



gut.trinken



aperitif.schön.frisch

0,1 l

0,75 l

Frizzante Rosé 2016

€ 2,60

€ 17,80

Alkohol 13,0% vol. trocken. Frizzante vom Pinot noir Rosé

Frizzante Chardonnay 2016

€ 2,60

€ 17,80

Alkohol 13,0% vol. trocken. Frizzante vom Chardonnay

Holler-Frizzante

€ 2,90

Frizzante mit Holunderblütensaft.

Marille-Frizzante

€ 3,10

Frizzante mit Marillenektar.



weißwein.frisch.fruchtig

1/8 l

0,75 l

Grüner Veltliner Green Poldi 2016

€ 2,40

€ 14,00

Alkohol 12,5% vol. trocken.

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

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



gut.essen



winter.schmankerl

Wildterriner

€ 8,50

mit fruchtiger Begleitung

Hausgeselchtes

€ 7,80

mit Kren, Senf, Sauergemüse vom Holzschuster.

Klassischer Heringsalat

€ 5,20

mit Hering, Erdäpfel, Äpfel, Walnüssen.

Matjesfilet nach Hausfrauenart

€ 8,90

mit Apfel-Gurkensalat und Sauerrahm mit Zwiebeln.



süße.schmankerl

Topfenmousse mit Beerenröster

€ 4,30



immer.frisch

Wir legen großen Wert darauf Ihnen immer hochwertige und frische Speisen zu servieren. Daher kann es auch vorkommen dass unsere saisonalen Schmankerl 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. karamellisierte 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 Pepperoni € 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

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



die.familie

Leopold Johannes, Barbara, Leopold sen. und Brigitte – das sind wir, die Familie Kerbl. Gemeinsam bewirtschaften wir, wie schon Generationen vor uns, den Familienbetrieb. Und wir alle teilen dieselbe Leidenschaft – den Wein.

Seit dem 17. Jahrhundert wird von der Familie Kerbl Weinbau betrieben. Wir freuen uns sehr, unsere Gäste sowohl in unserem traditionellen Stadtheurigen in der Heisslergasse als auch in unserer neuen Buschenschank am Weinberg verköstigen und verwöhnen zu dürfen.



die.buschenschank am weinberg

Unsere Buschenschank am Weinberg ist etwas Besonderes. Das Lokal ist zeitgemäß interpretiert – gemütlich, schlicht und elegant. Hier trifft Moderne auf Tradition. Unser Schankraum mit Loungebereich und die beiden gemütlichen Stüberln laden zum Genießen und Entspannen ein, egal ob allein, zu zweit oder in geselliger Runde.



der.wein

Für guten Wein braucht es vor allem Sorgfalt, Verständnis und Leidenschaft. Wir pflegen 5,5 ha Weingärten an den Hängen von Klosterneuburgs Weinbergen – ein toller Arbeitsplatz. Unsere moderne Kellerei hilft uns durch schonende Verarbeitung der Trauben die volle Frucht in die Flasche zu bringen. Zu unseren Lieblingen zählen Grüner Veltliner, Chardonnay und Gemischter Satz.



das.essen

Wir sind stolz darauf, eine Buschenschank zu sein. Bei unseren Speisen gehen wir bewusst zurück zum Ursprung – wir verbinden traditionelle Heurigenkultur mit feinen Schmankerln –, denn alles wird kalt zu Ihnen an den Tisch serviert. Bei unseren Gerichten greifen wir auf regionale Lieferanten und Lebensmittelerzeuger zurück – denn das Gute liegt oft so nah.

Eier. Familie Niedl, Maria Gugging.

Fleisch. Tullnerfelder Schwein von der Fleischerei Mann.

Schinken. Speck. Pastrami. Fleischerei Thum, Wien.

Wild. Aus heimischen Wäldern.

Brot und Gebäck. Bäckerei Schmidl Dürnstein, Wachau.



die.nachhaltigkeit

Ob im Weingarten, im Weinkeller oder in der Buschenschank – wir setzen auf Nachhaltigkeit. Innovativ ist daher auch unser Energiekonzept. Erdwärme und Photovoltaik liefern ökologische Energie und durch Wärmepumpen zirkuliert diese im gesamten Weingut. Ob Kühlhaus, Heizung, Warmwasser, Klimaanlage oder gar Gärsteuerung – die Energie geht dorthin wo sie gebraucht wird. Das schont die Umwelt und ist richtig nachhaltig.