

# **Herzlich Willkommen im Weingut HAJSZAN!**

## **Weinmenü**

Marinierte Jakobsmuschel  
mit Thymian Biskuit und Paradeiserschaum

*1/8l Grüner Veltliner Haarlocke 2009*

\* \* \*

Gebratenes Seesaiblingsfilet in Paradeiserfond  
serviert mit knusprigem Olivenbrot  
oder

Rosa gebratene Lammkronen  
mit Green Zebra Paradeiser und Knoblauch Polenta

*1/8l Gemischter Satz Weissleiten 2008  
aus der Magnum Flasche*

\* \* \*

Kräuter Brie mit Paradeiser Chutney

*1/8l BIGA*

Zweigelt, Blaufränkisch Cuvée

€ 35,00 inkl. Weinbegleitung  
€ 28,00 ohne Weinbegleitung

**Für Veranstaltungen ab 25 Personen öffnen wir für Sie unser  
Restaurant auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten.**



## **Im August**

Marinierte Steinpilze mit Ruccola und Walnußöl	€	10,80
Carpaccio vom Bio-Rind mit Steinpilz-Pimpernellesalat	€	11,80
Geeistes Wassermelonensüppchen mit Ziegenkäse und Vulcanoschinken	€	5,20
* * *		
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Kräutern gratiniert dazu sautierte Steinpilze und Thymianjus	€	28,80
Zweierlei vom Kanninchen mit Sau Bohnen und Parmesan Erdäpfel	€	19,80
<b>Rumpsteak für 2 Personen</b> am Knochen gebraten, auf cremigem Eierschwammerlrisotto und Rotweinschalotten	p.P. €	25,00

## **Weine aus unseren Weingärten**

Rosè 2009	1/8l	€ 3,00
Gemischter Satz 2008	1/8l	€ 3,20
Chardonnay Wildgrub 2008	1/8l	€ 3,20
Grüner Veltliner Haarlocke 2009	1/8l	€ 3,20
Riesling Steinberg 2009	1/8l	€ 3,80
Grüner Veltliner Nussberg 2009	1/8l	€ 3,80
Gemischter Satz Weissleiten 2009	1/8l	€ 3,80
Zweigelt 2007	1/8l	€ 3,20
BIGA (ZW-BF) 2008	1/8l	€ 3,90

**Jeden Sonntag ab 12:00 Uhr servieren wir Ihnen ein ofenfrisches  
Brat'1, pro Portion € 10,80.**



## Weinwirt Karte

### Zur Jaus'n

Sommerlicher Salat mit Paradeisern, Gurken und Pecaro Balsamico serviert mit Pinienkernen und Wildkräuter	€	8,20
Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kernöl	€	8,20
Schaffrischkäseterrine mit Estragongelée und Radieschen - Vogersalat serviert mit Kernöl	€	8,80
Vulcano Schinken aus der Süd - Oststeiermark mit eingelegtem Eierschwammerl	€	9,80
Hajszan's Brett'l Jause	€	9,80
Vorarlberger Bergkäse mit Waldviertler Bio-Butter und Rebstöcklbrot	€	7,20

### Vorspeisen und Suppen

Klare Rindsuppe mit Liebstöckel gratiniertem Grießnockerl und Frittaten	€	3,80
Kräutercremesuppe aus dem hauseigenen Kräutergarten mit Erdäpfelchips	€	4,50
Beef Tartare vom BIO-Almrind mit getoastetem Kräuterbaguette	€	11,80
Zur „Verkostung“ Vorspeisen – Brett'l      ab 2 Personen      pro Person	€	14,00

### Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites mit Ketchup	€	3,50
Nudeln mit Paradeiserauce	€	4,80
Frankfurter Würstel mit Pommes frites	€	4,80
Fischstäbchen mit Petersilerdäpfel	€	5,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Ketchup	€	6,80
Ben & Jerry's Eiscreme Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie	€	3,00



## Hauptspeisen

Gebratenes Forellenfilet auf Eierschwammerl-Erdäpfelgröstl	€	14,20
Cremige Eierschwammerl mit Topfen-Serviettenknödel	€	11,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	€	18,80
Ausgelöstes Backhuhn mit Erdäpfel-Vogelersalat	€	13,80
In Zitronen – Thymian gebratene Maishendlbrust mit Blattsalat und Joghurt – Knoblauch Dressing	€	14,20
Eierschwammerlrostbraten von der Beiried mit Semmelaufauf	€	17,20
Kalbsrieslingsbeuscherl mit Serviettenknödel		
	klein	€ 8,40
	gross	€ 11,40

## Desserts

Wiener Wäschermadl mit Marzipan gefüllt und Vanillecreme	€	6,80
Gegrillte Ananas mit Pina Colada Eis	€	6,20
Vanillecreme mit Himbeergranitée	€	6,20
Flüssiger Mohr im Hemd mit Sauerkirschen	€	7,80
Zur „Verkostung“		
Dessert – Brett'l	ab 2 Personen	pro Person € 13,00
Käseteller		€ 12,80
	klein	7,80

Als Gedeck für Brot und Aufstrich verrechnen wir € 1,50 pro Person  
Alle Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

