kerbl

wein.gut

gut.trinken

aperitif.schön.frisch

	0,1 l	0,75 l
Frizzante Chardonnay trocken.	€ 2,90	€ 19,60
Frizzante Rosé trocken. Frizzante vom Pinot noir Rosé.	€ 2,90	€ 19,60
Frizzante Merlot Halbtrocken. roter Frizzante vom Merlot.	€ 2,90	€ 19,60
Holler-Frizzante Frizzante mit Holunderblütensaft.	€ 3,10	
Marille-Frizzante Frizzante mit Marillen-Nektar.	€ 3,30	

weißwein.frisch.fruchtig

	1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner Green Poldi 2019 Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00
Gemischter Satz White Poldi 2018 Alkohol 12,0% vol. trocken. 1. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2019	€ 2,20	€ 12,80
Grüner Veltliner Green Poldi 2018 Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,20	€ 12,80
Grüner Veltliner Green Poldi 2017 Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00
Welschriesling 2018 Alkohol 13,0% vol. trocken. 2. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2019	€ 2,40	€ 14,00
Welschriesling 2017 Alkohol 12,0% vol. trocken. 3. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2018	€ 2,40	€ 14,00
Riesling 2018 Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00

weißwein.voll.fein

	1/8 l	0,75 l
Gemischter Satz Schwiebel 2018 Alkohol 13,0% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
Weißburgunder 2018 Alkohol 14,5% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
Chardonnay Schwiebel 2018 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 Alkohol 12,5% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
Weißburgunder 2017 Alkohol 13,0% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
Chardonnay Schwiebel 2017 Alkohol 14,0% vol. trocken. 1. Platz Bezirksweinbewertung KLBG 2018	€ 3,00	€ 17,60
Chardonnay Dünne Gais 2015 Alkohol 13,5% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20

rotwein.voll.samtig

	1/8 l	0,75 l
Blauburger.Zweigelt 2017 Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00
Merlot 2016 Alkohol 13,0% vol. trocken.	€ 2,80	€ 16,40

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 Gespritzter mit Holunderblütensaft.	€ 2,70

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 Almdudler. Zitronen- oder Himbeerkracherl	€ 2,80
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

Pikantes Matjestartare € 6,60
mit rote Rüben-Mousse

Klassischer Heringssalat € 6,90
mit Äpfeln und Walnüssen

Gebratener Topinambur auf Birnen-Vogerlsalat € 9,20
mit Räucherfisch oder Blauschimmelkäse

Wildschweinsbratl-Carpaccio € 11,90
mit Erdäpfel-Kren-Vinaigrette

Surzunge vom Rind € 10,40
mit Haselnuss-Gemüse-Vinaigrette und Petersilien-Pesto

süßes.schmankerl

Apfelträumchen € 5,20
Joghurtnockerl auf Apfelkompott mit Apfel-Kürbiskern-Crumble

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

Gemischter Satz Neopold 2019 € 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

Hühnerleberparfait € 4,80
mit Apfel-Thymiangelee.

Beinschinken € 9,20
saftiger Schinken vom Thum. Kren-Mousse.

Feines Dreierlei € 13,40
Prosciutto und Bio-Mangalitza-Salami vom Thum.
Kräuterziegenkäse und Antipasti.

Speck und Käse € 10,40
Schinkenspeck. Lardo vom Bio-Mangalitzaschwein.
Bergkäse. Gorgonzolaaufstrich.

Roast Beef € 11,60
mit hausgemachter Sauce Tartare.

Pastrami € 10,80
geräuchertes Bio-Rindfleisch vom Thum.
haugemachtes Honig-Senf-Gemüse.

Entenbrust € 11,90
mit Orangen-Honigsauce und Linsensalat.

Variation vom Räucherfisch € 10,60
geräucherte Forelle. Lachspraline. Räucherforellenterrine.

Wildteller € 12,60
Wildschinken. Wildwurst. Wildleberpastete. Preiselbeeren.

traditionelle.klassiker

Weinbergjause € 8,30
Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Kümmelbraten.
Blunz´n. Aufstrich. Käse.

Schweinsbraten € 5,70
Surbraten € 5,70
Geselchtes € 5,70
Kümmelbraten € 5,70
Blunz´n € 5,50

Unsere traditionellen Klassiker servieren wir mit pikantem Sauergemüse und frischem Kren.

pikante.salate

Wurstsalat € 5,60
der Klassiker.

Saure Blunzen mit roten Zwiebeln € 5,60

Tafelspitzsülzchen € 7,20
mit Käferbohnen. Kürbiskernöl.

Schafkäsegupferl bunt garniert € 6,20
mit Kürbiskernöl.

Rote Rüben mit Ziegenkäse € 7,00
auf Blattsalat. karamellisierte Walnüsse. Himbeerdressing.

Salat-Variation € 4,00
gemischte Salate nach Saison.

aufstriche.käse

Aufstrichteller mit 3 Aufstrichen € 3,30
zur Wahl: Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola.
auf Wunsch auch nur eine Sorte Aufstrich möglich.

Aufstrichteller mit 6 Aufstrichen € 6,60

Portion Emmentaler € 5,50
mit Trauben und Nüssen.

Käse-Variation klein € 5,30
mit fruchtiger Begleitung.

Käse-Variation groß € 9,40
mit fruchtiger Begleitung.

kleine.speisen

Grammelschmalz- oder Bratenfettbrot € 3,20
mit roten Zwiebel.

Aufstrichbrot € 3,40
wahlweise mit Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola.

Käsebrot € 4,30
mit Emmentaler. fein garniert.

Käse-Salzstangerl € 4,50
mit Emmentaler. fein garniert.

Fleischbrot € 4,40
mit Kren. Gurkerl. Wahlweise mit Schweinsbraten. Surbraten.
Geselchtem oder Kümmelbraten.

Blunzenbrot € 4,00
mit Kren. Gurkerl.

Beinschinken-Weckerl € 5,10
Wachauer Laberl mit Beinschinken. Kren.

„Weinberger" - unser bäuerlicher Burger € 5,30
knuspriges Wachauer mit Faschiertem Laberl.
würziger Apfel-Eier Sauce. knackigem Salat.

Roastbeef-Weckerl € 5,50
Wachauer Laberl mit Roastbeef. Sauce Tartare.

Pastrami-Weckerl € 5,30
Wachauer Laberl mit Pastrami. Honig-Senf-Gemüse.

Ziegenkäse-Weckerl € 5,30
Wachauer Laberl mit gebratenem Paprika. Basilikum Pesto und
Paradeisermarmelade.

Hendl-Weckerl € 5,30
Wachauer-Laberl mit würzigem Hendl und Zitronen-Mayonnaise,
Äpfel und knackigem Salat.

Weinberg-Stangerl € 5,30
knuspriger Kornspitz gefüllt mit allem, was gut schmeckt.

brot.gebäck

Brot € 1,10

Gebäck € 1,50
Wachauer Laberl. Salzstangerl. Kornspitz. Vintschgerl (Vegan). Nusserl (Vegan).

Gemischtes Gebäckkörbchen € 5,40
mit 3 Gebäck und 1 Scheibe Brot.

Glutenfreies Gebäck 2 Stück € 2,80

mehlspeisen.knabberein

Hausgemachter Kuchen	€ 3,00
unser Personal empfiehlt Ihnen gerne unsere frischen, von der Chefin zubereiteten Kuchen.	
mit Schlagobers	+€ 0,50
Punschkrapferl od. Mohnschüsserl od. Schaumrolle	€ 1,90
Portion Salzmandeln	€ 4,00
Soletti	€ 1,50
Mannerschnitten	€ 1,50
Mikado Milchschokolade	€ 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	€ 0,70
Portion Kürbiskernöl	€ 1,00
Portion Sauce	€ 1,00
Sauce Tartare. Honig-Senfsauce. Preiselbeeren. Orangensauce.	
1 hartgekochtes Ei	€ 1,00
1 Stück Gewürzgurkerl	€ 1,00
1 Stück Pfefferoni	€ 1,00

Fragen über Zutaten bzw. Inhaltstoffe 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 **. 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.

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 5,0 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.

die.nachhaltigkeit

Ob im Weingarten, im Weinkeller oder in der Buschenschank – wir setzen auf Nachhaltigkeit. Innovativ ist unser Energiekonzept für die Buschenschank und das Weingut. Photovoltaik, Erdwärme und die Nutzung der Abwärme im Betrieb sparen Energie und schonen die Umwelt.

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.