

Herzlich Willkommen im Weingut HAJSZAN!

Weinmenü

Marinierter Thunfisch
auf Gurken-Paradeisergemüse und Oliventapenade

1/8l Grüner Veltliner Haarlocke 2008

* * *

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf Mangold Gemüse mit gebackenem Erdapfel

oder

In Balsamico geschmorter Octopus
mit Erdäpfel-Spinatroulade

1/8l Chardonnay Wildgrub 2008

* * *

Weißer Schokoladen-Vanillecreme mit Beerensorbet

1/8l Riesling Pfaffenberg 2007

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

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



Spezialitäten vom Rind

Gebackener Ochsenschlepp auf Erdäpfel-Mayonnaise Salat € 7,20

Carpaccio vom Rind mit Ruccola-Pesto und Pecoraro Balsamico € 11,80



Rindsroulade mit Speck- und Wurzelgemüsefüllung
auf Erdäpfel-Kräuterpüree € 12,80

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Kräuterkruste
auf geschmorten Artischocken € 17,80

Rindsfilet im Vulcano Schinkenmantel
mit Schafkäsetagliatelle und geschmorten Paradeisern € 28,80

Rosa gebratenes T-Bone-Steak mit Pilz-Jungzwiebel Strudel
und Madeira Jus € 36,00

Rumpsteak für 2 Personen am Knochen gebraten, p.P. € 25,00
mit Braterdäpfeln, Frühlingsgemüse
und Pfefferrahmsauce

Weine aus unseren Weingärten

Wiener Satz – Rieden Cuvée 2008 1/8l € 2,70

Zweigelt Rosè 2008 1/8l € 3,00

Gemischter Satz 2008 1/8l € 3,20

Chardonnay Wildgrub 2008 1/8l € 3,20

Grüner Veltliner Haarlocke 2008 1/8l € 3,20

Riesling Steinberg 2008 1/8l € 3,80

Grüner Veltliner Nussberg 2008 1/8l € 3,80

Gemischter Satz Weissleiten 2008 1/8l € 3,80

Zweigelt 2007 1/8l € 3,20

Blaifränkisch-Zweigelt Cuvée 2007 1/8l € 3,90

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



Weinwirt Karte

Zur Jaus'n

Frühlingssalat mit frischen Kräutern und Sonnenblumenkernen	€	7,80
Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kernöl	€	7,80
Schaffrischkäse mit Ruccola	€	8,80
Vulcano Schinken mit gehobeltem Grana	€	9,80
Hajszan's Brett'l Jause	€	9,80
Vorarlberger Bergkäse mit Birnenchutney und Rebstöcklbrot	€	6,80

Vorspeisen und Suppen

Klare Rindsuppe mit Kaiserschöberl und Frittaten	€	3,80
Rote Paprikacremesuppe mit Ziegenkäse und knusprigem Blätterteig	€	4,80
Gabelbissen vom Matjes mit getoastetem Nussbrot	€	8,20
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 Schwein mit Pommes und Ketchup	€	6,80

NEU!

**Samstag, Sonntag und Feiertag
servieren wir Ihnen von 12:00 bis 15:00 Uhr ein Mittagsmenü
3 Gänge um € 15,00
2 Gänge um € 12,50**



Hauptspeisen

Zucchini-Kürbis Lasagne mit gebratenen Salatherzen	€	10,80
Schweinsschnitzel mit Beinschinken und Bergkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Kernöldressing	€	13,80
Ausgelöstes Backhuhn mit Erdäpfel-Vogersalat	€	13,80
Mit Kräutergervais gefüllte Maishendlbrust auf gegrilltem Gemüse	€	14,20
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfel und Gurkerl	€	15,80
Aus Oma´s Suppentopf – Schulterscherzel, Beinfleisch, Markknochen, Grießnockerl – mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€	17,80
Kalbsrieslingsbeuscherl mit Serviettenknödel		
	klein	€ 8,40
	gross	€ 11,40

Desserts

Zitronenmelissen Parfait auf Birnensalat	€	5,20		
Überbackene Topfenpalatschinken mit Rumpflaumen	€	5,20		
Schwarzes Johannisbeertörtchen mit Nougatschaum	€	6,80		
Flüssiger Mohr im Hemd mit Sauerkirschen	€	7,80		
Zur „Verkostung“				
Dessert – Brett'l	ab 2 Personen	pro Person	€	13,00
Käseteller		klein	€	12,80
				7,80

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

