WEINTRAUBE

Das WeinLokal







Genießen Sie das Privileg auf Ihrem Fest Gast zu sein!

Egal was für ein Fest Sie planen, Sie als Gastgeber liegen uns besonders am Herzen. Deshalb haben wir Mini-Speisen und Buffets für Sie zusammengestellt, die es Ihnen als Gastgeber ermöglichen, das eigene Fest entspannt zu genießen.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Sie erreichen uns unter: **Tel.: 0664 / 50 60 760**

oder Sie besuchen uns auf: www.weintraube-seekirchen.at

Regionalität ist bei uns kein Lippenbekenntnis.

Es ist uns wichtig, den regionalen Kreislauf zu schließen. Wir beziehen unser Gebäck vom Unterbäck in Seekirchen (Original Dampflgebäck) und unser Fleisch kommt ausschließlich von heimischen Bauern.

Unsere Küche ist saisonal ausgerichtet und rundet die regionale Beschaffung unserer Lebensmittel ab.





Brötchen, Canape's & Mini-Speisen

Brötchen belegt mit:

- Schweinebraten
- Liptauer
- Erdäpfelkas
- Grammelschmalz
- Bärlauchaufstrich (saisonal)
- Kräuteraufstrich
- Eierschwammerlaufstrich (saisonal)
- Roastbeef
- Räucherlachs
- Flußkrebse
- Prosciutto



Canape's belegt mit:

- Gurke und Schrimps
- Roastbeefröllchen mit Spargel
- Parmaschinken mit Melone
- Geflügellebermousse
- Tartar vom Rinderfilet
- Hühnerbrust und Ananas
- Tomate, Ei und Sardelle
- Tomaten und Mozzarella
- Thunfischcreme
- Lachstartar
- Kaviar und Ei
- Matjestartar
- Räucherforelle und Preiselbeerobers
- Bresaolo und Wachtelei

Fingerfood



Jourgebäck gefüllt mit:

- Schnitzerl und Salat
- Leberkäse und Pfefferoni
- Gebratenes Schweinefilet
- Saftschinken und Gemüse
- Blauschimmelkäse und Birne

Extras:

- Beefröllchen mit Ziegenkäse
- Polentataler mit Mozzarellasticks
- Profiterolen gefüllt mit Schinkenmousse
- Schaumröllchen gefüllt mit Räucherfischobers
- Brioche gefüllt mit Gänselebermousse

Crostini belegt mit:

- Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Schwarze Olivenpaste
- Jakobsmuscheln und Pesto
- Pilze und Kräuter
- Ratatouille
- Mozzarella-Tomatenstick
- Gemüsestick
- Cracker mit Käsewürfel und Olive oder Weintraube
- Mini-Croissants gefüllt mit Babyspinat u. Weißkäse

per Stück ab € 1,20 Mindestbestellwert: € 60,00

Buffet Rustikal

Warm:

- Bratl (Schopf, Stelze, Ripperl, Karree), dazu Kraut-Rettich
- Backhenderl mit Erdäpfelsalat
- Blut- u. Leberwurst mit Sauerkraut
- Gefülltes Schweinsbrüstl mit Knödelmasse
- Brathenderl mit Reis
- Geselchtes mit Erdäpfelpüree
- Gratinierte Schinkenfleckerl
- Krautfleckerl
- Zwiebel-Lauchtorte
- Gekochtes Rindfleisch mit Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- Rindsgulasch mit Semmelknödel
- Szegediner Krautfleisch mit Salzerdäpfel
- Faschierte Laiberl mit Erdäpfelpüree
- Tiroler Gröstl mit Salat
- Steirisches Wurzelfleisch mit Kren



- Reisfleisch
- Erdäpfelkrapferl mit brauner Butter und Salat
- Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknöderl
- Gedünsteter
 Zwiebelrostbraten mit
 Braterdäpfel und
 Röstzwiebel
- Schweinsschnitzerl mit Erdäpfel und Preiselbeeren

Zustellung ab 10 Personen Abholung für kleinere Gruppen möglich.

Preis ab € 12,00 pro Person



Salate:

Kraut, Radi, Erdäpfel,
 Rahmgurken, Käferbohnen,
 Karotten, Griechischer, Blattod. Rindfleisch Salat.

Aufstriche:

Liptauer, Erdäpfelkas,
 Bärlauch-Topfenaufstrich,
 Kräuteraufstrich, Bratlfett'n,
 Grammelschmalz,
 Räucherfischaufstrich,
 Verhackert's.

Kalt:

 Käseplatte, Geselchtes, kalte Blutwurst, Hartwürstel, Bierradi, Rindfleischsulze.



Weintraube - Jause:

Bratl, Geselchtes,
 Backhenderl, Aufstriche,
 Käse, reich garniert.
 Dazu gibt es Steirerbrot
 vom Unterbäck.

Süßes:

- Apfel od. Topfenstrudel
- Warme Topfennockerl mit Marillenröster
- Grießschmarrn
- Überbackene Topfenpalatschinken
- Wallerseetorte
- Buchteln gefüllt mit Preiselbeeren
- Bauernkrapfen
- Gebackene Mäuse
- Brandteigkrapferl

Buffet Gourmet

- Beefsteaktartar mit Toast und Butter
- Avocado gefüllt mit Flußkrebsschwänzen
- Lauwarmer Garnelensalat mit Tintenfisch
- Asiatisches Rindercarpaccio
- Mozzarellaterrine
- Avocadotartar mit Räucherlachs
- Schafkäseterrine mit marinierten Feigen
- Tafelspitzsulze mit Bohnen
- Roastbeef mit Gemüse
- Vitello tonnato
- Rucolasalat mit Prosciuttochips
- Prosciuttoplatte mit Oliven, Kapern und Parmesan
- Orangensalat mit Prosciutto und Rucola
- Spargelsalat mit Pesto
- Babyspinatsalat mit Pecorino
- Meeresfrüchtesalat



- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, Kräutern und Balsamico
- Hirschschinken mit Preiselbeerobers
- Carpaccio vom Thunfisch mit Sesam

Siißes:

- Französisches Käsesortiment
- Panna-Cotta mit Himbeermark
- Grießflammerie
- Beerengrütze mit Rahm
- Maronimousse mit Sauerkirschen
- Gefüllte Datteln mit weissem Schokomousse auf Orangensauce

Preis ab € 20,00 pro Person

WEINTRAUBE Spezialitäten für zu Hause oder in unserem Lokal

Bratl in da Rein

Schopf, Brüstl, Knödel, Erdäpfel. Mit Kraut- und Radisalat Pro Person 10,50

Ripperl

Pro Person € 10,50

Kasnocken

Pro Person € 10,50

Fondue

Bourgignonne (im Fett) oder Chinoise (in der Brühe) Pro Person € 18,00

Steingrillen

Dreierlei Filet reich garniert, dazu Folienkartoffeln, Saucen und Knoblauchbrot mit gemischtem Salat Pro Person € 18,00

Tatarenhut

Saftige Fleischstücke oder hauchdünnes Filet, Fisch, Gemüse, Pilze, etc. auf äußerst schmackhafte Art zubereiten.

Die Fleischstücke werden auf die "Haken" des Tatarenhut aufgespiesst und gegrillt. Während das Fleisch brutzelt wird in der Saftrinne feingeschnittenes rohes Gemüse in einer kräftigen Fleischbrühe gar gekocht das durch den Fleischsaft ein herrliches, unvergessliches Aroma erhält.

Als Beilagen werden hausgemachte Saucen, Folienkartoffeln, Knoblauchbrot und gemischter Salat serviert.

Pro Person ab € 18,00



Die stresslose Alternative zum Grillen!

Die Jause für zu Hause

für zu Haus

C 1= 00

Wenn nach einem langen und intensiven Arbeitstag der Magen knurrt, sind meist Zeit und Motivation zu knapp, um noch

Duettlieuse fin e Densen en

für eine Stunde oder länger in der Küche zu hantieren.

Gönn Dir vom Alltag eine Pause, bestell doch einfach für zu Hause Weintraube's gschmackig feine Jause!

Schweinsbraten, zweierlei Speck, Innviertler Hartkäse, zweierlei Aufstriche, Backhenderl, Landbrot, schön garniert.	€ 17,80
Prosciutto Platte für 2 Personen mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, Ciabatta, reichlich garniert.	€ 21,00
Käseplatte für 2 Personen	
6 Sorten Käse, Gebäck, fein garniert.	€ 21,00
Einsatz für Jausenbrettl	€ 10,00
Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.	

Die Mitnahme von unseren Tagesgerichten ist jederzeit möglich!

Einfach telefonisch unter: Tel.: 0664 / 50 60 760

bestellen und 30 min. später mitnehmen.

Gassenverkauf

Weißweine:

Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Anton Nothnagl, Spitz/Wachau charmante Duftnote nach Marillenblüte und Quitten, blitzsauber, elegant, herzhaft und saftig, sehr trinkfreudig.

o,75l / **€ 8,70**

Grüner Veltliner Löss

Weingut Josef Aichinger, Schönberg/Kamptal

strahlendes Gelb, Gewürznelke u. weißer Pfeffer empfangen die Nase. Am Gaumen geschmeidig, sehr sortentypisch, frisch u. lebendig, mit würzigem pikantem Finale.

0,75l / € 10,10

Grüner Veltliner Smaragd

Weingut Anton Nothnagl, Spitz/Wachau leuchtendes Goldgelb, wunderbare Fruchtwürze im Aroma u. Geschmack, sehr schwungvoll am Gaumen, dicht, vollmundig mit viel Schmelz.

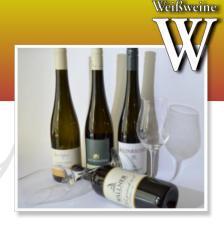
0,75l / **€ 13,20**

Welschriesling Steirische Tradition

Weingut Stefan Potzinger, Ratsch/Südsteiermark

Aroma nach frischen Äpfeln und Wiesenblumen, am Gaumen sehr erfrischend mit beschwingter Säure, belebend und elegant.

0,75l / € 8,70



DAC Riesling Spiegel Weingut Erich Berger,

Gersdorf/Kremstal

frische klare Pfirsich- u.Marillenfrucht, Finesse und Substanz am Gaumen.

0,75l / € 9,30

Riesling Smaragd

Weingut Sigharth Donabaum, Spitz sehr einladende reife Pfirsichnote, glockenklare Frucht, saftig elegantes Frucht-Säurespiel, sehr brilliant und vielseitig, extraktsüßer Abgang.

0,75l / € 13,30

Gelber Muskateller Klassik

Weingut Peter Skoff, Gamlitz / Südsteiermark

intensiv duftend nach Zitrone, Grapefruit, Minze u. Holunderblüte. Saftig, frisch u. elegant. Sehr lebendig und trinkanimierend.

0,75l / **€ 10,20**

Weißer Burgunder Birthal

Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf / Weinviertel

feingliedrige Nuß-Apfelaromatik, dicht, druckvoll u. vielschichtig, etwas Vanille, Zimt u. Walnuß im Geschmack. 0,75l / € 9,80

Gassenverkauf

Grauer Burgunder Klassik

Weingut Gsellmann & Hans, Gols / Neusiedlersee

helles Goldgelb, frische Duftnote, feine Dichte mit perfekter Harmonie am Gaumen, Finesse im Abgang.

0,75l / **€ 10,50**

Sauvignon blanc Klassik Weingut Heribert Wenzl, Ziersdorf / Weinviertel

glasklar, blitzsauber, rasch ansprechend, typische Paprika und Holunderblüten im Aroma u. Geschmack, gut eingebundene Säure, toller Trinkspass.

0,75l / **€** 9,90

Chardonnay Altmandl Weingut Erich Berger, Gedersdorf /

Kremstal vielschichtige Fruchtnote nach reifen

Nektarinen, Birnen und Nüssen, am Gaumen etwas Biskuit, lebendig, kraftvoll und spannend bis ins Finale.

o,75l / **€** 9,30

Rosewein:

Schilcher Klassik

Weingut Erich Kuntner, Obergreith / Weststeiermark

zwiebelschalenfarbig, fruchtiger Duft nach Waldbeeren u. Holunder, frisch und spritzig.

0,75l / € **8,70**



Rotweine:

Zweigelt Heideboden

Weingut Wurzinger, Tadten / Neusiedlersee

rubingranat, vollmundig, Kirsch-, Weichselnote im Aroma u. Geschmack, würzig mit jugendlichem Charme.

0,75l / € 9,60

Blaufränkisch unglaublich

Weingut Paul Lehner, Horitschon / Mittelburgenland

mittleres Rubingranat, würzige Fruchtnoten nach Weichseln u. Brombeeren, am Gaumen unkompliziert, sehr trinkfreudig und ausgewogen 0,75l / € 9,60

St. Laurent Selection

Weingut Franz Netzl, Göttlesbrunn / Carnuntum

dunkles Rubingranat, wunderbare Likörwürze, elegant u. stoffig, eine Fülle von Beerenfrüchten, Tannin u. Röstaromen, geschmeidige Textur. 0,75l / € 11,90

Das ganze Gassenverkauf-Sortiment finden Sie unter: www.weintraube-seekirchen.at

