kerbl

wein.gut

gut.trinken

aperitif.schön.frisch

	0,1 l	0,75 l
Verjus 0,00% Alkohol 1/8l / 0,75l	€ 3,40	€ 20,00
frisch.fruchtig.prickelnd.		
Apfelcider 1/8l / 0,75l	€ 3,00	€ 17,60
Alkohol 5,0% vol. süß.		
Frizzante Pinot noir Rosé	€ 3,50	€ 23,20
Alkohol 11,5% vol. trocken.		
Frizzante Rosé	€ 3,50	€ 23,20
Alkohol 15,0% vol. trocken.		
Frizzante Cuveé	€ 3,50	€ 23,20
Alkohol 14,0% vol. trocken. Donauveltliner. Blütenmuskateller.		
Frizzante Welschriesling	€ 3,50	€ 23,20
Alkohol 13,0% vol. trocken.		
Frizzante Chardonnay	€ 3,50	€ 23,20
Alkohol 13,5% vol. trocken.		
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
Mariechen Weißes Cuveé 2026	€ 3,20	€ 18,80
Alkohol 12,5% vol. trocken. DV. BM.		
Donauveltliner 2026	€ 3,20	€ 18,80
Alkohol 12,5% vol. trocken.		
White Poldi Gemischter Satz 2025	€ 3,20	€ 18,80
Alkohol 12,0% vol. trocken. GV.CH.SB.		
Green Poldi Grüner Veltliner 2025	€ 3,20	€ 18,80
Alkohol 12,0% vol. trocken.		
Blütenmuskateller 2025	€ 3,20	€ 18,80
Alkohol 13,0% vol. trocken.		

weißwein.voll.reif

	1/8 l	0,75 l
Chardonnay 2025	€ 3,40	€ 20,00
Alkohol 13,5% 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.		

*Unsere Weine enthalten Sulfite

rosé.und.rotwein

	1/8 l	0,75 l
Pinot noir Rosé 2025 Alkohol 11,5% vol. trocken.	€ 3,00	€ 17,60
Pink Poldi Rosé 2024 Alkohol 15,0% vol. trocken.	€ 3,00	€ 17,60
Red Poldi Rotes Cuveé 2022 Alkohol 12,5% vol. trocken.	€ 3,20	€ 18,80
Pinot noir Ried Schwiebel 2022 Alkohol 12,5% vol. trocken.	€ 3,40	€ 20,00
Merlot 2023 Alkohol 14,5% vol. trocken.	€ 3,60	€ 21,20

wein.spritzig

1/8 l Weiß- und Rotwein offen aus der Schank	€ 2,20
1/4 l Gespritzter weiß & rot	€ 2,90
1/4 l Glühwein weiß & rot	€ 4,80
1/4 l Kaiserspritzer Gespritzter mit Holunderblütensaft.	€ 3,60

saft.natürlich.süß

1/4 l Traubensaft weiß & rot	€ 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 Almdudler. Zitronen- oder Himbeerkracherl	€ 3,70
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

*Unsere Weine enthalten Sulfite

kerbl

wein.gut

gut.essen

feine.schmankerl

Beinschinken € 13,50
saftiger Schinken vom Thum. Krenmousse. frischer Kren. (C,G)

Feines Dreierlei € 17,40
Prosciutto und Bio-Mangalitza-Salami vom Thum.
Kräuterziegenkäse und Antipasti. (G, A)

Speck und Käse € 14,30
Schinkenspeck. Lardo vom Bio-Mangalitzaschwein.
Bergkäse. Gorgonzolaaufstrich. (E,A,G,H,M,N)

Roastbeef € 16,70
mit hausgemachter Sauce Tartare. (C,D,G,M)

Pastrami € 14,80
geräucherte Bio-Rinderbrust vom Thum.
hausgemachtes Honig-Senf-Gemüse. (G,M)

Variation vom Räucherfisch € 14,70
geräucherte Forelle. Räucherlachs Tartar. Räucherforellenterrine. (D,G,M)

traditionelle.klassiker

Weinbergjause € 11,90
Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Kümmelbraten.
Blunz´n. Pikantaufstrich. Emmentaler. (A,C,D,G,M)

Schweinsbraten (M) € 8,50

Surbraten ,(M) € 8,50

Geselchtes (M) € 8,50

Kümmelbraten (M) € 8,50

Blunz´n (A,M) € 8,50

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

pikantes.salate

Wurstsalat € 8,90
der Klassiker. (C)

Saure Blunzen mit roten Zwiebeln (C) € 8,90

Rote Rüben mit Ziegenkäse € 9,80
auf Blattsalat. karamellisierte Walnüsse. Himbeerdressing. (E,A,G,H,N,F)

Tafelspitzsülzchen € 10,20
mit Käferbohnen. Kürbiskernöl. (C,L)

Schafkäsegupferl bunt garniert € 8,90
mit Kürbiskernöl. (G)

Portion Extra Kürbiskernöl € 1,20

aufstriche.käse

Aufstrichteller mit 3 Aufstrichen € 4,80
zur Wahl: Pikant (D,G). Kräuter (G). Eier. (C,G,M) Kürbiskern (G). Thunfisch. (D,G,M) Gorgonzola. (G,H)

Aufstrichteller mit 6 Aufstrichen € 9,60

Portion Emmentaler € 8,50
mit Trauben und Nüssen. (C,G,H)

Käse-Variation klein € 10,30
mit fruchtiger Begleitung. Nüsse. (G,M,H)

Käse-Variation groß € 13,60
mit fruchtiger Begleitung. Nüsse. (G,M,H)

kleine.speisen

Grammelschmalz- oder Bratenfettbrot € 4,20
mit rotem Zwiebel. (C,A,G,H,N,F)

Aufstrichbrot (C,A,G,H,N,F) € 4,40
zur Wahl: Pikant (+D,G). Kräuter (+G). Eier. (+C,G,M) Kürbiskern (+G). Thunfisch. (+C,D,G,M) Gorgonzola. (+G,H)

Käsebrot € 5,80
mit Emmentaler. fein garniert. (C,A,G,H,N,F)

Käse-Salzstangerl € 6,50
mit Emmentaler. Butter. fein garniert. (C,A,G,H,N,F)

Fleischbrot € 5,80
mit Kren. Gurkerl. Wahlweise mit Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtem oder Kümmelbraten. (C,A,G,H,M,N,F)

Blunzenbrot € 5,80
mit Kren. Gurkerl. (C,A,G,H,N,F)

Beinschinken-Weckerl € 7,20
Wachauer Laberl mit Beinschinken vom Thum. Kren. (C,A,G,H,N,F)

„Weinberger" - unser bäuerlicher Burger € 7,20
knuspriges Wachauer mit Faschiertem Laberl.
würziger Apfel-Eier Sauce. knackigem Salat. (C,A,G,H,N,F)

Roastbeef-Weckerl € 7,50
Wachauer Laberl mit Roastbeef. Sauce Tartare. (C,D,A,G,H,M,N,F)

Pastrami-Weckerl € 7,20
Wachauer Laberl mit Pastrami. Honig-Senf-Gemüse. (C,A,G,H,M,N,F)

Ziegenkäse-Weckerl € 7,20
Wachauer Laberl mit gebratenem Paprika. Basilikum Pesto. (C,A,G,H,N,F,)

Hendl-Weckerl € 7,20
Wachauer-Laberl mit würzigem Hendl und Zitronen-Mayonnaise, Äpfel und knackigem Salat. (C,A,G,H,M,N,F)

Weinberg-Stangerl € 7,20
knuspriger Kornspitz gefüllt mit Schweinsbraten. Surbraten. Geselchtes. Blunz´n. Pikantaufstrich. Emmentaler. Gurkerl. Ei. (C,A,G,H,M,N,F)

brot.gebäck

Brot (C,A,G,H,N,F) € 1,00

Gebäck € 2,20
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	€ 4,20
nach Saison. unser Team berät Sie gerne. (Allergene-Auskunft persönlich)	
mit Schlagobers (G)	+€ 0,80
Punschkrapferl (G,C,A,H,F)	€ 2,50
Schaumrolle (C,A)	€ 2,50
Soletti (A,G,N)	€ 2,50
Mikado Milchschokolade (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. Inhaltstoffe unserer Speisen und Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beantworten wir gerne persönlich.

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

kerbl wein.gut

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.

Marillen- und Weingartenpfirsichnektar, Stift Klosterneuburg
Eier. Familie Niedl, Maria Gugging.
Schinken. Speck. Pastrami. Proscuitto, 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
Punschkrapferl. Hamersky, Kierling