



Speisekarte

Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse!

(Salvador Dali)



Bio
Weingut
RB
Raser-Bayer

Getränke

	1l	1/8l
Weißwein	€ 8,00	€ 1,00
Rotwein	€ 8,00	€ 1,00
¼ Spritzer weiß rot		€ 1,50
¼ Liftler weiß rot		€ 1,80
¼ Kaiserspritzer		€ 1,80
¼ Rosé Spritzer		€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

0,33 Kracherl	€ 1,90
0,33 Kräuterlimo	€ 1,90
0,33 Frucade	€ 1,90
0,33 Mineral prickelnd ohne	€ 1,50
0,75 Mineral prickelnd ohne	€ 3,00
1l Kräuterlimo	€ 4,50
0,25 Traubensaft pur weiß rot	€ 2,00
0,25 Traubensaft gespritzt	€ 1,50
0,25 Hollersaft gespritzt	€ 1,50
0,25 Verjus-Soda	€ 1,50

Erfrischungsgetränk aus dem Saft grüner Trauben

Bio Weißweine

0,75 l 1/8 l

Carnuntum weiss 2019 11,5 vol% € 9,50 € 1,90
Einladender Duft nach Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten, dazu florale Noten. Am Gaumen erfreut die vitale Struktur.

Grüner Veltliner 2019 12,0 vol% € 11,00 € 2,20
Frucht, Würze und Trinkfluss sind in diesem Wein ideal vereint; im Duft mit Aromen von Melisse und Heublumen



Welschriesling 2019 12,0 vol% € 10,00 € 2,00
Zart würziger Duft in der Nase, fein exotische Anklänge gefolgt von einer feinen Birnen Aromatik am Gaumen



Gelber Muskateller 2019 11,5 vol% € 12,00 € 2,40
Leichtes Grüngelb, zart duftend nach grünen Äpfel, frisch fruchtiger Muskatgeschmack, jugendlicher Abgang



Weissburgunder 2019 12,5 vol% € 12,50 € 2,50
Am Gaumen erfreuen feine Zitrusaromen und eine feinnervige Säure. Typischer Sortenvertreter, der zu jedem Anlass passt.

Grauburgunder Reserve 2019 13,0 vol% € 12,50 € 2,50
Mangoaroma mit Burgundernoten, reife Früchte, angenehme Holznuancen am Gaumen, anhaltender cremiger Abgang

Chardonnay 2019 12,0 vol% € 12,50 € 2,50
Reife Bananen, ausgewogene Frucht gepaart mit einer Röstaromatik und einem eleganten Säurespiel

Grüner Veltliner 13,0 vol% € 15,00 € 3,00
Ried Steinäcker 2018

Feine Aromen von gelbem Apfel und frischen Kräutern. Ein eleganter feingliedriger Wein mit viel Fruchtspiel und mineralischer Finesse.



Bio Roséweine

0,75 l 1/8 l

Rosé Zweigelt 2019

12,0 vol% € 10,00 € 2,00

Duft nach Erdbeeren und Brombeeren am Gaumen schmeckt man einen straffen Körper und ein lebendiges Säurespiel



Bio Süßweine

Aurora 2019 (lieblich)

12,0 vol% € 11,00 € 2,20

Feiner Blütenduft, dazu kommen sich Aromen von Quitte und Melisse. Angenehmes Säurespiel und eine reizvolle Süße gefallen.

Ausgetrunken

Trockenbeerenauslese (süß)

9,5 vol% 1/16 € 4,00

Honiggelb in der Farbe, überreife Bananen in der Nase, süße Mandeln, süß am Gaumen, geschmeidiger Abgang



Bio Prickelndes

Raszante Rosé

€ 12,50 € 2,50

Reife Waldbeeren und Maracuja. Sein Mousseux ist lebendig, eine charmante Süße, die den Raszante noch liebenswerter macht.

Raszante Muscat Blue

€ 14,00 € 2,80

Der frische Beerenduft bleibt auch am Gaumen präsent. Das angenehm belebende Mousseux wird von einer feinen Süße umhüllt

Bio Rotweine

0,75 l 1/8 l

Zweigelt Klassik 2018 12,0 vol% € 11,00 € 2,20

Dunkle Beeren, Kirschen und etwas Minze formen das einladende Duftbild. Die schlanke Statur verfügt über eine schöne Harmonie.

Triarier 2017 (ZW, ME) 13,5 vol% € 12,50 € 2,50

kräftiges Waldbeeren Aroma, am Anfang fruchtig, abgerundet mit einer reifen Tanninstruktur, rauchig im langen Abgang

Zweigelt 13,0 vol% € 15,00 € 3,00

Ried Steinäcker 2018

Am Gaumen bauen Frucht, feinkörniges Tannin und Mineralität eine tolle Spannung auf. Ein animierender Wein mit vielen Facetten



Pinot Noir 13,5 vol% € 17,50 € 3,50

Ried Kichtal 2017

Die fruchtig karamellige Nase inszeniert ein sehr charmantes Entre. Die animierende Fruchtsäure fügt sich stimmig ins Bild.



Imperator 2012 13,5 vol% € 20,00 € 4,00

tiefes rubinrot, rauchig fruchtig nach Weichsel, kräftig intensiver Cassisgeschmack, geschmeidiges Finish mit ausgereiften Tanninen.

Geistreiches

2 cl € 2,50

Schnäpse

Apfelbrand
Birnenbrand
Marillenbrand
Quittenbrand
Tresterbrand

Liköre

Rotweinlikör
Nusslikör
Weichsellikör

Brote / Weckerl

Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 1,80
Grammelschmalzbrot	€ 1,80
Schinkenbrot garniert	€ 3,50
Kümmelbratenbrot Pfefferoni u. Kren	€ 3,50
Schweinsbratenbrot mit Gurkerl	€ 3,50
Käsebrot	€ 3,50
Speckbrot	€ 3,50
Weckerl mit Schinken garniert	€ 4,00
Vitamin Weckerl vegetarisch	€ 4,00
Riesensalzstangerl	€ 5,20
gefüllt mit Salat, Schinken & Gemüse	

Aufstriche

Heurigen-, Keller-, Kren-,  Grünkern-, Eiaufstrich,
Erdäpfelkäs oder Leberpaste

Aufstrichbrot	€ 2,50
Weckerl mit Aufstrich	€ 3,20
Port. Aufstrich 1 Aufstrich nach Wahl	€ 2,00
Aufstrichplatte 6 Aufstriche nach Wahl	€ 5,00
Aufstrichplatte klein 3 Aufstriche nach Wahl	€ 3,40

Portionen

Surbraten	€ 5,50
Geselchtes	€ 5,00
Kümmelbraten	€ 5,50
Blunze mit Senf und Kren	€ 4,00
Leberwurst	€ 4,00
Bratwürstel	€ 4,50

Saures

Presswurst in Essig u. Öl	€ 4,50
Blunze in Essig u. Öl	€ 4,50
Saurer 3er Blunze, Leberwurst und Presswurst	€ 4,50

Platten

Gemischte Platte Fleisch & Wurst	€ 6,00
Jausenteller Fleisch, Käse und Aufstriche	€ 6,00
Rohschinken mit Honigmelone	€ 7,00
Carnuntum Jause	€ 8,00
Rinderrohschinken, Schafkäse, Würstel	
Wild Spezialitäten	€ 8,50
selbstgemachter Rohschinken, Würste & Pastete	

Vegetarisches

Port. Schafkäse mit Kernöl	€ 5,00
Käseplatte	€ 6,50
Salatteller mit Schafkäse garniert	€ 5,40

zum Essen dazu

Port. Gurkerl, Port. Pfefferoni	€ 1,20
Salzgurke, Ei	€ 0,80
Port. Oliven, Port. Schwarze Nüsse	€ 1,50
Salzstangerl, Käsestangerl, Kornspitz, Wachauer Sonnenblumenweckerl, Dinkelweckerl	€ 1,40
Brot	€ 0,60
Körberl (2x Brot, 3x Weckerl)	€ 5,00

zum Wein dazu

Oma's Schokokuchen, Nusskipferl	€ 2,20
Soletti mit Liptauer	€ 3,50
✓ Kicherbsenchips mit Algenhumus	€ 4,20
Soletti, Chips, Mannerschnitten	€ 1,50

Für Allergen-Information fragen Sie bitte
nach unserer Allergenspeisekarte

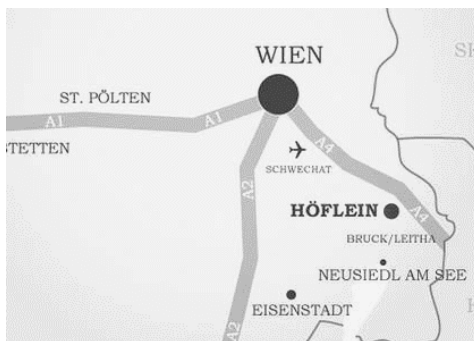
BioWeingut Raser-Bayer

Gut für Mensch und Traube

Familiärer Zusammenhalt und eine innige Verbundenheit mit der Natur: Schon seit Generationen prägen diese Werte die Philosophie des Bio Weinguts Raser-Bayer. Heute wird dieses von dem jungen Geschwister-Duo Daniela und Michael geführt. Ein frischer Wind, der neue Ideen in sich trägt und dabei deutlich von der Herkunft guter Weine erzählt.

Drei Generationen ziehen hier an einem Strang und verbreiten allein durch den spürbaren Teamgeist innerhalb der Familie den Wunsch, mit dabei sein zu dürfen. Wenngleich die beiden Geschwister Daniela und Michael inzwischen das Ruder in der Hand haben, gilt nach wie vor ihre Mutter Annemarie als „Big Boss“. Dem Weinbau galt schon damals ihre Leidenschaft. Die Bewirtschaftung nach biologischen Richtlinien war für sie selbstverständlich, ebenso für ihren Ehemann Hannes, der sich der Land- und Forstwirtschaft widmet sowie dem Nachhaltigkeitsprojekt „erneuerbare Energie“.

Hier kommt auch Oma Maria ins Spiel, deren Mehlspeisen von den Heurigengästen genauso bewundert werden wie die von ihr liebevoll betreute Blumenpracht.



Regionalität ist uns wichtig

Unsere Lebensmittel kommen fast ausschließlich von Bauern aus der Region.

Das Schweinefleisch beziehen wir von Helmuth und Annemarie Raser aus Pachfurth.

Die Eier kommen aus Rohrau vom Betrieb Fux und aus Gallbrunn von Familie Werner.

Den Schafkäse bekommen wir aus Pachfurth von Hannes und Elisabeth Raser.

Brot und Gebäck erhalten wir aus Bruck/Leitha von der Bäckerei Krupbauer.

Paradeis immer frisch von Herret Tomaten aus Bad Deutsch Altenburg

In der Saison wird Gemüse aus der Region gekauft.

Hier noch ein großes DANKESCHÖN an unsere Freunde und Mitarbeiter.

Ab Hof

Genießen Sie unsere BIO-Weine zu Hause!

Carnuntum Weiss (GV, GM, MTH)	€ 5,80
Grüner Veltliner	€ 6,20
Welschriesling	€ 6,00
Gelber Muskateller	€ 7,50
Aurora lieblich	€ 6,50
Weissburgunder	€ 8,00
Chardonnay	€ 8,00
Grauburgunder	€ 9,00
Grüner Veltliner Ried Steinäcker	€ 12,00
Trockenbeerenauslese Gewürztraminer	€ 15,80
Rosé Zweigelt	€ 6,00
Zweigelt Klassik	€ 6,80
Triarier (ZW, ME)	€ 10,00
Zweigelt Ried Steinäcker	€ 12,00
Pinot Noir	€ 12,50
Imperator (ZW, ME, PN)	€ 15,80
Raszante Rosé	€ 7,00
Raszante Rosé 0,2l piccolo	€ 3,80
Raszante Muscat Blue	€ 8,50
Traubensaft weiss & rot	€ 3,20
Verjus 0,35 Saft aus Grünen Trauben	€ 6,00

Ausg´steckt is!

21. Februar 2020 – 01. März 2020

27. März 2020 – 05. April 2020

24. April 2020 – 03. Mai 2020

03. Juli 2020 – 12. Juli 2020

14. August 2020 – 23. August 2020

02. Oktober 2020 – 11. Oktober 2020

06. November 2020 – 15. November 2020

17. Oktober 2020 – 18. Oktober 2020

Hofleiner Winzerpfad

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Annemarie Hannes Daniela Michael Raser und Maria Bayer