

kerbl  
 wein.gut

gut.trinken



## aperitif.schön.frisch

0,1 l 0,75 l

<b>Frizzante Chardonnay</b> trocken.	€ 2,90	€ 19,60
<b>Frizzante Rosé</b> trocken. Frizzante vom Pinot noir Rosé.	€ 2,90	€ 19,60
<b>Frizzante Merlot</b> Halbtrocken. roter Frizzante vom Merlot.	€ 2,90	€ 19,60
<b>Holler-Frizzante</b> Frizzante mit Holunderblütensaft.	€ 3,10	
<b>Marille-Frizzante</b> Frizzante mit Marillen-Nektar.	€ 3,30	



## weißwein.frisch.fruchtig

1/8 l 0,75 l

<b>Gemischter Satz Neopold 2019</b> Alkohol 12,5% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Gemischter Satz White Poldi 2018</b> Alkohol 12,0% vol. trocken. 1. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2019	€ 2,20	€ 12,80
<b>Grüner Veltliner Green Poldi 2018</b> Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,20	€ 12,80
<b>Grüner Veltliner Green Poldi 2017</b> Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00
<b>Welschriesling 2018</b> Alkohol 13,0% vol. trocken. 2. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2019	€ 2,40	€ 14,00
<b>Welschriesling 2017</b> Alkohol 12,0% vol. trocken. 3. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2018	€ 2,40	€ 14,00
<b>Riesling 2018</b> Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00



## weißwein.voll.fein

1/8 l 0,75 l

<b>Gemischter Satz Schwiebel 2018</b> Alkohol 13,0% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Weißburgunder 2018</b> Alkohol 14,5% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Chardonnay 2018</b> Alkohol 13,5% vol. trocken. 1. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2019	€ 2,60	€ 15,20
<b>Chardonnay Schwiebel 2018</b> Alkohol 14,0% vol. trocken. 2. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2019	€ 3,00	€ 17,60



## weißwein.voll.reif

1/8 l 0,75 l

**Grüner Veltliner** Felder 2017

€ 2,60 € 15,20

Alkohol 12,5% vol. trocken.

**Weißburgunder** 2017

€ 2,60 € 15,20

Alkohol 13,0% vol. trocken.

**Chardonnay** Schwiebel 2017

€ 3,00 € 17,60

Alkohol 14,0% vol. trocken.

1. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2018

**Chardonnay** Dünne Gais 2015

€ 2,60 € 15,20

Alkohol 13,5% vol. trocken.



## rotwein.voll.samtig

1/8 l 0,75 l

**Blauburger.Zweigelt** 2017

€ 2,40 € 14,00

Alkohol 12,0% vol. trocken.

**Merlot** 2016

€ 2,80 € 16,40

Alkohol 13,0% vol. trocken.



## wein.spritzig

1/8 l Weiß- und Rotwein offen aus der Schank € 1,60

1/4 l Gespritzter weiß & rot € 2,20

1/4 l Kaiserspritzer € 2,70

Gespritzter mit Holunderblütensaft.



## saft.natürlich.süß

1/4 l Roter Traubensaft € 2,60

1/4 l Apfelsaft naturtrüb € 2,60

1/4 l Apfel-Johannisbeersaft € 2,80

1/4 l Marillennektar € 3,80

1/4 l Traubensaft, Apfelsaft gespritzt € 1,90

1/4 l Traubensaft, Apfelsaft mit Wasser € 1,50

1/4 l Marillennektar gespritzt € 2,50

1/4 l Holunderblütensaft mit Soda € 1,80

1/4 l Holunderblütensaft mit Wasser € 1,00

1/4 l Soda Zitrone € 1,80

0,3 l Limonade € 2,80

Almdudler, Zitronen- oder Himbeerkracherl

0,3 l Mineralwasser prickelnd oder still € 1,80

0,75 l Mineralwasser prickelnd oder still € 3,20

1/4 l Sodawasser € 1,20

1 l Sodawasser € 4,40

1/4 l Wasser € 0,40

kerbl  
 wein.gut

gut.essen



winter.schmankerl

<b>Winterlicher Salat mit gebratenem Kürbis, Maroni, Quitte und Birne</b>	€ 7,30
mit Blauschimmelkäse	€ 9,50
mit rosa gebratenem Wildschwein	€ 13,60
<b>Wildschwein im Kräutermantel</b>	€ 14,30
mit Senf-Sauce und würzigem Speck-Krautsalat	
<b>Vitello tonnato</b>	€ 15,80
feines Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	
<b>Klassischer Heringssalat</b>	€ 6,90
mit Äpfeln und Walnüssen	
<b>Klassisches Wild-Leberkäseweckerl</b>	€ 4,50
mit Senf und Gurkerl	
<b>Schmankerl Wild-Leberkäseweckerl</b>	€ 5,30
mit Eisweinzwiebeln, Chili-Mayonnaise und Salat	



süßes.schmankerl

<b>Vanillekipferl-Mousse mit Zwetschkenröster</b>	€ 5,40
---	--------



jungwein.frisch.fruchtig 1/8 l 0,75 l

<b>Gemischter Satz Neopold 2019</b>	€ 2,60	€ 15,20
Alkohol 12,5% vol. trocken.		



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

<b>Hühnerleberparfait</b>	€ 4,80
mit Apfel-Thymiangelee.	
<b>Beinschinken</b>	€ 9,20
saftiger Schinken vom Thum. Kren-Mousse.	
<b>Feines Dreierlei</b>	€ 13,40
Prosciutto und Bio-Mangalitza-Salami vom Thum. Kräuterziegenkäse und Antipasti.	
<b>Speck und Käse</b>	€ 10,40
Schinkenspeck. Lardo vom Bio-Mangalitzaschwein. Bergkäse. Gorgonzolaaufstrich.	
<b>Roast Beef</b>	€ 11,60
mit hausgemachter Sauce Tartare.	
<b>Pastrami</b>	€ 10,80
geräuchertes Bio-Rindfleisch vom Thum. haugemachtes Honig-Senf-Gemüse.	
<b>Entenbrust</b>	€ 11,90
mit Orangen-Honigsauce und Linsensalat.	
<b>Variation vom Räucherfisch</b>	€ 10,60
geräucherte Forelle. Lachspraline. Räucherforellenterrine.	
<b>Wildteller</b>	€ 12,60
Wildschinken. Wildwurst. Wildleberpastete. Preiselbeeren.	



## traditionelle.klassiker

<b>Weinbergjause</b>	€ 8,30
Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Kümmelbraten. Blunz'n. Aufstrich. Käse.	
<b>Schweinsbraten</b>	€ 5,70
<b>Surbraten</b>	€ 5,70
<b>Geselchtes</b>	€ 5,70
<b>Kümmelbraten</b>	€ 5,70
<b>Blunz'n</b>	€ 5,50
Unsere traditionellen Klassiker servieren wir mit pikantem Sauergemüse und frischem Kren.	



## pikante.salate

<b>Wurstsalat</b>	€ 5,60
der Klassiker.	
<b>Saure Blunzen mit roten Zwiebeln</b>	€ 5,60
<b>Tafelspitzsülzchen</b>	€ 7,20
mit Käferbohnen. Kürbiskernöl.	
<b>Schafkäsegupferl bunt garniert</b>	€ 6,20
mit Kürbiskernöl.	
<b>Rote Rüben mit Ziegenkäse</b>	€ 7,00
auf Blattsalat. karamellierte Walnüsse. Himbeerdressing.	
<b>Salat-Variation</b>	€ 4,00
gemischte Salate nach Saison.	



## aufstriche.käse

<b>Aufstrichteller mit 3 Aufstrichen</b>	€ 3,30
zur Wahl: Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola. auf Wunsch auch nur eine Sorte Aufstrich möglich.	
<b>Aufstrichteller mit 6 Aufstrichen</b>	€ 6,60
<b>Portion Emmentaler</b>	€ 5,50
mit Trauben und Nüssen.	
<b>Käse-Variation klein</b>	€ 5,30
mit fruchtiger Begleitung.	
<b>Käse-Variation groß</b>	€ 9,40
mit fruchtiger Begleitung.	



## kleine.speisen

<b>Grammelschmalz- oder Bratenfettbrot</b>	€ 3,20
mit roten Zwiebel.	
<b>Aufstrichbrot</b>	€ 3,40
wahlweise mit Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola.	
<b>Käsebrot</b>	€ 4,30
mit Emmentaler. fein garniert.	
<b>Käse-Salzstangerl</b>	€ 4,50
mit Emmentaler. fein garniert.	
<b>Fleischbrot</b>	€ 4,40
mit Kren. Gurkerl. Wahlweise mit Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtem oder Kümmelbraten.	
<b>Blunzenbrot</b>	€ 4,00
mit Kren. Gurkerl.	
<b>Beinschinken-Weckerl</b>	€ 5,10
Wachauer Laberl mit Beinschinken. Kren.	
<b>„Weinberger“ - unser bäuerlicher Burger</b>	€ 5,30
knuspriges Wachauer mit Faschiertem Laberl. würziger Apfel-Eier Sauce. knackigem Salat.	
<b>Roastbeef-Weckerl</b>	€ 5,50
Wachauer Laberl mit Roastbeef. Sauce Tartare.	
<b>Pastrami-Weckerl</b>	€ 5,30
Wachauer Laberl mit Pastrami. Honig-Senf-Gemüse.	
<b>Ziegenkäse-Weckerl</b>	€ 5,30
Wachauer Laberl mit gebratenem Paprika. Basilikum Pesto und Paradeisermarmelade.	
<b>Hendl-Weckerl</b>	€ 5,30
Wachauer-Laberl mit würzigem Hendl und Zitronen-Mayonnaise, Äpfel und knackigem Salat.	
<b>Weinberg-Stangerl</b>	€ 5,30
knuspriger Kornspitz gefüllt mit allem, was gut schmeckt.	



## brot.gebäck

<b>Brot</b>	€ 1,10
<b>Gebäck</b>	€ 1,50
Wachauer Laberl. Salzstangerl. Kornspitz. Vintschgerl (Vegan). Nusserl (Vegan).	
<b>Gemischtes Gebäckkörbchen</b>	€ 5,40
mit 3 Gebäck und 1 Scheibe Brot.	
<b>Glutenfreies Gebäck 2 Stück</b>	€ 2,80



mehlSpeisen.knabberein

<b>Hausgemachter Kuchen</b>	€ 3,00
unser Personal empfiehlt Ihnen gerne unsere frischen, von der Chefin zubereiteten Kuchen.	
mit Schlagobers	+€ 0,50
<b>Punschkrapferl od. Mohnschüsserl od. Schaumrolle</b>	€ 1,90
<b>Portion Salzmandeln</b>	€ 4,00
<b>Soletti</b>	€ 1,50
<b>Mannerschnitten</b>	€ 1,50
<b>Mikado Milchsokolade</b>	€ 3,00
<b>Pischinger Oblaten</b>	€ 3,40
<b>Pischinger Mandel oder Haselnuss</b>	€ 3,60



extras

<b>Portion Kren</b>	€ 0,50
<b>Portion Zwiebel</b>	€ 0,50
<b>Portion Senf süß oder scharf</b>	€ 0,50
<b>Portion Butter</b>	€ 0,70
<b>Portion Kürbiskernöl</b>	€ 1,00
<b>Portion Sauce</b>	€ 1,00
Sauce Tartare. Honig-Senfsauce. Preiselbeeren. Orangensauce.	
<b>1 hartgekochtes Ei</b>	€ 1,00
<b>1 Stück Gewürzgurkerl</b>	€ 1,00
<b>1 Stück Pfefferoni</b>	€ 1,00

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

Küche bis 23.00 Uhr



**Kerbl am Weinberg**

**Weingut und Buschenschank**

Raphael Donner-Gasse 19

3400 Klosterneuburg

t. +43 2243 / 24577

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



## 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.



## 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.



## der.wein

Für guten Wein braucht es vor allem Sorgfalt, Verständnis und Leidenschaft. Wir pflegen 5,0 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

Bei unseren Speisen gehen wir bewusst zurück zum Ursprung – wir verbinden traditionelle Heurigenkultur mit feinen Schmankerln – da wir eine bäuerliche Buschenschank sind, dürfen wir ausschließlich kalte Speisen verabreichen. Bei unseren Gerichten greifen wir auf regionale Lieferanten und Lebensmittelerzeuger zurück – denn das Gute liegt oft so nah.

Eier. Familie Niedl, Maria Gugging.

Schinken. Speck. Pastrami. Proscuitto. Thum Schinken Manufaktur, Wien.

Wild. Aus heimischen Wäldern.

Gemüse. Gärtnerei Spitzbart Klosterneuburg

Gebäck. Bäckerei Schmidl Dürnstein, Wachau.

Brot. Bäckerei Hollander, Klosterneuburg.

Bio-Marillennektar. Weingut Ubl-Doschek, Kritzendorf.

Apfelsaft. Familie Friedrich, Zeiselmauer.