

kerbl  
 wein.gut

gut.trinken



## aperitif.schön.frisch

0,1 l 0,75 l

<b>Frizzante Welschriesling</b> trocken.	€ 3,20	€ 21,20
<b>Frizzante Rosé</b> trocken.	€ 3,20	€ 21,20
<b>Frizzante Merlot</b> Halbtrocken. roter Frizzante vom Merlot.	€ 3,20	€ 21,20
<b>Holler-Frizzante</b> Frizzante mit Holunderblütensaft.	€ 3,40	
<b>Marille-Frizzante</b> Frizzante mit Marillen-Nektar.	€ 3,60	



## weißwein.frisch.fruchtig

1/8 l 0,75 l

<b>Rivaner 2022</b> Alkohol 11,0% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Gemischter Satz White Poldi 2021</b> Alkohol 12,5% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Grüner Veltliner Green Poldi 2021</b> Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Welschriesling 2020</b> Alkohol 11,5% vol. trocken.	€ 2,40	€ 14,00
<b>Riesling 2020</b> Alkohol 12,0% vol. trocken.	€ 2,60	€ 15,20



## weißwein.voll.fein

1/8 l 0,75 l

<b>Riesling 2021</b> Alkohol 12,0% vol. lieblich.	€ 2,60	€ 15,20
<b>Gemischter Satz Mariechen 2021</b> Alkohol 13,0% vol. trocken.	€ 2,80	€ 16,40
<b>Weißburgunder 2021</b> Alkohol 13,5% vol. trocken.	€ 3,00	€ 17,60
<b>Grüner Veltliner Ried Felder 2021</b> Alkohol 14,0% vol. trocken.	€ 3,40	€ 20,00
<b>Grüner Veltliner Ried Felder 2020</b> Alkohol 13,0% vol. trocken.	€ 3,20	€ 18,80
<b>Riesling Ried Franzhauser 2020</b> Alkohol 12,5% vol. trocken.	€ 3,20	€ 18,80
<b>Chardonnay Ried Schwiebel 2021</b> Alkohol 14,0% vol. trocken.	€ 3,60	€ 21,20
<b>Chardonnay Ried Schwiebel 2020</b> Alkohol 13,5% vol. trocken.	€ 3,40	€ 20,00
<b>Chardonnay Ried Schwiebel 2018</b> Alkohol 14,0% vol. trocken.	€ 3,20	€ 18,80



## rosé.und.rotwein

1/8 l 0,75 l

### Rosé Pink Poldi 2020

Alkohol 12,5% vol. trocken.

€ 2,60 € 15,20

### Blauburger.Zweigelt 2017

Alkohol 12,0% vol. trocken.

€ 2,60 € 15,20

### Merlot 2016

Alkohol 13,0% vol. trocken.

€ 3,00 € 17,60



## wein.spritzig

1/8 l Weiß- und Rotwein offen aus der Schank € 1,70

1/4 l Gespritzter weiß & rot € 2,30

1/4 l Glühwein weiß & rot € 4,00

1/4 l Kaiserspritzer € 2,90

Gespritzter mit Holunderblütensaft.



## saft.natürlich.süß

1/4 l Roter Traubensaft € 2,80

1/4 l Apfelsaft naturtrüb € 2,80

1/4 l Marillennektar € 3,80

1/4 l Traubensaft, Apfelsaft gespritzt € 2,00

1/4 l Traubensaft, Apfelsaft mit Wasser € 1,60

1/4 l Marillennektar gespritzt € 2,50

1/4 l Holunderblütensaft mit Soda € 1,90

1/4 l Holunderblütensaft mit Wasser € 1,10

1/4 l Soda Zitrone € 1,90

1 Zitronenscheibe € 0,20

0,3 l Limonade € 2,90

Almdudler. Zitronen- oder Himbeerkracherl

0,3 l Mineralwasser prickelnd oder still € 1,90

0,75 l Mineralwasser prickelnd oder still € 3,30

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</b>	€ 8,70
mit Blauschimmelkäse	€ 11,50
mit rosa gebratenem Wildschwein	€ 15,50
<b>Rote Rüben Salat mit Orangen, Fetacreme und Pistazien</b>	€ 8,20
<b>Steirisches Vitello tonnato</b>	€ 15,50
vom Roast beef mit Räucherforellencreme	
<b>Klassischer Heringsalat</b>	€ 7,90
mit Äpfeln und Walnüssen	
<b>Feine Wildterrine</b>	€ 12,90
mit Quittenmus und Sauce Cumberland	
<b>Hühnersalat „Opi-Style“</b>	€ 11,50
mit Gemüsemayonnaise, Ananas und würzigem Brathendl	



süße.schmankerl

<b>Maronimousse mit Zwetschkenröster</b>	€ 6,10
<b>Weihnachtlicher Rehrücken</b>	€ 6,50
mit Birnenkompott	
<b>Hausgemachte Strudel und Kuchen</b>	€ 3,40
Apfelstrudel	
Mohn-Zwetschken-Strudel	
Malakoff-Schnitte	



## feine.schmankerl

<b>Hühnerleberparfait</b> mit Apfel-Thymiangelee.	€ 5,50
<b>Beinschinken</b> saftiger Schinken vom Thum. Kren-Mousse.	€ 11,10
<b>Feines Dreierlei</b> Prosciutto und Bio-Mangalitza-Salami vom Thum. Kräuterziegenkäse und Antipasti.	€ 14,80
<b>Speck und Käse</b> Schinkenspeck. Lardo vom Bio-Mangalitzaschwein. Bergkäse. Gorgonzolaaufstrich.	€ 11,80
<b>Roast Beef</b> mit hausgemachter Sauce Tartare.	€ 13,90
<b>Pastrami</b> geräuchertes Bio-Rindfleisch vom Thum. hausgemachtes Honig-Senf-Gemüse.	€ 12,50
<b>Entenbrust</b> mit Orangen-Honigsauce und schwarzen Linsen.	€ 13,80
<b>Variation vom Räucherfisch</b> geräucherte Forelle. Räucherlachs Tartar. Räucherforellenterrine.	€ 11,70
<b>Wildteller</b> Wildschinken. Wildwurst. Wildleberpastete. Preiselbeeren.	€ 13,60



## traditionelle.klassiker

<b>Weinbergjause</b> Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Kümmelbraten. Blunz'n. Aufstrich. Käse.	€ 9,00
<b>Schweinsbraten</b>	€ 6,20
<b>Surbraten</b>	€ 6,20
<b>Geselchtes</b>	€ 6,20
<b>Kümmelbraten</b>	€ 6,20
<b>Blunz'n</b> Unsere traditionellen Klassiker servieren wir mit pikantem Sauergemüse und frischem Kren.	€ 6,00



## pikante.salate

<b>Wurstsalat</b> der Klassiker.	€ 6,20
<b>Saure Blunzen mit roten Zwiebeln</b>	€ 6,20
<b>Tafelspitzsülzchen</b> mit Käferbohnen. Kürbiskernöl.	€ 8,00
<b>Schafkäsegupferl bunt garniert</b> mit Kürbiskernöl.	€ 6,90
<b>Bunter Couscous-Salat (vegan)</b> mit Schafskäse.	€ 5,80 € 7,80
<b>Rote Rüben mit Ziegenkäse</b> auf Blattsalat. karamellierte Walnüsse. Himbeerdressing.	€ 7,70
<b>Käferbohnenalat mit Kürbiskernöl</b>	€ 3,10



## aufstriche.käse

<b>Aufstrichteller mit 3 Aufstrichen</b>	€ 3,60
zur Wahl: Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola. auf Wunsch auch nur eine Sorte Aufstrich möglich.	
<b>Aufstrichteller mit 6 Aufstrichen</b>	€ 7,00
<b>Portion Emmentaler</b>	€ 6,00
<b>Käse-Variation klein</b>	€ 6,00
mit fruchtiger Begleitung.	
<b>Käse-Variation groß</b>	€ 10,30
mit fruchtiger Begleitung.	



## kleine.speisen

<b>Grammelschmalz- oder Bratenfettbrot</b>	€ 3,40
mit rotem Zwiebel.	
<b>Aufstrichbrot</b>	€ 3,60
wahlweise mit Pikant. Kräuter. Eier. Kürbiskern. Thunfisch. Gorgonzola.	
<b>Käsebrot</b>	€ 4,80
mit Emmentaler. fein garniert.	
<b>Käse-Salzstangerl</b>	€ 4,80
mit Emmentaler. fein garniert.	
<b>Fleischbrot</b>	€ 4,80
mit Kren. Gurkerl. mit Schweins-. Kümmel-, Surbraten oder Geselchtem.	
<b>Blunzenbrot</b>	€ 4,60
mit Kren. Gurkerl.	
<b>Beinschinken-Weckerl</b>	€ 5,70
Wachauer Laberl mit Beinschinken. Kren.	
<b>„Weinberger“ - unser bäuerlicher Burger</b>	€ 5,70
knuspriges Wachauer mit Faschiertem Laberl. würziger Apfel-Eier Sauce. knackigem Salat.	
<b>Roastbeef-Weckerl</b>	€ 5,90
Wachauer Laberl mit Roastbeef. Sauce Tartare.	
<b>Pastrami-Weckerl</b>	€ 5,70
Wachauer Laberl mit Pastrami. Honig-Senf-Gemüse.	
<b>Ziegenkäse-Weckerl</b>	€ 5,70
Wachauer Laberl mit gebratenem Paprika. Basilikum Pesto und Paradiesermarmelade.	
<b>Hendl-Weckerl</b>	€ 5,70
Wachauer-Laberl mit würzigem Hendl und Zitronen-Mayonnaise, Äpfel und knackigem Salat.	
<b>Weinberg-Stangerl</b>	€ 5,70
knuspriger Kornspitz gefüllt mit allem, was gut schmeckt.	



## brot.gebäck

<b>Brot</b>	€ 1,20
<b>Gebäck</b>	€ 1,60
Wachauer Laberl. Salzstangerl. Kornspitz. Vintschgerl. Nusserl.	
<b>Gemischtes Gebäckkörbchen</b>	€ 5,80
mit 3 Gebäck und 1 Scheibe Brot.	
<b>Glutenfreies Gebäck 2 Stück</b>	€ 2,90



mehlspeisen.knabberein

<b>Hausgemachter Kuchen &amp; Strudel</b>	€ 3,40
nach Saison. unser Team berät Sie gerne.	
mit Schlagobers	+€ 0,50
<b>Punschkrapferl od. Schaumrolle</b>	€ 1,90
<b>Portion Salzmandeln</b>	€ 4,00
<b>Soletti</b>	€ 1,60
<b>Mannerschnitten</b>	€ 1,60
<b>Mikado Milchsokolade</b>	€ 3,10
<b>Pischinger Oblaten</b>	€ 3,50
<b>Pischinger Mandel oder Haselnuss</b>	€ 3,70



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>	€ 0,90
<b>1 Stück Pfefferoni</b>	€ 0,90

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



**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 & Valerie, 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 unser Energiekonzept für die Buschenschank und das Weingut. Photovoltaik, Erdwärme und die Nutzung der Abwärme im Betrieb sparen Energie und schonen die Umwelt.



## 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.

Gebäck. Bäckerei Schmidl Dürnstein, Wachau.

Brot. Bäckerei Hollander, Klosterneuburg.

Kürbiskernöl. Krennmüllerhof, Heiligenkreuz am Waasen, Steiermark

Bio-Marillennektar. Weingut Ubl-Doschek, Kritzendorf.

Apfelsaft. Familie Friedrich, Zeiselmauer.