

*Willkommen am Weingut*

# GROSZ

Wir sind ein Familienbetrieb mit langjähriger Geschichte und freuen uns Sie hier begrüßen zu dürfen.

Bei uns trifft nicht nur Tradition auf Modern sondern es ist uns ein persönliches Anliegen Genuss und Regionalität miteinander in Einklang zu bringen.

Aus diesem Grund finden Sie viele regionale Köstlichkeiten auf unserer Speisekarte. Wir kennen viele unserer Produzenten persönlich und erfreuen uns einer immer länger werdenden Liste ebendieser.

Genießen Sie Ihr Essen mit einem gebietstypischen Wein.

Sehr gerne beraten wir Sie ausführlich über unsere Weine.

*„Wein ist Poesie in Flaschen.“ - Robert Louis Stevenson*

*„Essen ist ein Bedürfnis.*

*Genießen ist eine Kunst.“ - François VI. Duc de La Rochefoucauld*

Unsere

# Getränke

## Alkoholfrei

	1/4l	1l
Mineral	1,00	3,00
Traubensaft	1,50	6,00
Pinkataler <i>(Kräuterkracherl)</i>	1,30	5,00

1/4l

1/2l

Traubensaft gespritzt	1,60	3,00
Pinkataler gespritzt <i>(Kräuterkracherl)</i>	1,60	3,00
Holunder gespritzt	1,50	2,80

## Spritzer

	1/4l	1l
Spritzer	1,60	6,00
Kaisermischung	1,80	7,00
Uhudlerspritzer	2,20	8,00
Hugospritzer	3,00	
Schankwein <i>weiß</i>		7,50

Unsere

# Weine

## Weißweine

1/8l Flasche

Welschriesling	2018	1,70	10,00
Weißburgunder <i>neu im Sortiment</i>	2018	1,90	11,00
Gewürztraminer <i>lieblich</i>	2017	2,80	11,00 (0,5 l.)
Gewürztraminer <i>lieblich</i>	2018	2,80	11,00 (0,5 l.)
Uhudler	2018	2,00	11,50
Groszecco <i>Uhudlerfrizzante</i>	2018	2,50	14,00

## Rotweine

1/8l Flasche

Eisenberg DAC <i>Reserve</i>	2016	3,50	19,00
Eisenberg DAC <i>Reserve</i>	2015	3,50	19,00
Zweigelt	2017	1,70	10,00
Blaufränkisch <i>Klassik</i>	2017	2,20	12,00
Merlot	2016	3,00	17,00

Unsere

# Speisen

## Brotköstlichkeiten

Bratfett	2,60
Zwiebel"schmalz" vegan - neu	3,00
Grammelaufstrich	2,90
Liptaueraufstrich	3,00
Leberaufstrich – neu	3,20
Kürbiskernfleischaufstrich	3,20
Eiaufstrich – neu & mit BIO Eiern	3,50
Schnittkäsebrot	4,00
Schinkenbrot	4,00
Speckbrot	4,00
Kümmelbratenbrot	4,00
Heurigenbrot	4,70
Schinken   Speck   Kümmelbraten   Käse   Kren   Garnitur	
Wildheurigenbrot	5,50
3 verschiedene Wildwurstsorten   Obst   Preiselbeerkren	

## Salate

Wurstsalat	5,50
Extrawurst   Gouda   Gurke   Paprika   Tomate   Zwiebel	
Käferbohnsalat <b>vegan</b>	5,50
Käferbohnen   roter Zwiebel   Kernöl	
Rindfleischsalat	7,50
Rindfleisch   Käferbohnen   Weiße Bohnen   Zwiebel   Gemüse   Kernöl	
„Vogel trifft Ziege“ – <b>neu</b>	7,90
Vogel Salat   verschiedene Ziegenkäseballchen   Radieschen   Zwiebel	
Burgenländischer „Caprese“ Salat – <b>neu</b>	8,40
Marinierter Schafskäse   Tomaten   Rucola   Basilikum	

## „Grosze“ Spezialitäten

Saure Extrawurst mit Kürbiskernöl	4,50
Saure Presswurst mit Kürbiskernöl	5,00
Erika's hausgemachte Leberpastete	6,50
Leberpastete   Uhudlerkren   Toastecken	
Käse-Aufstrichteller <b>vegetarisch</b>	8,50
6 verschiedene Käsesorten   Liptauer   Eiaufstrich   Garnitur   Feigensenf	
Winzerschmankerln	7,80
Geselchtes   Kümmelbraten   Speck   Presswurst   Schnittkäse   Bergkäse   Aufstriche   Garnitur	

## Kleinigkeiten

Schinken – Käse Stangerl – getoastet	3,00
Schinken – Käse Stangerl pikant – getoastet	3,00
Paprika   Zwiebel	

## Für die Kleinen

Butterbrot	2,50
Extrawurstbrot	2,80

## Und noch was Süßes zum Schluss

Wir bieten täglich ändernde hausgemachte Süßspeisen an – bitte fragen Sie uns was es heute gibt...

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!

*Unsere regionalen*

# Produzenten/Lieferanten

**Fleisch** - Fleischerei LOSCHY, Großpetersdorf

**Wildspezialitäten** - Familie Weber, Moschendorf

**Leberaufstrich** - Familie Gansfuss, Kulm im Burgenland

**Eier** - Biohof Mayer, Badersdorf

**Ziegen- und Schafskäse** – Sonja Krutzler-Wappel – Sonja's Schafs- und Ziegenkäse, Wolfau & Sonja Burgits – Guat-Is Hof, Rehgraben

**Äpfel** – Obstbau Nikles, Kukmirn

**Veganes Zwiebelschmalz** – Proviantmeister e.U. – Eisenberg an der Pinka

**Kürbiskerne + Kürbiskernöl** - wechselnde regionale + lokale Anbieter – gerne verraten wir Ihnen, welches Kürbiskernöl wir aktuell verwenden

**Stangerl** – Bäckerei Gansfuss, Eberau

*Unsere heurigen*

# Buschenschanktermine

17.05. – 19.05.2019

19.07. – 27.07.2019



Gaas 82

7521 Eberau

Mobil.: +43 660 / 2792823

Tel.: +43 3323 / 2230

[www.weingut-grosz.at](http://www.weingut-grosz.at)

<https://www.facebook.com/WeingutGROSZ/>

<https://www.instagram.com/weingutgrosz>