

Lilly's

Buschenschank

# Speisen

## Traditionelle Jaus'n, was G'sundes,...

Brettljause - A G M

Tranglerbrot (mit an Klar'n) - A G M

Trangler-Veggie (inkl. an Likörchen) - A G M

Schinkenröllchen auf BIO-Grünzeug - G M

Käseplatte - G M

Aufstrichteller - G M

Schafkäseteller (Schafmischkäse-Feta) mit  
Oliven, Paprika, Tomaten, Zwiebel,... - G

## ...oder bist heut' auf Sauer?

Saure Triologie, Blunz'n, Extra, Presswurst - A

Saure Extrawurst

Saure Blunz'n - A

Saure Presswurst - A

Extrawurst geschnitten mit Schnittkäse,  
Gurkerl, Zwiebel, Tomaten, Paprika,... nach  
Reichenauer Art - G

## A' klane Jaus'n

Schweinsbratenbrot mit Kren

Brot mit Geselchtem und Kren - G

Erpfikas-Aufstrichbrot - G

Kürbiskern-Aufstrichbrot - G

Liptauer-Aufstrichbrot - G M

Grammel-Aufstrichbrot - M

Knoblauch-Aufstrichbrot G

Bärlauch-Aufstrichbrot – in der Saison - G

Butterbrot

Brot mit Extrawurst

Brot mit Butter und Extrawurst

Brot mit Butter und Heidelbeer-Marmelade

Brot mit Käse

Räuber-Teller

## zum Abschluss was Süßes

BIO-Mohnzelten - A C G

BIO-Apfelstrudel - A C G

Weitere Süßspeisen auf Anfrage

Für Allergen-Auskünfte stehen Ihnen gerne unser/e MitarbeiterInnen aus der Küche zur Verfügung.

# Getränke

## Alkoholfrei

hausgemachte BIO-Säfte      1/4 l      1/3 l      1/2 l

Apfelsaft

Apfelsaft g´spritzt

hausgemachte Sirupe

Aroniasaft

Blutpflaumensaft

Erdbeersaft

Heidelbeersaft

Himbeersaft

Hollersprudel

Johannisbeersaft

Johannisbeere küsst Rote

Ribisel

Kirschsaf

Kriecherlsaft

Maibeersaft

Marillensaft

Rote Ribisel

Stachelbeersaft

Zwetschgerl

Sodawasser

# Most

1/4 l

1/2 l

Most

Most g'spritzt

Birnenmost

Birnenmost g'spritzt

Roter Most, Apfelmmost mit Weichsel  
- lieblich

Roter Most g'spritzt

Süßmost – Most mit Apfelsaft

Drittler – Most, Apfelsaft und  
Sodawasser

## Weine aus biologischem Anbau

Da wir eine 'bäuerlichere Most-Buschenschänke' sind, dürfen wir unseren Gästen Wein nur in Flaschen anbieten, öffnen und ins Glas schenken müssen Sie Diesen selber, Gläser stellen wir natürlich gerne zur Verfügung – nun steht Ihrem Weingenuss nichts mehr im Wege - 😊

### GRÜNER VELTLINER 2018 – 0,75 ltr.

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

### WELSCHRIESLING 2018 – 0,75 ltr.

Mittleres Grüngelb, in der Nase würzig, unterlegte Apfelfrucht, zeigt einen sehr klaren Sortencharakter. Am Gaumen elegant, kraftvolle Textur, Nuancen von reifen Melonen und Ananas, 12% Vol.

### CHARDONNAY 'Der Alte Berg' 2018 – 0,75 ltr.

Mittleres Goldgelb, in der Nase einladende Tropenfrucht nach Ananas und Maracuja, intensiver Blütentouch, am Gaumen stoffig, süßer weißer Weingartenpfirsich, gute Komplexität, zeigt bereits in der Jugend eine attraktive Länge, feine Steinobstaromen mit mineralischen Nuancen im Nachhall, 13% Vol.

### GELBER MUSKATELLER 2018 – 0,75 ltr.

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

### RHEIN-RIESLING VOLLMONDWEIN 2013 – 0,75 ltr.

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

### SAUVIGNON BLANC 2015 - – 0,75 ltr.

Grüngelb, in der Nase reife Stachelbeeren, Paprikaschoten und Ananaserdbeeren, am Gaumen ein Pfauenrad der Aromen, feine Extrasüsse, herrliche Frische, opulent und doch nicht breit, Potenzial für viele Jahre, 13% Vol.

### ROSÉ 2015 – 0,75ltr.

Eleganter Wein, fruchtig, leicht und duftig, rote Beeren, milde Säure, 12% Vol.

### ALTER WEG – CUVEE classic 2013 – 0,75ltr.

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

### ZWEIGELT PREMIUM 2018 – 0,75ltr.

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, 13%Vol.

### RUBIN CARNUNTUM 2017 – 0,75ltr.

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

# BIO-Edelbrände und -Liköre

Unsere 'Freiwaldler' Edelbrände werden aus naturvergorenen Früchten gebrannt. Unsere Maische besteht nur aus den Früchten, die wir ansetzen, die Vergärung erfolgt mit den natürlichen Hefen, die an unseren Biofrüchten von Natur aus entstehen. Das heißt, dass keine Gärhilfen, Enzyme, Schaumverminderer, Geschmacksverstärker, usw. beigemischt werden, um zu 'optimieren'. 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 Apfelbrand oder 'Kornernen' angesetzt. Beim sogenannten Reinigungsbrand werden sie zu genussvollen Schnäpsen 'veredelt'.

## Edelbrände 0,2 cl

Apfel  
Aronia  
Asperl – Mispel  
Birne  
Dirndl – Kornelkirsche  
Haselnuss  
Heidelbeere  
Himbeere  
Hochmoorgeist  
Kirschwasser  
Kriecherl  
Maibeere  
Marille  
Quitte  
Schlehe  
Speckbirne  
Unika Blutpflaume  
Waldbeeren  
Waldviertler Gin  
Walnuss  
Zwetschke  
Vogelbeere

## Liköre, 0,2 cl

a' Moorhex  
Aronia  
Dirndl – Kornelkirsche  
Erdbeere  
Heidelbeere  
Himbeere  
Holunderblüte  
Johannisbeere  
Kriecherl  
Maibeere  
Marille  
Rote Ribisel  
Preiselbeere  
Sanddorn  
Schlehe  
Walnuss  
Weißdorn  
  
Gin-Tonic





## Öffnungszeiten 2022:

9. April – 6. Juni

16. Juli – 15. August

17. September – 30. Oktober

### jeweils:

Samstag: 15'00 – 21'00 Uhr

Sonn- + Feiertag: 15'00 – 20'00 Uhr

Geschlossene Veranstaltungen sind jederzeit möglich.  
Anmeldungen unter 02857-2970 oder [liane.artner@biobaumschule.at](mailto:liane.artner@biobaumschule.at)  
3972 Bad Großpertholz, Reichenau am Freiwald 9