


Wir empfehlen diesmal besonders:

Hausgemachter Heringssalat 6,40

Pikante Linsen  5,90
würzig und schmackhaft - frisch aus dem Topf

Spinatstrudel mit Schafkäse  6,40
Mit frischer Gurkensauce

Braten im Brotmantel
serviert mit gefülltem Ei,
hausgemachtem Honigsenf und Kren 7,90

saftiger Mohnwürfel 3,90

Roter Glühwein
Hausgemachter Genuss $\frac{1}{4}$ l 3,80

Wintermütze
Traubenlikör mit Schlagobers und Zimt 2,90



„Zwillingsperle“ 3,40
Trocken, eleganter Schaumwein



Frizzante Rose 2,50
Trocken, spritzig

Welschriesling Frizzante 2,50
Fruchtig, frisch

Feuerwehr Sprizz 3,40

Unsere Speisen:

Gemischter Weißbrotteller 
Mit Paradeiser- und Oliven-Schafkäseaufstrich 4,60
(nur Paradeiseraufstrich: )

Gefüllte Weinblätter 
Mit Reis und Kräutern (ohne Sauce: ) 4,90

Hausbrot
Mit Butter und geselechtem Lungenbraten 4,90

Ciabatta mit
Schweinsbraten, Salat und Olivenöl
oder: Surbraten und frischem Kren 3,90
oder: feinem Roast Beef 5,40

Kichererbsenlaibchen 
Mit frischer Gurkensauce  5,90

G' schmackige Fleischlaibchen 5,90

vegetarisch



vegan

Heurigen-Klassiker:

Surbraten		5,90
Kümmelbraten		5,90
Feuerwehrjause		6,90
Blunzn		4,90
Saure Blunzn		5,40
Presswurst		4,90
Saure Presswurst		5,40
Gemischtes Saures		6,90
Kernöl		1,20
Käseplatte		6,90
Käsebrot		3,40
Speckbrot		3,40
Belegtes Brot		3,70
Schmalzbrot		2,70
Schmalzbrot mit Zwiebel oder Knoblauch		2,90
Bratlfettbrot		2,90


Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten - wir informieren Sie gerne!


Leberaufstrichbrot 2,90

Liptauerbrot  2,90

Salate:

Erdäpfelsalat  3,20

Krautsalat, Linsensalat  3,20

Grüner Salat nach Saison, Olivenöl  3,20

Käferbohnen Salat mit Kernöl  3,90

Gebäck:

Kornweckerl, Ciabattaweckerl 1,40

Brot 1,00

Süßes:

Cremeschnitten 3,20

Nuss Strudel 3,20

Christls Apfelkuchen 3,20

Gemischter Mehlspeisteller, pro Person 3,90

Weinkarte

Sortenweine

1/8 l

Neu!!! Chardonnay 2021

2,90

Ried Untere Reden, trocken, kräftig,
in französischer Eiche ausgebaut

Gemischter Satz 2022

2,00

Ried Brunnenthal, trocken

Weißer Merlot 2022

2,30

Ried Brunnenthal, trocken

Gelber Muskateller 2022

2,30

Ried Untere Reden, lieblich

Zweigelt 2021

2,00

Ried Brunnenthal

„FRANZ“ 2020

3,40

Im neuen Eichenfass gereift, Merlot, CS, CF

Spritzer (<u>mit Gem. Satz</u>)	1/4 l	2,30
1/8 Wein auf 1/2	1/2 l	3,00
Liftler	1/4 l	2,40
3-er Mischung	1/4 l	2,20
1/8 Wein mit Almdudler	1/2 l	3,70
Obstbrand, Obstlikör	2 cl	1,80
Treberschnaps	2 cl	1,80
Traubensaft	1/4 l	3,40
Birnensaft	1/4 l	3,40
Saft gespritzt	1/4 l	2,20
Almdudler	0,35 l	2,40
Almdudler gespritzt	1/4 l	1,90
Mineralwasser perlig, still	0,33 l	2,20
Mineralwasser perlig	1,00 l	4,00

Unsere Mischgetränke bieten wir mit perligen oder stillem Wasser an

Weine aus Eigenbau

Flaschenverkauf gerne auch außerhalb
unserer Öffnungszeiten,
nach Vereinbarung: 0664 386 65 50

HEURIGENTERMINE 2024

15. bis 21. Jänner 2024

26. Februar bis 3. März 2024

29. April bis 5. Mai 2024

3. bis 9. Juni 2024

8. bis 14. Juli 2024

26. August bis 1. September 2024

2. bis 8. Dezember 2024

Sturm im Weingarten:

28. und 29. September 2024

5. und 6. Oktober 2024

Alte Feuerwehr

Wienerstrasse 14, 2721 Bad Fischau-Brunn

Tel.: 0664 386 65 50

Email: info@altefeuerwehr.at

Website: www.altefeuerwehr.at

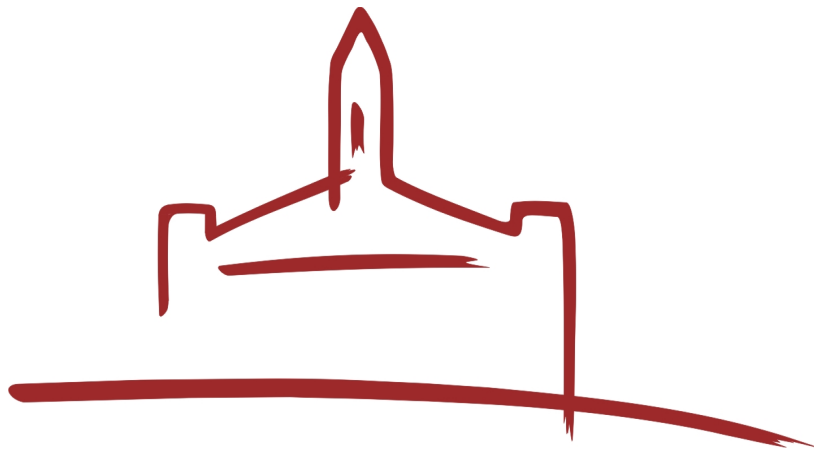
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

VOM 26. Februar bis 3. März 2024
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!