



gut.trinken



aperitif.schön.frisch

0,1 l 0,75 l

Apfelsider 1/8l / 0,75l
süß.

€ 3,00 € 17,60

Frizzante Cuveé

€ 3,50 € 23,20

trocken. Donauveltliner. Blütenmuskateller.

Frizzante Welschriesling

€ 3,50 € 23,20

trocken.

Frizzante Rosé

€ 3,50 € 23,20

trocken.

Frizzante Chardonnay

€ 3,70 € 24,60

trocken.

Frizzante Merlot

€ 3,50 € 23,20

Halbtrocken. roter Frizzante vom Merlot.

Holler-Frizzante

€ 3,70

Frizzante mit Holunderblütensaft.

Marille-Frizzante

€ 4,00

Frizzante mit Marillen-Nektar.

Weingartenpfirsich-Frizzante

€ 4,00

Frizzante mit Weingartenpfirsich-Nektar.



weißwein.frisch.fruchtig

1/8 l 0,75 l

Weißes Cuveé Mariechen 2024

€ 2,80 € 16,40

Alkohol 13,5% vol. trocken.

Gemischter Satz White Poldi 2024

€ 3,00 € 17,60

Alkohol 13,5% vol. trocken.

Grüner Veltliner Green Poldi 2024

€ 3,00 € 17,60

Alkohol 13,0% vol. trocken.

Blütenmuskateller 2024

€ 3,00 € 17,60

Alkohol 14,0% vol. trocken.

Riesling 2023

€ 2,80 € 16,40

Alkohol 13,0% vol. trocken.



weißwein.voll.fein

1/8 l 0,75 l

Donauveltliner 2024

€ 3,00 € 17,60

Alkohol 14,5% vol. trocken.

Grüner Veltliner Ried Felder 2022

€ 3,40 € 20,00

Alkohol 14,5% vol. trocken.

Chardonnay 2023

€ 3,40 € 20,00

Alkohol 13,5% vol. trocken.

Chardonnay Ried Schwiebel 2022

€ 3,60 € 21,20

Alkohol 14,5% vol. trocken.

Chardonnay Ried Schwiebel 2021

€ 3,60 € 21,20

Alkohol 14,0% vol. trocken.

Chardonnay Ried Schwiebel 2020

€ 3,40 € 20,00

Alkohol 13,5% vol. trocken.

*Unsere Weine enthalten Sulfite



rosé.und.rotwein

1/8 l 0,75 l

Rosé Pink Poldi 2024

€ 2,80 € 16,40

Alkohol 15,0% vol. trocken.

Rotes Cuveé Red Poldi 2022

€ 3,00 € 17,60

Alkohol 12,5% vol. trocken.

Pinot noir Ried Schwiebel 2022

€ 3,20 € 18,80

Alkohol 12,5% vol. trocken.

Merlot 2019

€ 3,40 € 20,00

Alkohol 14,0% vol. trocken.



wein.spritzig

1/8 l Weiß- und Rotwein offen aus der Schank € 2,00

1/4 l Gespritzter weiß & rot € 2,70

1/4 l Glühwein weiß & rot € 4,60

1/4 l Kaiserspritzer € 3,40

Gespritzter mit Holunderblütensaft.



saft.natürlich.süß

1/4 l Traubensaft € 3,20

1/4 l Apfelsaft naturtrüb € 3,20

1/4 l Marillennektar € 4,40

1/4 l Weingartenpfirsichnektar € 4,40

1/4 l Traubensaft, Apfelsaft gespritzt € 2,30

1/4 l Traubensaft, Apfelsaft mit Wasser € 1,90

1/4 l Marillennektar gespritzt € 2,90

1/4 l Weingartenpfirsichnektar gespritzt € 2,90

1/4 l Holunderblütensaft mit Soda € 2,20

1/4 l Holunderblütensaft mit Wasser € 1,60

1/4 l Soda Zitrone frisch gepresst € 2,20

1 Zitronenscheibe € 0,30

0,3 l Limonade € 3,70

Almdudler. Zitronen- oder Himbeerkracherl

0,3 l Mineralwasser prickelnd oder still € 2,70

0,75 l Mineralwasser prickelnd oder still € 4,40

1/4 l Sodawasser € 1,50

1 l Sodawasser € 5,20

1/4 l Wasser € 0,50



gut.essen



feine.schmankerl

Hühnerleberparfait	€ 6,50
mit Apfel-Thymiangelee. (C,G,O)	
Beinschinken	€ 13,50
saftiger Schinken vom Thum. Kren-Mousse. (C,G)	
Feines Dreierlei	€ 16,40
Prosciutto und Bio-Mangalitza-Salami vom Thum. Kräuterziegenkäse und Antipasti. (G, A)	
Speck und Käse	€ 13,90
Schinkenspeck. Lardo vom Bio-Mangalitzaschwein. Bergkäse. Gorgonzolaaufstrich. (E,A,G,H,M,N)	
Roastbeef	€ 15,70
mit hausgemachter Sauce Tartare. (C,D,G,M)	
Pastrami	€ 14,50
geräuchertes Bio-Rindfleisch vom Thum. hausgemachtes Honig-Senf-Gemüse. (G,M)	
Variation vom Räucherfisch	€ 14,00
geräucherte Forelle. Räucherlachs Tartar. Räucherforellenterrine. (D,G,M)	



traditionelle.klassiker

Weinbergjause	€ 11,50
Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Kümmelbraten. Blunz'n. Pikanttaufstrich. Emmentaler. (A,C,D,G,M)	
Schweinsbraten (M)	€ 7,50
Surbraten (M)	€ 7,50
Geselchtes (M)	€ 7,50
Kümmelbraten (M)	€ 7,50
Blunz'n (A,M)	€ 7,50
Unsere traditionellen Klassiker servieren wir mit pikantem Sauergemüse und frischem Kren.	



pikantes.salate

Wurstsalat	€ 7,90
der Klassiker. (C)	
Saure Blunzen mit roten Zwiebeln (C)	€ 7,90
Tafelspitzsülzchen	€ 9,80
mit Käferbohnen. Kürbiskernöl. (C,L)	
Schafkäsegupferl bunt garniert	€ 8,50
mit Kürbiskernöl. (G)	
Rote Rüben mit Ziegenkäse	€ 9,50
auf Blattsalat. karamellierte Walnüsse. Himbeerdressing. (E,A,G,H,N,F)	



aufstriche.käse

Aufstrichteller mit 3 Aufstrichen	€ 4,50
zur Wahl: Pikant (D,G). Kräuter (G). Eier. (C,G,M) Kürbiskern (G). Thunfisch. (D,G,M) Gorgonzola. (G,H)	
Aufstrichteller mit 6 Aufstrichen	€ 9,00
Portion Emmentaler	€ 7,50
mit Trauben und Nüssen. (C,G,H)	
Käse-Variation klein	€ 9,90
mit fruchtiger Begleitung. Nüsse. (G,M,H)	
Käse-Variation groß	€ 13,20
mit fruchtiger Begleitung. Nüsse. (G,M,H)	



kleine.speisen

Grammelschmalz- oder Bratenfettbrot	€ 4,10
mit rotem Zwiebel. (C,A,G,H,N,F)	
Aufstrichbrot (C,A,G,H,N,F)	€ 4,30
zur Wahl: Pikant (+D,G). Kräuter (+G). Eier. (+C,G,M) Kürbiskern (+G). Thunfisch. (+C,D,G,M) Gorgonzola. (+G,H)	
Käsebrot	€ 5,60
mit Emmentaler. fein garniert. (C,A,G,H,N,F)	
Käse-Salzstangerl	€ 5,80
mit Emmentaler. Butter. fein garniert. (C,A,G,H,N,F)	
Fleischbrot	€ 5,60
mit Kren. Gurkerl. Wahlweise mit Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtem oder Kümmelbraten. (C,A,G,H,M,N,F)	
Blunzenbrot	€ 5,60
mit Kren. Gurkerl. (C,A,G,H,N,F)	
Beinschinken-Weckerl	€ 6,80
Wachauer Laberl mit Beinschinken vom Thum. Kren. (C,A,G,H,N,F)	
„Weinberger“ - unser bäuerlicher Burger	€ 6,80
knuspriges Wachauer mit Faschiertem Laberl. würziger Apfel-Eier Sauce. knackigem Salat. (C,A,G,H,N,F)	
Roastbeef-Weckerl	€ 7,00
Wachauer Laberl mit Roastbeef. Sauce Tartare. (C,D,A,G,H,M,N,F)	
Pastrami-Weckerl	€ 6,80
Wachauer Laberl mit Pastrami. Honig-Senf-Gemüse. (C,A,G,H,M,N,F)	
Ziegenkäse-Weckerl	€ 6,80
Wachauer Laberl mit gebratenem Paprika. Basilikum Pesto. (C,A,G,H,N,F)	
Hendl-Weckerl	€ 6,80
Wachauer-Laberl mit würzigem Hendl und Zitronen-Mayonnaise, Äpfel und knackigem Salat. (C,A,G,H,M,N,F)	
Weinberg-Stangerl	€ 6,80
knuspriger Kornspitz gefüllt mit Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Blunz'n. Pikant aufstrich. Emmentaler. Gurkerl. Ei. (C,A,G,H,M,N,F)	



brot.gebäck

Brot (C,A,G,H,N,F)	€ 1,00
Gebäck	€ 2,10
Wachauer Laberl (C,A,G,H,N,F). Salzstangerl (C,A,G,H,N,F). Kornspitz. (A,G,H,N,F) Vintschgerl (A,H,N,F). Nusserl (C,A,G,H,N,F)	
Glutenfreies Gebäck 2 Stück (F,P,M,N)	€ 3,50



mehlspeisen.knabberein

Hausgemachter Kuchen & Strudel	€ 4,00
nach Saison. unser Team berät Sie gerne. (Allergene-Auskunft persönlich)	
mit Schlagobers (G)	+ € 0,80
Punschkräpfel (G,C,A,H,F)	€ 2,20
Schaumrolle (C,A)	€ 2,20
Portion Salzmandeln (H)	€ 4,00
Soletti (A,G,N)	€ 2,50
Mikado Milchsokolade (A,G,F,H)	€ 3,80
Pischinger Oblaten (A,F,C,G)	€ 4,60
Pischinger Mandel (G,F,H,A,C) od. Haselnuss (G,F,H,A,C)	€ 5,00



extras

Portion Kren	€ 0,60
Portion Zwiebel	€ 0,60
Portion Senf süß oder scharf (M)	€ 0,60
Portion Butter (G)	€ 1,00
Portion Kürbiskernöl	€ 1,20
Portion Sauce (Allergene-Auskunft persönlich)	€ 1,20
1 hartgekochtes Ei (C)	€ 1,30
1 Stück Gewürzgurkerl (M)	€ 1,10
1 Stück Pfefferoni (M)	€ 1,10

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

Allergene:

Eier (C), Erdnuss (E), Fisch (D), Glutenthaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Lupine (P), Milch (G), Schalenfrüchte/Nüsse (H), Schwefeldioxid (O), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Soja (F), Weichtiere (R)



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 & 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 4,0 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.

Apfelsaft. Familie Friedrich, Zeiselmauer.

Marillen- und Weingartenpfirsichnektar, Stift Klosterneuburg

Eier. Familie Niedl, Maria Gugging.

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

Schweinefleisch. Blunzn, Fleischerei Pfennigbauer, Hausleiten.

Wild, Aus heimischen Wäldern.

Schafkäse. Ziegenkäse, Käsemacher, Vitis.

Gebäck, Bäckerei Schmidl Dürnstein, Wachau.

Brot, Bäckerei Dacho, Klosterneuburg

Kürbiskernöl. Krennmüllerhof, Heiligenkreuz am Waasen, Steiermark

Gurkerl. Pfefferoni, Andreas Holzschuster, Kritzendorf

Punschkräpferl. Salzmandeln, Hamersky, Kierling