

Wir empfehlen diesmal besonders:

Ciabatta mit Thunfischaufstrich 3,90

Schichtsalat - nach altem Rezept

Eine frische Vielfalt aus Sellerie, Lauch, Schinken, Eiern, Apfel, Ananas und mehr

6,40

Vegetarisch - ohne Schinken



Gegrillte Scheiben vom Schweinsfilet

Serviert auf Blattsalat, mit Speck- und Brotwürfeln, Pinienkernen und Parmesan

7,90

Vegan - mit gegrilltem Kürbis und Kräutersseitlingen



Gefrorene Weintrauben

Mit Schokolade und Treber Schnaps

4,90

„Zwillingsperle“

3,40

Trocken, eleganter Schaumwein

Frizzante Rose´

2,50

Trocken, spritzig

Welschriesling Frizzante

2,50

Fruchtig, frisch

Feuerwehr Sprizz



3,40

Melissen 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

Käferbohnsensalat mit Kernöl  3,90

Gebäck:

Kornweckerl, Ciabattaweckerl 1,40

Brot 1,00

Süßes:

Creemeschnitten 3,20

Nuss Strudel 3,20

Christls Apfelkuchen 3,20

Gemischter Mehlspeisteller, pro Person 3,90

Weinkarte

Sortenweine 1/8 l

Chardonnay 2021 2,90

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

Gemischter Satz 2023 2,00

Ried Brunnenthal, trocken

Weißer Merlot 2023 2,30

Ried Brunnenthal, trocken

Gelber Muskateller 2023 2,30

Ried Untere Reden, lieblich

Rose' Morgenröte 2023 2,00

Trocken, spritzig und säurebetont

Zweigelt 2021 2,00

Ried Brunnenthal

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
Nusslikör	2 cl	1,80
Melissensaft gespritzt	1/4 l	1,60
Traubensaft	1/4 l	3,40
Birnensaft	1/4 l	3,40
Saft gespritzt	1/4 l	2,20
Almdudler gespritzt	1/4 l	1,90
Mineralwasser perlíg, stíll	0,33 l	2,20
Mineralwasser perlíg	1,00 l	4,00

Unsere Mischgetränke bieten wir mit perlígem oder stíllem Wasser an

Weíne aus Eígenbau

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

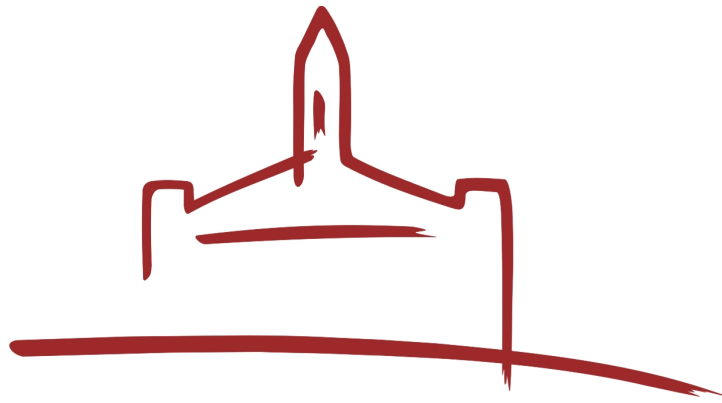
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 26. August bis 1. September 2024
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte online:

