

## Herzlich willkommen!

Genießen Sie gemütliche Stunden in unserem Heurigen und lassen Sie sich von unseren hausgemachten Spezialitäten und edlen Tropfen verwöhnen. Wir laden Sie ein, die Geselligkeit und den Geschmack unserer Region zu erleben.

Unsere Küche ist täglich bis 21:00 Uhr für Sie geöffnet.  
Danach servieren wir Ihnen gerne noch  
unsere köstlichen Aufstrichbrote.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

Ihre Familie Tschank

### HEURIGENTERMINE 2025

13.03. – 23.03.

09.05. – 18.05.

18.06. – 28.06.

08.08. – 17.08.

09.10. – 19.10.



## Getränke

<b>1/8   Weiß oder Rot</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1/4   Spritzer</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1/4   Tiroler</b>	<b>2,30 €</b>
<b>1/4   Kaiserspritzer</b>	<b>2,30 €</b>
<b>1/4   Rose`spritzer</b>	<b>2,60 €</b>
<b>1   Weiß oder Rot</b>	<b>10,50 €</b>
<b>1/2   Glühwein</b>	<b>6,20 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>1/4   Traubensaft gespritzt</b>	<b>1,90 €</b>
<b>1/4   Traubensaft gespritzt LW</b>	<b>1,70 €</b>
<b>1/4   Limonade gespritzt</b>	<b>1,90 €</b>
<b>1 kl. Fl. Limonade</b>	<b>3,00 €</b>
<b>1 kl. Fl. Mineral</b>	<b>2,70 €</b>
<b>1   Mineral</b>	<b>4,90 €</b>
<b>1   Almdudler</b>	<b>7,20 €</b>



## Weißweine

0,75Fl.

<b>1/8   Welschriesling</b> spritzig – frisch - fruchtig	<b>2,20 €</b>	<b>12,00 €</b>
<b>1/8   Grüner Veltliner - Kirchberg</b> frisch, würzig – typischer Veltliner	<b>2,20 €</b>	<b>12,00 €</b>
<b>1/8   Gelber Muskateller</b> trocken, fruchtig, duftet nach Hollunderblüten	<b>2,40 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>1/8   Sauvignon Blanc</b> lieblich, frisch-fruchtig, feine Stachelbeernote	<b>2,60 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>1/8   Lustige Müllerin</b> Sämling 88 süß, feines Zucker – Säurespiel mit harmonischem Abgang	<b>2,60 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>ein Glas Gelber M. Frizzante</b> fruchtig-frische Muskatnote prickelnd am Gaumen mit feinem Mousseux	<b>2,50 €</b>	<b>15,00 €</b>

## Rotweine

<b>1/8   Zweigelt - Classic</b> feiner Duft nach Kirschen und Weichseln Samtig, eleganter Abgang	<b>2,40 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>1/8   Keltenblut - Blauburger</b> feine Beerenaromen, samtig und harmonisch	<b>2,40 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>1/8   St. Laurent</b> feine Weichselnote, elegant, würziger Abgang	<b>2,40 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>1/8   Cuvee - Primeas</b> feine Dörrobstnote, würziger Abgang	<b>2,60 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>1/8   Blaufränkisch - Kirchberg</b> Würzige Röstaromen, feine Waldbeerennote, gehaltvoll, feine Tanninstruktur	<b>3,00 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>1/8   Rose`</b> frisch - fruchtig, Duft und Geschmack nach Beeren	<b>2,40 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>ein Glas Rose` Frizzante</b> frisch – fruchtig prickelnd am Gaumen mit feinem Mousseux	<b>2,50 €</b>	<b>15,00 €</b>



## Hausmannskost

**Edelmühlplatte** **37,00 €**

(für 3-4 Personen, 3 Fleischsorten, Presswurst, Blunze, Aufstriche, Käse und Ei, garniert) (A,C,G,M)

**Hausplatte** **8,60 €**

(Surbraten, Geselchtes, Kümmelbraten, Presswurst, Blunze, Aufstriche, garniert) (A,C,G,M)

**Fleischplatte** **8,60 €**

(Surbraten, Geselchtes, Kümmelbraten, Käse, Aufstriche, garniert) (A,C,G,M)

**Surbraten** **6,90 €**

(Kren, Gurkerl)<sub>(M)</sub>

**Kümmelbraten** **6,90 €**

(Kren, Gurkerl)<sub>(M)</sub>

**Geselchtes** **6,90 €**

(Kren, Gurkerl)<sub>(M)</sub>

**Preßwurst** **6,20 €**

(Kren, Senft)<sub>(A,M)</sub>

**Blunze** **6,20 €**

(Kren, Senft)<sub>(A,M)</sub>

**Portion Hauspeck** **6,20 €**

(mit Zwiebel)



## Schmankerl

**Geselhtes mit** 8,90 €

**Schwarzwurzelalat**

(gr. Salat, Tomaten, garniert) (C,G,M)

**Pikante Platte** 8,90 €

(Surbraten, Krautsalat, Tomaten,  
Aufstrich, Ei, garniert) (C,G,M)

**Bauernsalat** 7,90 €

(Schafkäse, Salat, Tomaten, Gurken,  
Zwiebel, Oliven, Kernöl) (G)

**Thunfischalat** 7,90 €

(Salat, Thunfisch, Ei, Tomaten, Paprika,  
Gurken, Zwiebel, Olivenöl, Balsamicoessig)

**Schlankschlemmer** 7,90 €

(gr. Salat, Surbraten, Käse,  
garniert, Dressing) (C,G,M)

**Heurigensalat** 7,90 €

(Salate, Schinken, Mais, Bohnen, Tomaten,  
Gurken, Dressing oder Kernöl) (C,G,M)

**Rohkostplatte mit Knoblauchdip** 7,90 €

(Salate, Gurken, Tomaten, Paprika,  
Käse, Ei, garniert) (C,G,M)



## Saure Speisen

**Presswurst sauer** 6,50 €  
(Zwiebel, Essig, Öl)\* (A,M)

**Blunze sauer** 6,50 €  
(Zwiebel, Essig, Öl)\* (A,M)

**Saure Wurst** 6,50 €  
(Zwiebel, Essig, Öl)\* (A,M)

**Saure Wurst garniert** 7,20 €  
(Zwiebel, Tomaten, Paprika,  
Ei, Essig, Öl)\* (C)

**Saure Platte** 7,50 €  
(Presswurst, Blunze, Wurst, Ei  
Zwiebel, garniert, Essig, Öl)\* (A,C)

\* auf Wunsch mit Kernöl 0,70 €

## Käsecke

**Käseplatte** (C,G,H) 8,90 €

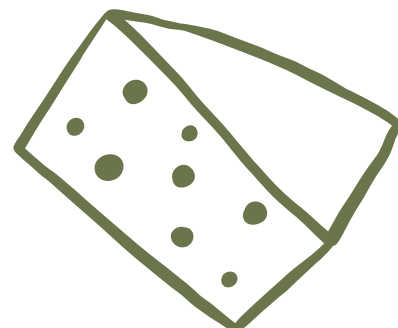
**Aufstrichplatte** 6,70 €  
(5 verschiedene Aufstriche, Zwiebel) (C,G,M)

**Mozzarella mit Tomaten** (G) 7,50 €

**Käsebrot** (A,C,G) 4,80 €

**Käsebrot garniert** (A,C,G) 5,30 €

**Käseigel** (A,C,G,M) 3,50 €



## Für den kleinen Hunger

<b>Belegtes Baquette</b> (A,C,G,M)	<b>6,30 €</b>
<b>Belegter Kornspitz</b> (A,C,G,M)	<b>5,30 €</b>
<b>Belegtes Brot</b> (A,C,G,M)	<b>5,30 €</b>
<b>Fleischbrot mit Gurkerl u. Kren</b> (A,M)	<b>4,70 €</b>
<b>Speckbrot</b> (A)	<b>3,80 €</b>
<b>Wurstbrot mit Gurkerl</b> (A,M)	<b>3,80 €</b>
<b>Käsestangerl</b> (A,G)	<b>3,50 €</b>

## Aufstriche

<b>Eiaufstrichbrot</b> (A,C,G,M)	<b>3,00 €</b>
<b>Knoblauchaufstrichbrot</b> (A,G)	<b>3,00 €</b>
<b>Topfenaufstrichbrot</b> (A,G,M)	<b>3,00 €</b>
<b>Leberaufstrichbrot</b> (A) mit Pfefferoni	<b>3,40 €</b>
<b>Jägeraufstrichbrot</b> (A,)	<b>3,40 €</b>
<b>Zwiebelschmalzbrot</b> (A)	<b>3,00 €</b>
<b>Bratfettenbrot</b> (A,G,M)	<b>3,00 €</b>
<b>1 Portion Aufstrich, klein</b>	<b>1,80 €</b>
<b>groß</b>	<b>2,70 €</b>

## Beilagen

<b>Schwarzwurzelsalat</b> <sub>(C,G,M)</sub>	<b>3,50 €</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>3,20 €</b>
<b>1 Ei</b> <sub>(C)</sub>	<b>0,70 €</b>
<b>1 Stück Brot</b> <sub>(A)</sub>	<b>1,00 €</b>
<b>1 Gurkerl oder Pfefferoni</b> <sub>(M)</sub>	<b>0,30 €</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderplatte</b> (Extrawurst, Käse, Miniigel, garniert) <sub>(C,G,M)</sub>	<b>4,80 €</b>
<b>Mini-Igel</b> <sub>(A,G,M)</sub>	<b>2,40 €</b>

## Ofenfrisches Gebäck von Resch & Frisch

<b>Salzstangerl, Kornspitz, Reschling, Kürbisweckerl</b> <sub>(A,N)</sub>	<b>1,50 €</b>
<b>Vital Dinkelschifferl</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Knoblauchstangerl</b> <sub>(A)</sub>	<b>2,60 €</b>

## Für den Nachtisch

Fragen Sie bitte nach unseren hausgemachten Mehlspeisen  
Schnitte 3,50 €

**Hupferl 2,40€**

Stanitzel mit Rotweilikör und Schlag

### Allergene Zutaten

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss,  
F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam,  
O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere  
alle Weine enthalten Sulfite







EDELMÜHLE  
TSCHANK

## AB-HOF PREISE

### Weißweine

Welschriesling	_____	5,00 €
Grüner Veltliner-Kirchberg	_____	5,00 €
Gelber Muskateller	_____	5,50 €
Sauvignon Blanc lieblich	_____	5,70 €
Lustige Müllerin süß	_____	5,70 €
Gelber Muskateller Frizzante <b>NEU</b>	_____	6,70 €

### Rotweine

Zweigelt-Classic	_____	5,00 €
Keltenblut Blauburger	_____	5,00 €
St. Laurent	_____	5,30 €
Cuvee Primeas	_____	5,70 €
Blaufränkisch-Kirchberg	_____	7,80 €
Rose`	_____	5,00 €
Rose` Frizzante	_____	6,70 €
1l Grüner Veltliner	_____	3,00 €
1l Zweigelt-Blf	_____	3,00 €
12l GV oder ZW	_____	35,00 €
2l Weiß oder Rot	_____	5,00 €
Traubensaft	_____	3,40 €
+ Flascheneinsatz	1l	0,60 €
	2l	0,80 €

Auf Anfrage stellen wir unsere Weine auch gerne Ihnen nach Hause zu.

Familie Tschank – Weinbau & Heurigenschenke Edelmuehle  
2451 Au am Leithaberge, Obere Edelmuehle 1  
Tel.: 02168/8212 - 06769179864

