



Speisen- und Getrankkarte

Traditionelle Jaus'n

Brettljause	€ 7,50
Käseplatte	€ 8,00
Aufstrichteller	€ 6,00
Schafkaseteller (Schafmischkase-Feta) mit Oliven, Paprika, Tomaten und Zwiebel	€ 5,50
Schinkenröllchen auf BIO-Grünzeug	€ 7,20
Tranglerbrot (inkl. an Klar'n)	€ 8,30

...oder bist heut' auf Sauer?

Saure Triologie, Blunz'n, Extra, Presswurst	€ 4,50
Saure Extrawurst	€ 4,50
Saure Blunz'n	€ 4,00
Saure Presswurst	€ 4,50
Extrawurst geschnitten mit Schnittkäse, Gurkerl und Paprika nach Reichenauer Art	€ 4,90

A' klane Jaus'n

Erpfikas-Aufstrichbrot	€ 2,00
Kürbiskern-Aufstrichbrot	€ 2,00
Liptauer-Aufstrichbrot	€ 2,00
Grammel-Aufstrichbrot	€ 2,20
Knoblauch-Aufstrichbrot	€ 2,00
Schweinsbratenbrot mit Kren	€ 2,50
Brot mit Geselchtem und Kren	€ 2,50

zum Abschluss was Süßes

BIO-Mohnzelten	€ 2,00
BIO-Apfelstrudel	€ 1,90
Weitere Süßspeisen auf Anfrage	

Getränke

Alkoholfrei

	1/4 l	1/3 l	1/2 l
Apfelsaft	€ 1,60	€ 2,10	€ 2,60
Apfelsaft g´spritzt	€ 1,40	€ 1,80	€ 2,10
Aroniasaft		€ 1,80	€ 2,40
Blutpflaumensaft		€ 1,80	€ 2,40
Erdbeersaft		€ 1,80	€ 2,40
Heidelbeersaft		€ 1,80	€ 2,40
Himbeersaft		€ 1,80	€ 2,40
Hollersprudel		€ 1,80	€ 2,40
Johannisbeersaft		€ 1,80	€ 2,40
Johannisbeere küsst Rote Ribisel		€ 1,80	€ 2,40
Kirschensaft		€ 1,80	€ 2,40
Kriecherlsaft		€ 1,80	€ 2,40
Maibeersaft		€ 1,80	€ 2,40
Marillensaft		€ 1,80	€ 2,40
Rote Ribisel		€ 1,80	€ 2,40
Stachelbeersaft		€ 1,80	€ 2,40
Weichselsaft		€ 1,80	€ 2,40
Zwetschgerl		€ 1,80	€ 2,40
Sodawasser	€ 1,20	€ 1,60	€ 2,00
Reichenauer Quellwasser	€ 1,00	€ 1,40	€ 1,80

Most

	1/4 l	1/3 l	1/2 l
Most	€ 1,60	€ 2,10	€ 2,60
Most g'spritzt	€ 1,40	€ 1,90	€ 2,40
Birnenmost	€ 1,80	€ 2,40	€ 2,80
Birnenmost g'spritzt	€ 1,60	€ 2,10	€ 2,60
Roter Most, Apfel-Weichsel - lieblich	€ 2,10	€ 2,60	€ 3,10
Roter Most, Apfel-Weichsel – lieblich, g'spritzt	€ 1,90	€ 2,40	€ 2,90

Weine aus biologischem Anbau

GRÜNER VELTLINER 2018 – 0,75 ltr. € 16,00

Alk 11,5% Vol., mittleres Grüngelb, in der Nase zarte Steinobstanklänge zarte Blütenaromen, feine zitronige Note, auf Gaumen mineralisches Spiel, frisch und trinkanimierend

GELBER MUSKATELLER 2018 – 0,75 ltr. € 19,00

Alk. 12,5% Vol., gelbgrün, herrlich duftiger finessenreicher Blütenduft von Holunder und Muskatnuss, am Gaumen feinfuchtige trinkanimierende Struktur, sehr saftiges-süffiges Trauben-Finish mit guter Länge

RHEIN-RIESLING VOLLMONDWEIN 2013 – 0,75 ltr. € 21,00

Alk 13% Vol., helles Grüngelb, reife gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von Pfirsich und Limetten, weiße Fruchtnuancen, feine Säurestruktur, attraktives Bukett. In diesem Wein spiegelt sich die Stimmung und Harmonie dieser Vollmondnacht auf beeindruckende Weise wider.

ALTER WEG – CUVEE classic 2013 – 0,75ltr. € 14,00

Alk. 12,5% Vol., tiefdunkles opaktes Rubingranat, in der Nase einladende Beerenfrucht. Am Gaumen zarte Kaffeearomen, gut integrierte Tannine, gute Länge, vielschichtiger Speisenbegleiter

ZWEIGELT PREMIUM 2018 – 0,75ltr. € 19,00

Alk 13% Vol. trocken, marmeladiger Duft, nach Kirschen und Cassics mit Vanille und leicht holziger Röstaromatik. Im Mund butterzart mit einer charaktervollen Säure-Mineralitätskombination, die dem Wein einen langen Nachhall beschert

RUBIN CARNUNTUM 2017 – 0,75ltr. € 25,00

Alk. 13,5% Vol., kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase feine frische Herzkirschenfrucht, etwas Vanille und Karamell, am Gaumen saftig und elegant, zeigt prärente Tannine, hat Länge und Potenzial, vielseitiger Speisenbegleiter

BIO-Edelbrand, BIO-Likör

Die Früchte - Edelbrände werden naturvergoren, das heißt, dass keine Gärhilfen, Enzyme, Schaumverminderer, Geschmacksverstärker, usw. beigemischt werden, um zu 'optimieren'. Unsere Maische besteht alleine aus den Früchten, die wir ansetzen, die Vergärung erfolgt mit den natürlichen Hefen, die an den Biofrüchten anhaften. Wenn diese Maische fertig vergoren ist, wird sie meistens noch einige Wochen kühl gelagert, um sie dann nach der traditionellen Rauh- und Feinbrandmethode zu destillieren.

Manche Beeren, die Nüsse und die Kräuter für unsere Geiste werden in Kornernern oder Apfelbrand angesetzt. Beim sogenannten Reinigungsbrand werden sie zu edlen Schnäpsen 'veredelt'.

Edelbrände 0,2 cl

Apfel	2,00
Aronia - Apfelbeere	2,50
Asperl - Mispel	2,50
Birne	2,00
Dirndl - Kornelkirsche	2,50
Haselnuss	2,50
Heidelbeere	2,50
Kirschwasser	2,50
Kornerner	2,00
Kriecherl	2,50
Maibeere	2,50
Marille	2,50
Quitte	2,50
Speckbirne	2,50
Unika Blutpflaume	2,50
Waldbeeren	2,50
Waldviertler Gin	2,50
Walnuss	2,50
Zwetschke	2,00
Himbeere	3,00
Hochmoorgeist	3,00
Schlehe	3,00
Vogelbeere	4,00

Liköre, 0,2 cl

Erdbeere	2,00
Heidelbeere	2,00
Holunderblüte	2,00
Johannisbeere	2,00
Maibeere	2,00
Marille	2,00
Rote Ribisel	2,00
a' Moorhex	3,00
Aronia - Apfelbeere	3,00
Dirndl - Kornelkirsche	3,00
Himbeere	3,00
Kriecherl	3,00
Preiselbeere	3,00
Schlehe	3,00
Walnuss	3,00
Weißdorn	4,00
Sanddorn	4,00

Artner Silva Nortica
Waldviertler Bio-Baumschule

A-3972 Bad Großpertholz, Reichenau am Freiwald 9
Tel. +43 (0) 2857/2970, www.biobaumschule.at

