

DAS
WEIN **STEIN**
delighted *im Weinviertel*

Getränke

Spiritus-Anti

Traubensaft 1/4 l Weiß oder Rot	2,30€
gespritzt	1,90€
Apfelsaft naturtrüb 1/4 l	2,30€
g'spritzt	1,90€
Holundersaft 1/4 l	1,80€
Almdudler 1/4 l	2,30€
Soda-Zitron 1/4 l	1,60€
Mineral 0,33 l	2,00€
Mineral 0,75 l	4,00€

Mixed Spumanti

Gold Coconut	4,90€
Kokossirup. Holundersirup. Limetten. Minze.	
Soda. Gold Beauty	
Strawberry Pink	4,90€
Erdbeersirup. Grenadinesirup. Soda. Minze.	
Orangen. Pink Beauty	
Gin Beauty	5,90€
Gin. Limettensaft. Tonic. Zuckersirup. Minze.	
Limette. Gold Beauty	
Pims Beauty	4,90€
Pims. Almdudler. Erdbeersirup. Minze.	
Orange. Gold Beauty	
Kir Papstal	4,90€
Gold Beauty. Soda. Johannesbeersirup. Minze	
Pine Beauty	4,90€
Ananassaft. Soda. Ananas. Gold Beauty. Minze.	

Spiritus Vini

G'spritzer 1/4 l	2,00€
Kaiser G'spritzer 1/4 l	2,20€
Almdudler Weiß oder Rot 1/4 l	2,30€
Drittler 1/4 l	2,10€
Schankwein 1/8 l	1,60€
Weiß oder rot	
Aperolspritzer 1/4 l	
mit Wein	2,70€
mit Frizzante	2,90€

Spiritus Spumanti

Gold Beauty „Gelber Muskateller“ 2021	
Glas 0,1l	1,90€
Flasche 0,75l	12,50€
Pink Beauty „Blauer Portugieser Rosé“ 2021	
Glas 0,1l	1,90€
Flasche 0,75l	12,50€
Confessio 2022 - Schaumwein	
Glas 0,1l	2,10€
Flasche 0,75l	13,50€

Spiritus Hopfius

aus der Hanfthaler Kleinbrauerei



Hopfius

Wiener Lager 0,33l (der Malzige)	2,90€
Sommer-Weizen 0,33l (der Entspannte)	3,20€

Specials

Die Heiligen Drei Knödel

Ok, es könnten auch vier sein. Je nachdem, wie es die Christl dreht. Mit leckerem Sauerkraut und Salat.

- Vegane Speckknödel oder	9,90€
- Traditionelle Speck- & Grammelknödel	10,90€

Weinempfehlung: DAC Klassik 2021

Bischof Burger

Wachauerweckerl mit Weinviertler Veltliner-Schinken, Emmentaler, Vitalaufstrich und Salat

Weinempfehlung: Welschriesling Bromberg 2020

Tartar vom niederöstr. Bio-Rind

auf Rucola mit Ei und getoastetem Knoblauchbrot

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Black Edition 2020

Schüssel-Erlebnis

Hausgemachter Hummus, Salat, Süßkartoffeln, Gemüse, geröstete Kichererbsen, Ohnig-Senf-Dressing

- Original vegan oder	9,90€
- mit Veltliner-Schinken	10,90€

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Bromberg 2020

Vet'schn Christl Spitz

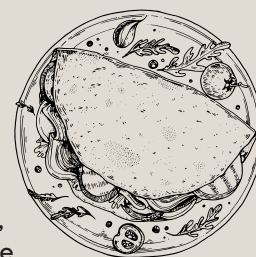
Weinviertler Dinkelspitz mit Hummus, V-Käse, Salat, Gemüse, Mayo, Zwiebel-Chutney

Weinempfehlung: Chardonnay Junge Haid 2019

Die Linsen-Weisheit

Regionale Linsen, Paprika, Essiggurkerl, Mais, Zwiebel, Creme-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Bromberg 2021



VEGAN



VEGAN



VEGAN

Speisen



Heurigenplatte 8,90€
Kümmelbraten, Geselchtes, Surbraten, Speck, Presswurst, Blunz'n, Käse, drei Aufstriche, Garnitur

Bischofsstab 9,70€
Riesensalzstangerl mit Liptauer, Kümmelbraten, Geselchtem, Surbraten, Speck, Käse, Garnitur

Originales Lumpenspitzbrot 9,70€
Kümmelbraten, Geselchtes, Surbraten, Speck, Blunz'n, Presswurst, Käse, drei Aufstriche, Garnitur

Aufstrichteller 5,90€
Vier Aufstriche deiner Wahl und Garnitur
o Liptauer o Grammel
o Ei o Vital
o Leber o Hummus
o Saisonaler Aufstrich lt. Aufsteller



Käseplatte 9,90€
Emmentaler, Gouda, Weinkäse, Camembert, Bergkäse, Zwiebel-Chutney, Butter, Garnitur

Veg. Heurigenleiste 9,70€
Riesensalzstangerl mit Vitalaufstrich, verschiedenen Käsesorten und Garnitur

Oma's Vurst-Salat 7,70€
mit Extravurst, Mais, Paprika, Zwiebel, Essig-Öl-Dressing und V-Käse Topping



Die beste Essig-und-Ölung 6,40€
o Presswurst in Essig und Öl
o Blunz'n in Essig und Öl
o Vurst in Essig und Öl



Schwarzwurzelsalat 6,90€
Marinierte Schwarzwurzeln mit Creme-Dressing
+ optional mit Schwarzwälder-Schinken



Heurigenklassiker

Fleischbrot 4,70€
o Surfleischbrot
o Speckbrot
o Kümmelfleischbrot
o Brot mit Geselchtem

Große Portion Fleisch 7,10€
o Surbraten
o Speck
o Kümmelbraten
o Geselchtes

Aufstrichbrot 3,20€
Käsebrod mit Butter 4,70€
Schmalzbrot mit Zwiebel 3,60€
Bratfettbrot 3,60€
Speckstangerl 2,90€
Salzstangerl mit Käse 2,90€

Gebäck 1,40€

Kornspitz ~ Käsestangerl
Salzstangerl ~ **Scheibe Brot 0,80€**
Glutenfreies Gebäck 2,20€



Aufstriche Portion 2,50€

Liptauer ~ Grammel
Ei ~ Vital ~ Leber
Hummus ~ saisonaler Aufstrich

Extras 1,50€

Pfefferoni ~ Ei ~ Kren
Essiggurkerl ~ Zwiebel
Soletti ~ Kernöl 0,70€



Nachspeisen

Kleiner Brauner* 2,20€
Großer Brauner* 3,10€
Verlängerter* 2,90€
Melange 2,90€
Cappuccino 3,10€
Latte Macchiato 3,20€
*auf Wunsch mit pflanzlicher Milchalternative



Tee 3,00€
verschiedene Sorten

Marillenschnaps (2cl) 2,50€
Wiener Wermut (5cl) 4,20€
rot oder weiß
Hazelnuss-Likör (2cl) 2,50€

Warmer Apfelstrudel 4,50€
mit Schlagobers

Warmer Topfenstrudel 4,50€
mit Schlagobers

Warmer Schokokuchen 3,90€
mit Schokoladen-Sauce & Schlagobers

Die zehn Gebote 1,70€
Mannerschnitten





Himmelisch guten Wein

VOM BISCHOF

Mitten im gelobten Land des österreichischen Weins, dem Weinviertel, liegen die Rieden des Klein Weikersdorfer Bischof Alexander I. Vom Himmel mit viel Sonne gesegnet und von der Erde mit reichlich fruchtbarer Schwarzerde beschenkt, gedeihen hier Trauben in Vielfalt und fruchtiger Reife.

Die Tradition achtend und das Kreative begrüßend, keltert der Bischof mit seinen Gaben Weine von original bis originell. Vollmundig, harmonische Säure, satte Struktur, weihevoller Mineralität, hohe Lagerfähigkeit, tiefe, kontemplative Geschmacksnuancen und der gänzliche Verzicht auf tierische Produkte beim Klären – hier findet jeder vom klassischen Weinviertel DAC über Barriquefass-gereifte Weißweine bis zu spritzig-leichten Frizzante seine degustatorische Absolution.

Oder wie schon der Goethe Wolferl über seinem Achterl (unbestätigten Überlieferungen zufolge war's ein Welschriesling) sinniert hat:
Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. In nomine vini!

Lese nach Stephanus 13,1-3

Beim leiblichen Wohl legen wir besonders viel Wert auf Regionalität.
Um Euch zu verwöhnen, verwenden wir daher Produkte aus der Umgebung:

- o Fleisch von der Fleischerei Schwarzböck
- o Brot und Gebäck von der Bäckerei Hartner
- o Obst und Gemüse von den umliegenden Bauern
- o Wein und Traubensaft aus der eigenen Produktion

Genießt in gemütlicher Atmosphäre unsere traditionellen Speisen und dazu ein ausgewähltes Glas Wein.

Every Weingut Bischof-Team

PS: Informationen über allergieauslösende Stoffe erhaltet ihr auf Nachfrage gerne von unserem Personal.

