

Speisen



VORSPEISEN

SUPPE (SAISONAL) / 4,2

RIESENBROT MIT AUFSTRICH

Bratfett / 3,6

Leberpastete / 3,9

Getrocknete Paradeiser-Oliven / 4,5 ✓

RIESENBROT MIT LIEBE BELEGT

Eierspeis & Zwiebeln / 4,6 🐣

Käse & saisonale Garnitur / 4,6 🐣

Schweinsbraten, Kren & Gurkerl / 4,9

SALATE

GRIECHISCHER SALAT / 7,9 🐣

Schafskäse, Gurke, Paradeis, Olivenöl

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL / 7,9

Blattsalat, Schafskäse, Luftgetrocknetes

BACKHENDLSTREIFEN IM KÜRBISKLEID / 7,9

Blattsalat, Backhendlfilet, Kürbiskernpanade, Kernöl

HAUPTSPEISEN

BLUNZNGRÖSTL / 8

Blunze, Erdäpfel, Zwiebel & Kren

TOFUGRÖSTL / 8,8 ✓

Tofu, Erdäpfel, Gemüse & Zwiebel

FASCHIERTE LAIBCHEN / 9

Laibchen, hausgemachter Erdäpfelsalat

SCHWEINSBRATEN / 9

Schweinsbraten, Serviettenknödel

SURSCHNITZERL VOM SCHWEIN / 9,9

Surschnitzerl, gemischter Salat

VEGANER BURGER / 10,9 ✓

Burger, Erdäpfelspalten, Dip

CORDON BLEU / 11,9

Schweinefleisch, Gemischter Salat

NACHSPEISEN

HANDGEZOGENER TOPFENSTRUDEL 🐣

Strudel / 4,2

Strudel mit Vanillesoße / 4,6

SOMLAUER NOCKERL / 4,9 🐣

Vanille, Kakao, Ei

VEGANER SCHOKOKUCHEN / 5,6 ✓

Schokokuchen, Beerenspiegel

MARILLEN-EISKNÖDEL / 5,5 🐣

Vanille, Marille, Mandeln

RAFFAELLO-EISKNÖDEL / 5,5 🐣

Kokos, Himbeer, Schokoraspel

BEILAGEN

Krautsalat, Erdäpfelsalat / 3

Portion eingelegte Gurkerl / 0,5

Portion eingelegte Pepperoni / 0,5

Portion Kren / 0,5

Scheibe Bauernbrot / 0,7

Ketchup, Senf / 0,4

SONNTAGS gibt's BACKHENDERL!

(auch zum Mitnehmen)

🐣...vegetarisch

✓...vegan

HEURIGENRESTAURANT

Pachinger

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag, Dienstag: Ruhetag

Mittwoch – Samstag: 16:00 – 22:00 Uhr

Sonn- & Feiertag: 10:00 – 22:00 Uhr

Gerne bieten wir den individuellen Rahmen für deine Feier!

pachinger-genuss@gmx.at / 0670 6079026

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

Getränke

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE / 2,2^{0,33L} / 4,5^{0,7L}
prickelnd oder still

GRAPE DIEM TRAUBENSAFT hausgemacht
pur / 1,7^{0,25L} / 6,8^{1L}
gespritzt / 1,5^{0,25L}

HOLUNDERSAFT hausgemacht / 1,6^{0,25L}

BIRNENSAFT naturtrüb
pur / 2^{0,25L} / 7,8^{1L}
gespritzt / 1,8^{0,25L}

KAFFEE / TEE

ESPRESSO / 2,4
MELANGE / 2,9
TEE / 2,6



ALKOHOLISCH

GRAPE DIEM HAUSWEIN hausgemacht
weiß/rosé/rot / 1,9^{0,125L} / 11^{0,75L} / 4,5^{ab Hof}

SPRITZER / 1,8^{0,25L}
ROSÉSPRITZER / 2^{0,25L}
HOLUNDERSPRITZER / 2^{0,25L}

GOLSER BIER VOM FASS / 2,9^{0,3L} / 3,8^{0,5L}

RADLER / 2,8^{0,3L} / 3,6^{0,5L}

MUSKAT-
WEINBEERENBRAND / 2,4^{2CL} / 14^{ab Hof}

WEINE hausgemacht

ROSÉ FRIZZANTE '19 trocken 2,4^{0,1L} / 17,-^{0,75L} / 8^{ab Hof}
Erdbeere, Joghurt

WELSCHRIESLING '19 trocken 2,5^{0,125L} / 13,5^{0,75L} / 5^{ab Hof}
grüner Apfel, süffig, spritzig, zufrieden

SAUVIGNON BLANC '19 trocken 2,7^{0,125L} / 16^{0,75L} / 7^{ab Hof}
grüner Paprika, Maracuja, rassig

GOLDMUSKATELLER '19 trocken 2,7^{0,125L} / 16^{0,75L} / 7^{ab Hof}
Holunderblüte, intensiv, muskierend, wow

CHARDONNAY '19 trocken 2,7^{0,125L} / 16^{0,75L} / 7^{ab Hof}
exotische Früchte, typisch, sanftes Säurespiel

CHARDONNAY RESERVE '17 trocken 2,7^{0,125L} / 16^{0,75L} / 7^{ab Hof}
im Holzfass vergoren, zarte Vanille, edel

MUSKAT OTTONEL SPÄTLESE '18 süß 2,7^{0,125L} / 16^{0,75L} / 7^{ab Hof}
Holunderblüte, traubig, schmeichelnd
BEERENAUSLESE BARRIQUE '16 süß 3^{0,125L} / 18^{0,75L} / 12^{ab Hof}
Blütenhonig, rauchig, besonders

ZWEIGELT '18 trocken 2,5^{0,125L} / 13,5^{0,75L} / 5^{ab Hof}
Kirsche, Nelke, süffig

BLAUFRÄNKISCH '18 trocken 2,5^{0,125L} / 13,5^{0,75L} / 5^{ab Hof}
Waldbeere, intensiv, süffig

SYRAH '14 trocken 2,5^{0,125L} / 13,5^{0,75L} / 5^{ab Hof}
Weichsel, schwarzer Pfeffer

VISION CUVÉE BARRIQUE '12 trocken 2,7^{0,125L} / 16^{0,75L} / 7^{ab Hof}
Waldbeere, Vanille

Kostnotiz vom Weinbauern - Daniel Pachinger

Alle Weine können zum Ab-Hof-Preis mitgenommen werden!