



gut.trinken



aperitif.schön.frisch

0,1 l

0,75 l

Frizzante Pinot noir

€ 2,60

€ 17,80

Alkohol 12,0% vol. trocken. vom weißgepressten Pinot noir.

Holler-Frizzante

€ 2,90

Frizzante mit Holunderblütensaft.

Marille-Frizzante

€ 3,10

Frizzante mit Marillenektar.



weißwein.frisch.fruchtig

1/8 l

0,75 l

Sauvignon blanc 2016

€ 2,40

€ 14,00

Alkohol 12,0% vol. trocken.

Gemischter Satz White Poldi 2015

€ 2,20

€ 12,80

Alkohol 11,5% vol. trocken. GV. CH. WR. RIV
2. Platz Bezirksweinbewertung 2016

Welschriesling 2015

€ 2,20

€ 12,80

Alkohol 13,0% vol. trocken

Grüner Veltliner Green Poldi 2015

€ 2,40

€ 14,00

Alkohol 12,5% vol. trocken.

Sauvignon blanc 2015

€ 2,40

€ 14,00

Alkohol 13,0% vol. trocken.

Riesling 2015

€ 2,40

€ 14,00

Alkohol 13,0% vol. trocken.



weißwein.voll.fein

1/8 l

0,75 l

Weißburgunder 2014

€ 2,40

€ 14,00

Alkohol 13,5% vol. trocken

Grüner Veltliner Felder 2015

€ 2,60

€ 15,20

Alkohol 13,5% vol. trocken
2. Platz Bezirksweinbewertung 2016

Chardonnay Dünne Gais 2015

€ 2,60

€ 15,20

Alkohol 13,5% vol. trocken

Riesling Franzhauser 2015

€ 3,00

€ 17,60

Alkohol 13,0% vol. trocken.

1/16 l

0,375 l

Welschriesling Krampuslese 2010

€ 3,20

€ 18,80

Alkohol 12,5% vol. süß



rosé.fruchtig.fein

1/8 l

0,75 l

Pink Poldi 2015

€ 2,20

€ 12,80

Alkohol 13,5% vol. trocken. Rosé vom Pinot noir



rotwein.voll.samtig

	1/8 l	0,75 l
Blauburger/Zweigelt 2015	€ 2,40	€ 14,00
Alkohol 13,0% vol. trocken 3. Platz Bezirksweinbewertung 2016		
Merlot 2011	€ 2,60	€ 15,20
Alkohol 14,5% vol. trocken Sortensieger Bezirksweinbewertung 2013		
Pinot noir 2011	€ 3,00	€ 17,60
Alkohol 13,5% vol. trocken. Barrique gereift 2. Platz Bezirksweinbewertung 2013		
Barbara 2007	€ 3,00	€ 17,60
Alkohol 13,5% vol. trocken. ME. CS. Barrique gereift		



wein.spritzig

1/8 l Weiß- und Rotwein offen aus der Schank	€ 1,40
1/4 l Gespritzter weiß & rot	€ 1,90
1/4 l Glühwein weiß & rot	€ 3,40
1/4 l Kaiserspritzer	€ 2,40
Gespritzter mit Holunderblütensaft.	



saft.natürlich.süß

1/4 l Roter Traubensaft naturtrüb	€ 2,40
1/4 l Apfelsaft naturtrüb	€ 2,40
1/4 l Marillennektar	€ 3,60
1/4 l Traubensaft, Apfelsaft gespritzt	€ 1,70
1/4 l Traubensaft, Apfelsaft mit Wasser	€ 1,40
1/4 l Marillennektar gespritzt	€ 2,30
1/4 l Holunderblütensaft mit Soda	€ 1,50
1/4 l Holunderblütensaft mit Wasser	€ 0,90
1/4 l Soda Zitrone	€ 1,50
0,3 l Limonade Almdudler, Zitronenkracherl	€ 2,60
0,3 l Mineralwasser prickelnd oder still	€ 1,80
0,75 l Mineralwasser prickelnd oder still	€ 3,20
1/4 l Sodawasser	€ 1,00
1 l Sodawasser	€ 3,80
1/4 l Wasser	€ 0,40

kerbl
 wein.gut

gut.essen



winter.schmankerl

Winterlicher Rotkrautsalat mit Kürbis	€ 6,50
gebratener Kürbis auf fruchtigem Rotkraut. Maroni. Orangen. Brotcroutons. winterliches Dressing.	
Winterlicher Rotkrautsalat mit Gänsebrust	€ 11,40
gebratene Gänsebrust auf fruchtigem Rotkraut. Maroni. Orangen. winterliches Dressing.	
Matjesfilet nach Hausfrauenart	€ 8,90
mit Apfel-Gurkensalat und Sauerrahm mit Zwiebeln.	
Klassischer Heringsalat	€ 5,20
mit Hering. Erdäpfel. Äpfel. Walnüssen.	



süße.schmankerl

Maronimousse mit Zwetschkenröster	€ 4,70
------------------------------------------	--------



immer.frisch

Wir legen großen Wert darauf Ihnen immer hochwertige und frische Speisen zu servieren. Daher kann es vorkommen dass unsere saisonalen Schmankerl auch einmal aufgegessen sind. Wir bitten daher um Verständnis, wenn unsere Schmankerl nicht immer verfügbar sind.



feine.schmankerl

Tafelspitzsülzchen	€ 6,80
mit Käferbohnen. Kürbiskernöl.	
Beinschinken	€ 8,80
saftiger Schinken vom Thum. Kren-Mousse.	
Speck und Käse	€ 10,20
Schinkenspeck. Lardo vom Mangalitzaschwein. Bergkäse. Gorgonzolaaufstrich.	
Roast Beef	€ 10,50
mit hausgemachter Sauce Tartare.	
Pastrami	€ 10,80
geräuchertes Bio-Rindfleisch vom Thum. haugemachtes Honig-Senf-Gemüse.	
Entenbrust	€ 11,80
mariniert mit Orangen-Honigsauce und Linsensalat	
Variation vom Räucherfisch	€ 10,20
geräucherte Forelle. Lachspraline. Räucherforellenterrine	
Wildteller	€ 12,50
Wildschinken. Wildwurst. Wildleberpastete. Preiselbeeren.	



traditionelle.klassiker

Weinbergjause	€ 8,20
Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Kümmelbraten. Blunz'n. Aufstrich. Käse.	
Schweinsbraten	€ 5,70
Surbraten	€ 5,70
Geselchtes	€ 5,70
Kümmelbraten	€ 5,70
Blunz'n	€ 5,30
unsere traditionellen Klassiker servieren wir mit pikantem Sauergemüse und frischem Kren.	



pikante.salate

Wurstsalat	€ 5,20
Der Klassiker.	
Schafkäsegupferl bunt garniert	€ 5,90
mit Kürbiskernöl.	
Rote Rüben mit Ziegenkäse	€ 6,90
auf Blattsalat. karamellierte Walnüsse. Himbeerdressing.	
Hirse-Kräuter-Salat	€ 6,40
mit Schafskäse (auf Wunsch vegan ohne Schafskäse).	
Salat-Variation	€ 3,60
gemischte Salate nach Saison.	



aufstriche.käse

Aufstrichteller mit 3 Aufstrichen	€ 3,00
zur Wahl: Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola auf Wunsch auch nur eine Sorte Aufstrich möglich.	
Aufstrichteller mit 6 Aufstrichen	€ 5,70
Portion Emmentaler	€ 5,30
mit Trauben und Nüssen.	
Käse-Variation klein	€ 5,10
mit fruchtiger Begleitung.	
Käse-Variation groß	€ 8,80
mit fruchtiger Begleitung.	



kleine.speisen

Grammelschmalzbrot	€ 3,10
mit roten Zwiebel.	
Aufstrichbrot	€ 3,10
wahlweise mit Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola.	
Käsebrot	€ 4,10
mit Emmentaler. fein garniert.	
Käse-Salzstangerl	€ 4,40
mit Emmentaler. fein garniert.	
Fleischbrot	€ 4,20
mit Kren. Gurkerl. Wahlweise mit Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtem oder Kümmelbraten.	
Blunzenbrot	€ 3,70
mit Kren. Gurkerl.	
Beinschinken-Weckerl	€ 4,80
Wachauer Laberl mit Beinschinken. Kren.	
„Weinberger“ - unser bäuerlicher Burger	€ 5,20
knuspriges Wachauer mit Faschiertem Laberl. würziger Apfel-Eier Sauce. knackigem Salat	
Roastbeef-Weckerl	€ 5,20
Wachauer Laberl mit Roastbeef. Sauce Tartare.	
Pastrami-Weckerl	€ 5,20
Wachauer Laberl mit Pastrami. Honig-Senf-Gemüse.	
Weinberg-Stangerl	€ 5,20
knuspriger Kornspitz gefüllt mit allem, was gut schmeckt.	



brot.gebäck

Brot	€ 0,90
Gebäck	€ 1,40
Wachauer Laberl. Salzstangerl. Kornspitz. Vintschgerl. Nusserl. Kürbiskernweckerl.	
Gemischtes Gebäckkörbchen	€ 5,00
mit 3 Gebäck und 1 Scheibe Brot.	
Glutenfreies Gebäck 2 Stück	€ 2,90



mehlspeisen.knabberein

Hausgemachter Kuchen	€ 2,90
Unser Service empfiehlt Ihnen gerne unsere frischen, von der Chefin zubereiteten Kuchen. mit Schlagobers	+€ 0,50
Mohnschüsslerl	€ 1,60
Punschkrapferl	€ 1,60
Schaumrolle	€ 1,60
Portion Salzmandeln	€ 3,50
Soletti	€ 1,50
Mannerschnitten	€ 1,50
Mikado Milkschokolade	€ 3,00
Pischinger Oblaten	€ 3,40
Pischinger Mandel oder Haselnuss	€ 3,60



extras

Portion Kren	€ 0,50
Portion Zwiebel	€ 0,50
Portion Senf süß oder scharf	€ 0,50
Portion Butter	€ 0,60
Portion Kürbiskernöl	€ 0,60
Portion Sauce	€ 0,80
Sauce Tartare. Honig-Senfsauce. Preiselbeeren.	
1 Stück Gewürzgurkerl	€ 0,60
1 Stück Pefferoni	€ 0,60

Fragen über Zutaten bzw. Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beantworten wir gerne persönlich.

Küche bis 23.00 Uhr

Speise- und Getränkekarte des Monates November und Dezember 2016. Änderungen und Druckfehlern vorbehalten.



Kerbl am Weinberg

Weingut und Buschenschank

Raphael Donner-Gasse 19

3400 Klosterneuburg

t. +43 2243 / 24577

www.weingutkerbl.at . [email. office@weingutkerbl.at](mailto:office@weingutkerbl.at)