

Wir empfehlen diesmal besonders:

Frische Hausgrammeln 4,40

Feine Lachsrollen  
Mit Räucherlachs und Oberscreme 6,40

Gebratene Putenbrust im Speckmantel  
Serviert mit einer Maroni-Semmelfülle und  
hausgemachtem Marillenchutney 8,40

Maronischnitte  
Eine süße Versuchung 4,40

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

Wintermütze  
Traubenlikör mit Schlagobers und Zimt 3,40

„Zwillingsperle“ 3,60  
Trocken, eleganter Schaumwein

Frizzante Rose 2,60  
Trocken, spritzig



Welschriesling Frizzante 2,60  
Fruchtig, frisch

Feuerwehr Sprizz 3,60

hausgemachte Speisen

## 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 3,40

Nuss Strudel 3,40

Christls Apfelkuchen 3,40

Gemischter Mehlspeisteller, pro Person 4,40

## Weinkarte

Sortenweine

1/8 l

Neu !!!

Jungweín Hubí & Rupi Weiß 2024

2,00

Trocken, rassig

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 2022

2,00

Ried Brunnenthal

„FRANZ“ 2021

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	2,40
Treberschnaps	2 cl	2,40
Nusslikör	2 cl	2,40
Traubensaft	1/4 l	3,40
Birnensaft	1/4 l	3,40
Soft gespritzt	1/4 l	2,20
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 perligem oder stillem Wasser an

WEIÑE AUS EIGENBAU

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

Neu - Neu - Neu !!!

## HEURIGENTERMINE 2025

20. bis 26. Jänner 2025  
24. Februar bis 2. März 2025  
28. April bis 4. Mai 2025  
2. bis 8. Juni 2025  
7. bis 13. Juli 2025  
25. bis 31. August 2025  
1. bis 7. Dezember 2025

### Sturm im Weingarten:

20. und 21. September 2025  
27. und 28. September 2025

Alte Feuerwehr

Wienerstrasse 14, 2721 Bad Fischau-Brunn

Tel.: 0664 386 65 50

Email: [info@altefeuerwehr.at](mailto:info@altefeuerwehr.at)

Website: [www.altefeuerwehr.at](http://www.altefeuerwehr.at)

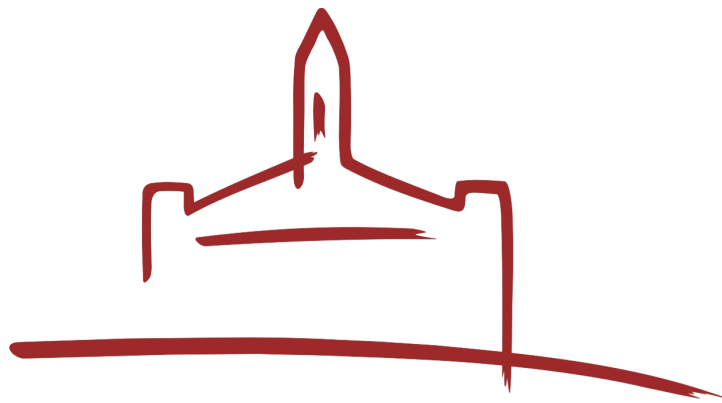
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 2. bis 8. Dezember 2024  
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten  
in unseren Produkten!

Speisekarte online:

