtige Honignote, facettenreich | | |
| Qualitätswein 2011 14,0 % Vol. 6,0 Säure 7,5g Restzucker | | |

Mischgetränke und Alkoholfreies

| | | |
|---|----------|--------|
| Gespritzter weiß | 0,25 lt. | € 1,80 |
| Gespritzter rot | 0,25 lt. | € 2,20 |
| Roséspritzer | 0,25 lt. | € 2,20 |
| Muskatellerspritzer | 0,25 lt. | € 2,40 |
| Kaiserspritzer, Marillenspritzer, Ribiselspritzer | 0,25 lt. | € 2,20 |
| Traubensaft weiß oder rot | 0,25 lt. | € 2,00 |
| Naturtrüber Apfelsaft | 0,25 lt. | € 2,00 |
| Almdudler | 0,25 lt. | € 2,00 |
| Traubensaft, Apfelsaft, Almdudler gespritzt | 0,25 lt. | € 1,70 |
| Marillennektar gespritzt | 0,25 lt. | € 2,00 |
| Marillennektar gespritzt mit Leitungswasser | 0,25 lt. | € 1,80 |
| Holunderblütensaft oder Ribiselsaft gespritzt | 0,25 lt. | € 1,80 |
| Saft gespritzt mit Leitungswasser | 0,25 lt. | € 1,50 |
| Soda Zitron | 0,50 lt. | € 2,50 |
| Mineralwasser prickelnd oder mild | 0,33 lt. | € 1,70 |
| Mineralwasser prickelnd oder mild | 1,00 lt. | € 3,20 |
| Sodawasser | 0,25 lt. | € 0,80 |

Edelbrände und Liköre

| | | |
|--|----------|-----------|
| Edelbrände (Marille, Trester, Birne, Zwetschke, Asperl, Apfel) | 0,02 lt. | ab € 2,50 |
| Liköre (Marille, Himbeere, Chili-Weichsel, Quitte,) und Nussbitter | 0,02 lt. | € 2,00 |

Zur Jause gibt's:

Schmankerl

kl. Portion

| | | |
|--|--------|--------|
| Wildschweinteller Schinken, Wurst, Pastete und Grammelschmalz von Wildschweinen aus dem Donauraum mit hausgemachtem Feigensenf | € 8,10 | € 6,50 |
| Kochtes Xöchts mit Linsensalat | € 6,90 | € 5,80 |
| Matjesfilet mit Apfel, Zwiebel und Rahm | € 8,10 | € 6,50 |
| Rindfleischsalat mit Linsen- und grünem Salat | € 8,10 | € 6,50 |
| Saisonteller Salate, Aufstriche, Käse, Rinderschinken | € 6,90 | € 5,80 |
| Schinkenrolle gefüllt mit Kräutertopfen | € 6,10 | € 4,90 |
| Schinkenplatte mit Schwarzwurzelsalat | € 8,10 | € 6,50 |
| Salatteller mit Schinkenstreifen und Ei | € 6,10 | € 4,90 |
| Gemüsebrot (Butterbrot, Salat und verschiedene Gemüsesorten) | € 3,90 | |
| Linsensalat mit Karotten, Sellerie, Zwiebel und Kernöl (vegan) | € 4,50 | |
| Ciabatta gefüllt mit Knoblauchsauce, Schinken und Käse oder Schafkäse und Paradeiser | € 4,50 | |

Bodenständiges

| | | |
|---|--------|--------|
| Hauerjause (Sur-, Schweinsbraten, Geselchtes, Blutwurst, Käse, Liptauer, Verhackertes) | € 6,90 | € 5,80 |
| Kalter Schweinsbraten oder Surbraten aus unserem Holzofen | € 5,90 | € 4,80 |
| Hausgeselchtes roh mager oder durchzogen | € 5,90 | € 4,80 |
| Hausgeselchtes gekocht mit Apfelkren | € 5,90 | € 4,80 |
| Hausgemachte Blunz`n mit Senf und frischen Kren oder sauer | € 4,50 | € 3,50 |
| Saure Platte (Blutwurst, Sulz, Rindfleischsalat, Extrawurst) | € 6,90 | € 5,80 |
| Hausgemachte Sulz in Essig und Öl | € 4,70 | € 3,70 |
| Saure Extrawurst | € 4,70 | € 3,70 |
| Belegtes Brot | € 4,90 | |
| Fleischbrot | € 4,50 | |
| Sausemmel (Wachauerlaberl mit Schweinsbraten, Zwiebeln und Bratl´fett) | € 3,30 | |

Zum Aufstreichen

| | | |
|---|--------|--------|
| Aufstrichteller (6 hausgemachte Aufstriche) | € 6,00 | € 4,50 |
| Kräutertopfen | € 3,70 | € 2,70 |
| Liptauer | € 3,70 | € 2,70 |
| Eieraufstrich | € 3,70 | € 2,70 |
| Erdäpfelkäs | € 3,70 | € 2,70 |
| Verhackertes nach Art des Hauses | € 3,40 | € 2,40 |
| Leberpastete | € 3,90 | € 2,90 |
| Brot mit Aufstrich Ihrer Wahl | € 3,50 | |
| Laberl mit Aufstrich Ihrer Wahl | € 3,10 | |
| Grammelschmalzbrot nach Art des Hauses mit Zwiebel | € 3,10 | |
| Bratl´fett`nbrot oder Schmalzbrot mit Zwiebel | € 3,10 | |

Käse

| | | kl. Portion |
|--|--------|-------------|
| Käseplatte mit hausgemachtem Marillenchutney | € 8,10 | € 6,60 |
| Bio-Schafkäseteller (Fam.Proidl Droß) mit Bärchlauchpesto | € 7,90 | € 6,40 |
| Gorgonzola mit Butter passiert | € 5,80 | € 4,30 |
| Emmentaler mit Butter (Elixhausner Naturemmentaler) | € 5,80 | € 4,30 |
| Vorarlberger Bergkäse von der Alpe Leue, 8 Monate gereift (laktosefrei) | € 7,40 | € 5,90 |
| Käsebrot | € 4,30 | |

Laktoseintolerant?

Gerne servieren wir die Speisen mit laktosefreiem Käse und Butter

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| Kinderjause (Extrawurst, Eier, Gurkerl, Eieraufstrich) | € 3,30 |
| Laberl mit Extrawurst und Gurkerl | € 3,30 |
| Liptauer Igel | € 3,50 |
| Butterbrot mit Marmelade | € 3,30 |

Zusätzliche Beilagen

| | |
|---|--------|
| 1 hartgekochtes Ei | € 0,70 |
| 1 Portion Essiggurkerl oder Pfefferoni | € 0,70 |
| 1 Portion Paradeiser | € 0,70 |
| 1 Portion Butter | € 0,70 |
| 1 Portion hausgemachtes Marillenchutney | € 0,90 |
| 1 Portion Kernöl (Familie Tippl aus Pöchlarn) | € 0,70 |

Aus Schmidl's Backstube

VORRÜBERGEHENDE HYGIENEMAßNAHME:

Wir bitten Sie Ihren Gebäckwunsch bereits bei der Bestellung bekannt zu geben
- bestelltes Gebäck kann nicht retourniert werden.

| | |
|---|--------|
| Wachauerlaberl, Kornspitz, Vintschgerl, Laugenstangerl | € 1,10 |
| Hausbrot vom 3 kg Kastenbrot | € 1,10 |
| Knofi – Stangerl | € 1,90 |
| Gluten - und laktosefreies Gebäck | € 1,90 |

Zur Nachspeis gibt's:

| | |
|--|--------|
| Hausgemachten Kuchen aus Omas Backstube | € 2,70 |
| Original Waldviertler Mohnzelten (Erdäpfelteig) | € 2,70 |
| Graf – Schokolade | € 3,80 |
| (Bitterschokoladen - Tafel gefüllt mit Mousse vom Roten Mützerl, Gelben Muskateller oder Marillenbrand) | |
| Soletti, Chips, Erdnüsse | € 1,70 |
| Wachauerschnitte | € 1,20 |

JAUSN FÜR DAHAM

Innerhalb unserer Öffnungszeiten, können Speisen und Getränke gerne für den Genuss zuhause telefonisch bestellt werden.

HEURIGENTERMINE 2020

20. Mai – 05. Juli
12. August – 20. September
20. November – 12. Dezember

Wir informieren Sie gerne über unsere Öffnungszeiten!
Hinterlassen Sie uns Ihre Adresse oder E-Mailadresse
oder besuchen Sie unsere Homepage www.graf-loiben.at.

FEIERN SIE BEI UNS!

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Hochzeit oder eine Veranstaltung?
Gerne informieren wir Sie über unser Angebot
und stehen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

- Renate, Rudi, Michaela, Maxl -
samt Küchen- und Serviceteam

WEINVERKAUF

Gerne können Sie Weine innerhalb unserer Öffnungszeiten sowie auch nach telefonischer Vereinbarung kaufen!

Zu weit weg oder vollen Kofferraum?

Gerne verschicken wir unsere Produkte!
Senden Sie die Bestellung bitte an wein@graf-loiben.at

| | 3er Paket | 6er Paket | 12er Paket |
|--------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Österreich | € 6,50 | € 7,90 | € 9,90 |
| Deutschland | € 12,50 | € 14,20 | € 17,00 |

Versandkosten in weitere Länder gerne auf Anfrage.

LIEBE HEURIGENBESUCHER

Passend zur Jahreszeit sind Bilder im Heurigenlokal ausgestellt. Des Weiteren können Sie meine Windlichter und Tischsets bei der Familie Graf erwerben.

Als großer Fan der Wachau wandere ich oft mit meiner Kamera durch diese wunderschöne Landschaft und halte so viel Schönes fotografisch fest. Ich hoffe, Sie finden an meinen Werken Gefallen und möchten auf die "kleinste Galerie" beim Eingang des Lokals hinweisen.

Ich wünsche Ihnen schöne Stunden beim TOP-Heurigen und genießen Sie die Spezialitäten aus Küche und Weinkeller.

Mit freundlichen Grüßen
herta kern