

H

Holledauer

HAGENBRUNN

Mahlzeit!

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
FOLGENDE SPEISEN ...

Wenn Sie sich für eine der umseitig angeführten Speisen entscheiden
(bitte ohne Änderungswünsche!), müssen Sie sich gar nicht beim Buffet anstellen.

Unsere Kellner bringen Ihnen die bestellten Gerichte an den Tisch.

Alle übrigen Speisen (sowie die Gerichte auf der Speisekarte mit Sonderwünschen)
gibt es wie immer auch beim Heurigenbuffet.

Wir wünschen guten Appetit!

Weingut und Buschenschank Familie Josef & Petra Holledauer
Hauptstraße 29, 2102 Hagenbrunn | Telefon: 02262 67 27 79 | Josef: 0699 14 90 47 11
weingut@holledauer.at | www.holledauer.at | facebook.com/Weingut.Holledauer

SUPPEN

Frittatensuppe.	€ 4,00
Leberknödelsuppe	€ 4,30
Tagessuppe	€ 4,00

HAUPTSPEISEN

Surschnitzerl	€ 8,90
Hühnerschnitzerl	€ 8,90
Gebackene Hühnerleber mit Schnittlauchsauce	€ 8,90
Gebackenes Gemüse mit Schnittlauchsauce	€ 8,90
Spinat-Schafskäse-Strudel mit Schnittlauchsauce	€ 8,50
Specklinsen mit Semmelknödel	€ 7,70

AKTUELLE SCHMANKERLN

Grammelknödel mit Sauerkraut	€ 7,30
Hühnerstreifensalat mit Kürbispastade auf Erdäpfel-Vogelersalat	€ 9,80
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeermarmelade	€ 8,90
Krautfleckerl (vegan)	€ 7,50
Karpfen mit Mayonnaisesalat	€ 16,50

BEILAGEN

Erdäpfelschmarren, Petersilkartoffeln, Semmelknödel	€ 2,80
Erdäpfelsalat, gemischter Salat	€ 3,80
Kartoffel-Mayonnaise-Salat	€ 4,00
Gebäck	€ 1,80

SÜSSES

Buchteln mit Vanillesauce	€ 5,80
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 5,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Semmelknödel mit Saft	€ 2,80
Hühnerschnitzel »Anna« (inkl. Kartoffelschmarren und Ketchup)	€ 7,50

Regionale Lieferanten

Fleisch von der Fleischerei Scheiterer in Enzersfeld

Gemüse vom Bauernhof Berthold in Flandorf

Hendln vom Geflügelhof Lugitsch in Feldbach

Eier von der Familie Mantler aus Wetzleinsdorf

Erdäpfel aus eigenem Anbau

Preise inkl. MwSt. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Unser Familienbetrieb besteht bereits seit 1910 an diesem Standort. Der Buschenschank wird in vierter Generation von Josef und Petra Holledauer geführt. Die Familie bewirtschaftet eine Weingartenfläche von fünf Hektar sowie eine Landwirtschaft und ist stolz auf ihre prachtvollen Obstgärten (Marillen, Äpfel, Zwetschken, ...). Viele tüchtige Hände helfen im Betrieb mit, vor allem beim Heurigenschank und der Weinlese, dem wahren Höhepunkt im Jahreskreis.

Für die erlesenen Weine zeichnet **Josef Holledauer jun.** verantwortlich. Ausgesuchte Rieden, die Liebe zur Natur, das Know-how des Winzers und sein G'spür sowie die ständige Kontrolle im Keller prägen die Vinifizierung seiner Weine. Und diese können sich sehen lassen: Probieren Sie doch den gelungenen **Weinviertel DAC**, der perfekt zu unserem Surbraten mit Knödel passt! Josef ist ein hervorragender Gastgeber beim Heurigen, der gerne die eine oder andere Geschichte über den Wein erzählt und alle Fragen dazu beantworten kann. Qualität und Service stehen bei Josef und Petra Holledauer stets an oberster Stelle.

Petra Holledauer ist Mama von Philip und Anna. „Nebenbei“ hat sie aber auch Herd und Buffet gut im Griff und zaubert mit viel Liebe und Geschick die allseits beliebten Heurigenspezialitäten wie hausgemachte Presswurst und Blunz'n. Fleisch, Gemüse, Brot und weitere Zutaten bezieht sie aus Eigenbau sowie von **ausgewählten regionalen Qualitätsbetrieben**. Dabei überrascht sie die Gäste immer wieder mit neuen saisonalen Schmankerln und traditionellen Köstlichkeiten. Auch Marketing und Dekoration liegen in ihren geschickten Händen. Tatkräftig unterstützt werden die beiden von **Josef Holledauer sen.**, dem auch die Blütenpracht im Hof zu verdanken ist.

Feste feiern: Für Ihre Familien- und Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und Taufen, Jubiläen und Firmen feste haben wir in unserem gemütlichen Winzerstüberl ausreichend Platz! Petra hat hier schon oft ihr Organisationstalent bewiesen und inspiriert Sie gerne zu neuen Ideen!

Schön, dass Sie bei uns sind! Wir hoffen, dass Sie sich wohlfühlen und wünschen Ihnen angenehme Stunden bei uns.

Ihre Familie Holledauer

Fischliebhaber aufgepasst! Jeden Freitag gibt's ab Mittag frischen Fisch, gebacken und gegrillt!

Omas Buchteln: Früher nur an den Wochenenden, jetzt fast täglich – Buchteln nach altem Hausrezept von unserer Oma zubereitet. Mit Marillenmarmelade von den Früchten aus unserem Garten!

H

Holledauer

HAGENBRUNN

Prost!

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
FOLGENDE GETRÄNKE ...

Weingut und Buschenschank Familie Josef & Petra Holledauer
Hauptstraße 29, 2102 Hagenbrunn | Telefon: 02262 67 27 79 | Josef: 0699 14 90 47 11
weingut@holledauer.at | www.holledauer.at | facebook.com/Weingut.Holledauer

SCHANKWEINE

Grüner Veltliner (trocken, 12,5% vol.) ¹	1 Glas 1/8 l: € 2,00
Weißburgunder (trocken, 12,0% vol.) ¹	1 Glas 1/8 l: € 2,00
Sämling 88 (trocken, 12,0% vol.) ¹	1 Glas 1/8 l: € 2,00
Rotwein Cuvée (trocken, 12,0% vol.) ¹	1 Glas 1/8 l: € 2,00

WEISSWEINE AUS DER BOUTEILLE

Frizzante Muskateller (trocken, 11,5% vol.)¹

Frizzante Rosé (trocken, 11,5% vol.)¹

Unsere spritzigen Aperitifs: erfrischend und fruchtig.

1 Glas 0,1 l: € 2,80 Flasche 0,75 l: € 16,50

Junger Grüner Veltliner 2023 Ried Brennleiten (trocken, 12% vol.)

Der Start in die Welt des Veltliners: frisch, sehr fruchtig, mit Würze im Abgang

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Grüner Veltliner 2022 Wien Ried Braschen (trocken, 12% vol.)

In der Nase ein feiner Apfel-Zitrus-Duft, dezentes Grüngelb, am Gaumen setzt sich die Apfel-Zitrus-Aromatik fort, mit einem schmeichelnden Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Weinviertel DAC 2023 Ried Sätzen (trocken, 12,5% vol.)¹

Weinviertel DAC (Districtus Austriae Controllatus) steht für einen besonders typischen, qualitätskontrollierten Grünen Veltliner der Region. Ried Sätzen ist unsere fruchtig-spritzige Variante des Weinviertel DAC mit ausgewogener Mineralik und Würze im Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Weinviertel DAC 2023 Ried Aichleiten (trocken, 12,5% vol.)¹

Klares Grün-Gelb, in der Aromatik reifer Apfel, mit der Würzigkeit frischer Wiesenkräuter, am Gaumen sehr kräftig und saftig mit dezenter Kräuter-Mineralik, mit einem erfrischenden Pfefferl im Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

»Gemischter Satz« 2022 (trocken, 12,5% vol.)¹

Sehr duftig und frisch mit feinen Reifenoten, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur, würzig im Abgang

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Riesling 2021 Ried Aichleiten (trocken, 13,5% vol.)¹

Blüten von Hollunder und Flieder in der Nase, am Gaumen zartes Steinobst (Pfirsich), erfrischend feine Säure, anhaltende Mineralik im Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Gelber Muskateller 2023 (trocken, 11,5% vol., 4 g/l Restzucker)¹

Aromen von Holunder, Stachelbeere und Zitrus, vereint durch ein zartes Muskat. Am Gaumen frisch und fruchtig, knackig im Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Sämling 88 2023 Ried Aichleiten (trocken, 12,5% vol., 6 g/l Restzucker)¹

Wer's gern fruchtig hat. In der Nase intensive Noten von Holunderblüten und Ringlotten, am Gaumen Aromen von reifem Sommerapfel, ein voller Körper mit harmonischem Abgang

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Weißburgunder 2022 (trocken, 12% vol.)¹

Im Glas ein helles Gelb, blumig mit leichter Grüner-Apfel-Aromatik, am Gaumen fruchtbetont mit ausgeglichener knackiger Textur und erfrischenden Abgang. Universeller Speisebegleiter besonders als Spargel-Wein.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Chardonnay 2022 Ried Aichleiten (trocken, 13% vol.)¹

In der Nase ein erfrischender Hauch von Tropic, reifer ausdrucksstarker Körper mit zarter Säurestruktur und leichter Süße, eleganter Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Rosé 2022 (Zweigelt, trocken, 13% vol.)¹

In der Nase Frucht von Himbeer und Erdbeer, kombiniert mit einer feinen Zitrusnote, am Gaumen erst spritzig dann vollmundig und rund mit elegantem Abgang.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Die Perle 2022 (Riesling lieblich, 10,5% vol., 45 g/l Restzucker)¹

„Frecher Riesling“ der dem Gaumen mit einer lieblichen Überraschung schmeichelt.

1 Glas 1/8 l: € 2,80 Flasche 0,75 l: € 16,50

Grüner Veltliner 2017 Reserve – Barrique (trocken, 14% vol.)¹

Ein besonders komplexe Veltliner-Variante entstand nach 24-monatiger Reifung im neuen Eichenfass.

1 Glas 1/8 l: € 3,50 Flasche 0,75 l: € 21,00

ROTWEINE AUS DER BOUTEILLE

Zweigelt Tradition 2020 (12,5% vol.)¹

Traditionell im großen Holz ausgebaut, sehr fruchtig, in der Nase nach Weichsel und Ribiseln, am Gaumen vollmundig im Abgang mild mit anhaltender Würze.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Zweigelt Reserve 2020 (Zweigelt, 14% vol.)¹

Ausgewählte selektionierte Trauben bilden die Basis für diesen 18 Monate im Eichenfass gereiften Wein. Weichsel-Ribisel-Aromatik mit einem Hauch von Vanille unterstützen den extraktreichen Körper, der in einem verführerischen, umspielten, samtigen Abgang endet.

1 Glas 1/8 l: € 3,00 Flasche 0,75 l: € 17,00

Cabernet Merlot Reserve 2018 (Cabernet x Merlot, 14% vol.)¹

30 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut, in der Nase würzig, Wildkirsch-Brombeerfrucht mit feiner Vanille, sehr kraftvoll am Gaumen.

1 Glas 1/8 l: € 3,50 Flasche 0,75 l: € 20,00

G'SPRITZTER UND SO...

G'spritzer weiß oder rot ¹	1/4 l: € 2,70
Kaiserspritzer (Holunder)	1/4 l: € 3,30
Waldbeer-Spritzer	1/4 l: € 3,30
Aperol-Spritzer	1/4 l: € 4,50
Rosé-Spritzer	1/4 l: € 3,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Himbeerkracherl „Philip“	1/4 l: € 2,40
Liebe Kinder: Kommt zur Schank und lasst eure leeren Kracherl-Gläser wieder auffüllen!	
Kräuterlimo, Zitronenlimo	1/4 l: € 2,40
Apfelsaft naturtrüb, aus unserem Garten	1/4 l: € 3,60
Apfelsaft mit Wasser	1/4 l: € 2,00
Apfelsaft g'spritzt mit Soda	1/4 l: € 2,50

Traubensaft rot oder weiß	1/4 l: € 3,60
Traubensaft mit Wasser	1/4 l: € 2,00
Traubensaft g'spritzt mit Soda	1/4 l: € 2,50
Wasser, gekühlt serviert	1/4 l: € 0,50
.	1 l: € 1,50
Sodawasser	1/4 l: € 1,40
.	1 l: € 4,80
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l: € 2,70
Römerquelle prickelnd oder still	1 l: € 4,80
Frucade, Cola, Cola Zero ³	0,33 l: € 3,30
Holundersirup mit Wasser	1/4 l: € 1,80
Holundersirup g'spritzt mit Soda	1/4 l: € 2,20
Waldbeersirup mit Wasser	1/4 l: € 1,80
Waldbeersirup g'spritzt mit Soda	1/4 l: € 2,20

KAFFEE UND TEE

Kleiner Mokka/Brauner	€ 2,80
Großer Mokka/Brauner	€ 3,80
Melange oder Verlängerter	€ 3,60
Hauskaffee (mit Schlagobers und Schokostreusel)	€ 4,20
Heiße Schokolade (mit Schlagobers und Schokostreusel)	€ 4,20
Verschiedene Tee-Spezialitäten von Sonnentor in der Genießertasse	€ 3,70

BIER VOM FASS

Zwettler Original ²	0,3 l: € 3,90
.	0,5 l: € 4,90

Allergeninformation: 1 = Sulfite; 2 = Glutenhaltiges Getreide
Information über Süßungsmittel: 3 = enthält eine Phenylalaninquelle

AB-HOF-VERKAUF: BOUTEILLEN

Frizzante Muskateller oder Rosé	0,75 l: € 8,00
Junger Grüner Veltliner 2023	0,75 l: € 6,50
Grüner Veltliner 2022	0,75 l: € 6,50
Weinviertel DAC 2023 Ried Sätzen oder Aichleiten.	0,75 l: € 6,50
Sämling 88 2023 Ried Aichleiten	0,75 l: € 6,50
»Gemischter Satz« 2022	0,75 l: € 6,50
Weißburgunder 2022	0,75 l: € 6,50
Perle „Riesling lieblich“ 2022	0,75 l: € 6,50
Gelber Muskateller 2023	0,75 l: € 6,50
Chardonnay 2022 Aichleiten	0,75 l: € 6,50
Riesling Aichleiten 2021	0,75 l: € 6,50
Rosé 2022	0,75 l: € 6,50
Rosé 2022 Magnum	1,5 l: € 16,00
Grüner Veltliner Reserve 2017 Barrique	0,75 l: € 11,50
Zweigelt Tradition 2020	0,75 l: € 6,50
Zweigelt Reserve 2020	0,75 l: € 9,00
Cabernet Merlot Reserve 2018	0,75 l: € 11,50

AB-HOF-VERKAUF: LANDWEINE

Grüner Veltliner	1 l: € 3,50
Weißburgunder	1 l: € 3,50
Sämling	1 l: € 3,50
Rotwein Cuvée	1 l: € 3,50
Pepi-Spritzer (weiß oder Holunder)	0,33 l: € 1,80
Anna-Spritzer (Traubensaft gespritzt)	0,33 l: € 1,80
Traubensaft rot und weiß	1 l: € 3,00
Apfelsaft	1 l: € 3,00
Flascheneinsatz für 1 l-Flaschen	€ 0,30

FÜR Z'HAUS

Wir hoffen, Ihre „Lust auf Wein“ geweckt zu haben!
Gerne versorgen wir Sie mit dem einen oder anderen edlen Tropfen für zu Hause
(einzeln oder in 6er-Kartons). Josef jun. berät Sie gerne.

Ab-Hof-Verkauf außerhalb der Heurigenzeiten:
Jeden Freitag beim WEINSCHOPPEN von 15 bis 18 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung:
Telefon: 02262 672779 oder Mobil: 0699 14904711 (Josef jun.)

WEINSCHOPPEN

Ab-Hof-Verkauf: Jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr können Sie unsere Weine kosten
und zu Ab-Hof-Preisen erwerben. Kommen Sie vorbei!

TERMINE

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen ...

22. Februar – 19. März

18. April – 14. Mai

13. Juni – 9. Juli

8.–27. August

19. September – 8. Oktober

24. Oktober – 11. November

15. November – 3. Dezember

jeweils ab 11 Uhr, Mittwoch RUHETAG

