

Getränke // Jausen



s'Kellerstöckl

WEINGUT // BUSCHENSCHANK



## Herzlich Willkommen ...

Liebe/r Weingenießer\*in!

Lass' Dich von unserem jungen Team verwöhnen,  
genieß' die Natur und  
unsere hervorragenden Eigenbauweine  
mit einer hausgemachten Jause.

Stephanie // s'Kellerstöckl-Team

Regionale Herkunft unserer Speisen:

// Fleischprodukte:

Hof Blauensteiner, Kirchberg am Wagram

[www.hofblauensteiner.at](http://www.hofblauensteiner.at)

// Brot:

Bäckerei Lendl, Stammersdorf

nach traditionellen Rezepten gebacken

[www.lendl-brot.at](http://www.lendl-brot.at)

# LIMONADEN



## s'Kellerstöckl Limo

Holunderblütensirup, Limettensaft,  
frische Minze aus dem Gartl  
mit Sodawasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,25 l € 2,60

0,50 l € 4,00

## Almdudler

Limonade mit Alpenkräutern  
in der Flasche mit buntem Strohalm

0,35 l € 2,90

## Himbeerkracherl

Rax Schutzmarke  
in der Flasche mit buntem Strohalm

0,35 l € 2,70

## Zitronenkracherl

Rax Schutzmarke  
in der Flasche mit buntem Strohalm

0,35 l € 2,70



## SAFT

### Apfelsaft naturtrüb

0,25 l € 2,80

0,50 l € 5,60

1,00 l € 11,20

### Apfelsaft naturtrüb G'Spritzt

mit Sodawasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,25 l € 2,60

0,50 l € 4,20

### Marillennektar

0,25 l € 3,20

0,50 l € 6,40

0,75 l € 9,60

### Marillennektar G'Spritzt

mit Sodawasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,25 l € 3,00

0,50 l € 4,90

### Traubensaft rosé

0,25 l € 2,90

0,50 l € 5,80

1,00 l € 11,60

### Traubensaft rosé G'Spritzt

mit Sodawasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,25 l € 2,70

0,50 l € 4,40

# WASSER

## Mineralwasser ohne Kohlensäure

Vöslauer

0,25 l € 1,50

0,50 l € 2,90

1,00 l € 3,90

## Mineralwasser prickelnd

Vöslauer

0,25 l € 1,50

0,50 l € 2,90

1,00 l € 3,90

## Sodawasser

Rax Schutzmarke

Mehr Kohlensäure als beim Mineralwasser

Ideal zum Spritzen!

0,25 l € 1,40

0,50 l € 2,70

1,00 l € 3,70

Info:

Der Bisamberg ist nur zum Teil mit der Wiener Hochquellwasserleitung versorgt, daher haben wir keine Trinkwasserleitung.

Im Garten haben wir einen Brunnen, jedoch darf das Brunnenwasser beim Buschenschank nicht ausgeschenkt werden.



## G'SPRITZTE WEINE

### G'Spritzter Wein weiß

Grüner Veltliner mit Sodawasser

0,25 l € 2,50

Auch in groß erhältlich!

0,50 l € 4,20

### G'Spritzter Wein rot

Zweigelt mit Sodawasser

0,25 l € 2,90

Auch in groß erhältlich!

0,50 l € 4,50

### Sommer G'Spritzter

1/8 l Grüner Veltliner mit Sodawasser

0,50 l € 3,50

Auch in klein erhältlich!

0,25 l € 2,40



### s'Kellerstöckl G'Spritzter

Holunderblütensirup, Limettensaft,  
frische Minze aus dem Gartl,  
Sodawasser und Grüner Veltliner

0,25 l € 3,90

# WISSENSWERTES ZU UNSEREN EIGENBAUWEINEN

## Wiener Gemischter Satz <sup>DAC</sup>

DAC = Districtus Austriae Controllatus

Beim Wiener Gemischten Satz <sup>DAC</sup> sind unterschiedliche Rebsorten gemischt in einem Weingarten gepflanzt.

Die Mindestanzahl für den Wiener Gemischten Satz <sup>DAC</sup> sind drei weiße Qualitätsweinrebsorten.

## Wiener Landesweinbewertung, Medaillen

Die zur Wiener Landesweinbewertung in der Landwirtschaftskammer Wien eingereichten Weinproben werden durch eine unabhängige Fachjury in der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg bewertet. Die Verkostung erfolgt nach dem 20-Punkte System, wobei folgende Beurteilungen vorgenommen werden:

<b>GOLD</b>	ab 15,50 Punkte
<b>SILBER</b>	14,50 - 15,49 Punkte
<b>BRONZE</b>	13,50 - 14,49 Punkte

## Restzucker (RZ)

trocken	bis 9 g RZ/l
halbtrocken	bis 12 g RZ/l
lieblich	über 12 g RZ/l bis 45 g RZ/l
süß	über 45 g RZ/l

## Säure

Die Säure im Wein ist wichtig, um Geschmack und Farbe des Weins zu erzeugen. Entscheidend ist eine ausgewogene Süße - Säure - Struktur.

Der Säuregehalt in Weinen liegt meistens zwischen 4,5 g und 6,7 g Säure/l.

wenig Säure:	unter 5 g Säure/l
säurestark:	ab 7,5 g Säure/l





## EIGENBAUWEINE



### GRÜNER VELTLINER 2018

12,0 % vol.  
2,7 g RZ/l  
5,0 g Säure/l

1/8 l € 2,50  
0,75 l € 15,00

**GOLD:** 15,50 Punkte



### WIENER GEMISCHTER SATZ <sup>DAC</sup> 2018

12,0 % vol.  
2,5 g RZ/l  
5,0 g Säure/l

Rebsorten:

- // Grüner Veltliner
- // Grauer Burgunder
- // Rheinriesling

1/8 l € 2,70  
0,75 l € 16,20

**SILBER:** 15,14 Punkte



### RIED JUNGENBERG

### WIENER GEMISCHTER SATZ <sup>DAC</sup> 2018

13,0 % vol.  
6,2 g RZ/l  
5,2 g Säure/l

Rebsorten:

- // Grüner Veltliner
- // Welschriesling
- // Neuburger
- // Roter Veltliner

1/8 l € 2,90  
0,75 l € 17,40

**GOLD:** 15,80 Punkte



## ANDERE WEINE

### FRIZZANTE hubi

Schaumwein

Vom Hof Blauensteiner

13,0 % vol.

0,1 l € 3,40

0,75 l € 25,50

### CUVÉE

Vom Hof Blauensteiner

12,5 % vol.

Rebsorten:

// Roesler

// Blauburger

1/8 l € 3,20

0,75 l € 19,20

### ZWEIGELT

Vom Hof Blauensteiner

13,0 % vol.

1/8 l € 3,00

0,75 l € 18,00



## AUFSTRICHBROTE

### Humus mit Schwarzbrot //vegan

Kichererbsenaufstrich mit frischen Kräutern aus dem Gartl, im Einmachglas, Garnierung: Salatgurke und Schnittlauch mit Sauerteig Mischbrot

€ 3,40

### Eiaufstrich mit Schwarzbrot //vegetarisch

Aus Freilandeiern, hausgemacht, im Einmachglas, Garnierung: Ei und Schnittlauch mit Sauerteig Mischbrot

A, C, G, M

€ 3,40

### Liptauer mit Schwarzbrot //vegetarisch

Nach Omas Rezept, hausgemacht, im Einmachglas  
Garnierung: Paprika und Schnittlauch mit Sauerteig Mischbrot

A, G, M

€ 3,40

### Leberaufstrich mit Schwarzbrot

Vom Hof Blauensteiner, im Einmachglas  
Garnierung: Paprika und Schnittlauch mit Sauerteig Mischbrot

A, G, M

€ 3,40

### Bratfett'n mit Schwarzbrot

Vom Hof Blauensteiner, im Einmachglas  
mit Sauerteig Mischbrot, Garnierung: Schnittlauch und Zwiebel

A

€ 3,20

### Schmalz mit Schwarzbrot

Vom Hof Blauensteiner, im Einmachglas  
Garnierung: Schnittlauch und Zwiebel mit Sauerteig Mischbrot

A

€ 3,20

## BELEGTE BROTE

### Käsebrott // vegetarisch

Sauerteig Mischbrot mit Butter dünn bestrichen, belegt mit Gouda, Garnierung: Äpfel, Salatgurke, Walnüsse und Weintrauben

A, C, G, H

€ 4,90

### Blunz'nbrott

Sauerteig Mischbrot mit Schmalz dünn bestrichen, belegt mit Blunz'n, Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Kren, Paradeiser, Pfefferoni und Salatgurke

A, C

€ 4,50



### s'Kellerstöckl Brott

Sauerteig Mischbrot mit Schmalz dünn bestrichen, belegt mit Speck, Schweins- und Surbraten, Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Kren, Pfefferoni und saisonales Gemüse

A, C

€ 5,40

### Schweinsbratenbrott

Sauerteig Mischbrot mit Schmalz dünn bestrichen, belegt mit Schweinsbraten, Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Kren, Pfefferoni und saisonales Gemüse

A, C

€ 4,70

### Speckbrott

Sauerteig Mischbrot mit Schmalz dünn bestrichen, belegt mit Speck, Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Kren, Pfefferoni und saisonales Gemüse

A, C

€ 4,70



## Surbratenbrot

Sauerteig Mischbrot mit Schmalz dünn bestrichen, belegt mit Surbraten, Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Kren, Pfefferoni und saisonales Gemüse

A, C

€ 4,70

## BROTE AUS DEM OFEN

### Käsebroten aus dem Ofen //vegetarisch

Sauerteig Mischbrot belegt mit Gauda und Kräuterkäse, Äpfeln und Walnüssen überbacken

Garnierung: Äpfel, Preiselbeeren, Walnüsse und Weintrauben

A, G, H

€ 5,90

### Blunz'nbroten aus dem Ofen

Sauerteig Mischbrot belegt mit Blunz'n

Garnierung: Kren, Essiggurkerl, Pfefferoni und saisonales Gemüse

A

€ 5,40

### Spezialbroten aus dem Ofen

Sauerteig Mischbrot belegt mit Surbraten, Paprika, Zwiebel und Gouda überbacken

Garnierung: Preiselbeeren, Essiggurkerl, Pfefferoni und saisonales Gemüse

A, G

€ 5,60

# JAUSEN

## G'sunde Jause // s'Gsunde - vegan

Salat, saisonales Gemüse und Obst

Garnierung: Walnüsse, Kürbiskerne und Kräuter aus dem Gartl

Öl: Strebersdorfer Kürbiskernöl oder Olivenöl

Essig: Tafelessig oder Balsamico

€ 6,90

## Weinjause // s'Käsige - vegetarisch

Verschiedene Käsesorten: Almgold, Bergkäse, Brie, Gauda, Kräuterkäse und Butter,

Garnierung: Äpfel, Ei, saisonales Gemüse, Walnüsse und Weintrauben

C, G, H

€ 8,90

## Aufstrichvariation // s'Cremige

Eiaufstrich: aus Freilandeier, hausgemacht,

Liptauer: nach Omas Rezept, hausgemacht,

Leberaufstrich und Bratfett'n vom Hof Blauensteiner

Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Pfefferoni saisonales Gemüse

G, M

€ 7,90

## Hauerjause // s'Fleischige

Verschiedene Fleischsorten: Blunz'n, Speck, Schweins- und Surbraten  
Mit Kren und Senf,

Garnierung: Ei, Essiggurkerl, Pfefferoni und saisonales Gemüse

G, M

€ 8,90





## s'Kellerstöckl Jause // s'Gmischte

Verschiedene Fleischsorten: Speck, Schweins- und Surbraten  
Mit Kren und Senf, Verschiedene Käsesorten: Almgold,  
Kräuterkäse und Gauda ,  
Garnierung: Äpfel, Ei, Essiggurkerl, Pfefferoni, saisonales  
Gemüse und Walnüsse

G, H, M

€ 8,90

Willst du deine Jause teilen?

Gib' uns bitte bei der Bestellung Bescheid!

Du bekommst ein extra Gedeck und zusätzliches Brot.

Für den kleinen Hunger kannst Du auch eine halbe  
Portion der Jausen bestellen.

Ermäßigung: € 2,00

## Brot zur Jause

€ 0,90 pro Brotscheibe

A, N

Alle Jausen werden mit verschiedenen Sorten Brot  
im Körberl serviert:

- Mischbrot (Sauerteig aus 70 % Roggen und 30 % Weizen)
- Ur 6-Korn Brot

Unsere Empfehlung für eine Person:

zwei Scheiben Mischbrot

zwei Scheiben Ur-6-Korn Brot

## Regionale Herkunft

// Brot:

Bäckerei Lendl, Stammersdorf  
nach traditionellen Rezepten gebacken  
[www.lendl-brot.at](http://www.lendl-brot.at)

## KINDER

### Butter mit Schwarzbrot //vegetarisch

Butterkuglerl im Einmachglas  
mit Sauerteig Mischbrot

A, G

€ 3,20

### Biene Maja //vegetarisch

Butterkuglerl und Honig im Einmachglas,  
mit Sauerteig Mischbrot

A, G

€ 3,90

### Igel //vegetarisch

Liptauer nach Omas Rezept, hausgemacht,  
im Einmachglas mit Soletti

A, G, M

€ 3,20

### Kinderjause

Gouda und magerer Schweinsbraten,  
Liptauer nach Omas Rezept, hausgemacht,  
im Einmachglas mit Soletti

Garnierung: Äpfel, Ei, Essiggurkerl, saisonales Gemüse und  
Walnüsse

A, G, M

€ 5,90

### Brot zur Jause

€ 0,90 pro Brotscheibe

A, N

Unsere Empfehlung für ein Kind:  
eine Scheibe Mischbrot





eine Scheibe Ur-6-Korn Brot

## KLEINIGKEITEN

Ei //vegetarisch

Ein hartgekochtes Freilandeier,  
geschält und in Spalten geschnitten

C

€ 1,90

Essiggurkerl // Pfefferoni //

saisonales Gemüse // Zwiebel //vegetarisch

Je ein Schüsserl voll

€ 1,90

Grammeln

Ein Schüsserl voll knuspriger Grammeln vom Hof Blauensteiner

€ 2,90

Kren //vegetarisch

Ein Schüsserl voll, frisch gerissener Krenwurz'n

€ 1,40

Senf scharf oder süß // Ketchup //

Preiselbeeren // Honig //vegetarisch

Je ein Schüsserl voll

M

€ 0,90

Butter //vegetarisch

Butterkuglerl im Einmachglas

G

€ 2,30

# AUFSTRICHE

## Humus //vegan

Kichererbsenaufstrich mit frischen Kräutern aus dem Gartl,  
hausgemacht,  
im Einmachglas  
€ 2,50

## Eiaufstrich //vegetarisch

Aus Freilandeiern, hausgemacht,  
im Einmachglas  
A, C, G, M  
€ 2,50

## Liptauer //vegetarisch

Liptauer nach Omas Rezept, hausgemacht,  
im Einmachglas  
A, G, M  
€ 2,50

## Leberaufstrich

Leberaufstrich vom Hof Blauensteiner,  
im Einmachglas  
A, G, M  
€ 2,50

## Bratfett'n

Bratfett'n vom Hof Blauensteiner,  
im Einmachglas  
A  
€ 2,30

## Schmalz

Schmalz vom Hof Blauensteiner,  
im Einmachglas  
A  
€ 2,30





## SALZIGES

Erdäpfelchips //vegan

Kelly's Sundland Farm

Gesalzen

100 g

€ 3,90

Goldfischli //vegetarisch

Gesalzen

100 g

€ 2,90

Salzmandeln //vegan

Geröstet und gesalzen

100 g

E, H

€ 4,90

Soletti Familie //vegan

Salzstangerl

250 g

A, N

€ 4,90

Soletti lang //vegan

Salzstangerl

45 g

A, N

€ 2,00

## MEHLSPEISE

### Mohnzelte //vegetarisch

Aus Mühlbach am Manhartsberg

A, C, G

Zucker und Mohn € 3,90

Schlagobers € 4,50

### Schokostreuselkuchen //vegetarisch

Liebevoll, luftig gebackener Schokostreuselkuchen,  
hausgemacht

A, C, G

Schokoladensauce oder

Schokoladensauce und Eierlikör € 3,90

Schokoladensauce und Schlagobers oder

Schokoladensauce, Eierlikör und Schlagobers € 4,50

Schau' bitte auf unsere Tageskarte,  
meistens haben wir eine saisonale Mehlspeise für  
Dich gebacken!

Wenn es der Betrieb zulässt, servieren wir Dir auch  
gerne ein Heißgetränk zu deiner Mehlspeise.



## SÜSSES

### Haribo

Verschiedene Sorten:

Frösche

Kirschen

Saure Apfelringe

A, G

€ 0,20/Stück

### Haribo-Mix

10 Stück im Sackerl

Verschiedene Sorten:

Frösche

Kirschen

Saure Apfelringe

A, G

€ 2,00

### Mannerschnitten //vegan

Knusprige Waffeln mit Haselnusscremefüllung

75 g

A, F, H

€ 2,00

### Weinbeisser

Von Manner // würziger Lebkuchen mit zarter, weißer Zuckerglasur überzogen

180 g

Tipp: Würziger Begleiter zum Weißwein!

A, F, G

€ 3,90

### Pischinger Ecken/ Torte //vegetarisch

Verschiedene Sorten:

Haselnuss Ecken 130 g

Mandel Ecken 130 g

Oblaten Torte 110 g

A, C, F, G, H

€ 3,90

# ALLERGENE

A

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
außer Fischgelatine

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse,  
inklusive Laktose

H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



## Willst Du mehr über s'Kellerstöckl erfahren?

Ausstecktermine, Veranstaltungen und Weine

Melde Dich auf unserer Homepage  
für den Newsletter oder  
die WhatsApp Benachrichtigung an!

Auf unserer Homepage findest Du außerdem:

- // Aussteckkalender + Öffnungszeiten
- // Weingenuss für Daheim
- // Wiener-Wein-Safari

## BEZAHLUNG

In unserem Betrieb ist derzeit  
nur Barzahlung möglich.  
Ab Beträgen von € 500,00  
ist eine Überweisung auf unser Konto möglich.

Raiffeisenbank NÖ-WIEN  
Empfänger: s'Kellerstöckl Weingut // Buschenschank  
IBAN: AT94 3200 0000 1287 9797



# s'Kellerstöckl

WEINGUT // BUSCHENSCHANK



[www.skellerstoeckl.at](http://www.skellerstoeckl.at)



s'Kellerstöckl

Ing. Stephanie Haas, MA

[sh@skellerstoeckl.at](mailto:sh@skellerstoeckl.at)

+43 676 3771913

Krottenhofgasse 81, 1210 Wien

