

Wir empfehlen diesmal besonders:

Luftgetrocknetes vom Wild
Mit Brie und einem Hauch von Trüffel
im knusprigen Kornweckerl 6,90

Feine Spargelterrine
Mit Räucherlachs 6,50

Knusprige Bärlauch - Käsenockerl
Mit frischer Gurkensauce  6,50

Frischer Rhabarberkuchen
Ein süß-säuerlicher Genuss 4,40

Feuerwehr Sprizz 3,90

Frizzante MUSCAT 2,90
Fruchtig, sortentypisch

Der junge Franzl 2024 - Rot 2,40
Trocken, mit der Kraft der Jugend

Unsere Speisen:

Gemischter Weißbrotteller 
Mit Paradeiser- und Oliven-Schafkäseaufstrich 4,90
(nur Paradeiseraufstrich: )

Gefüllte Weinblätter 
Mit Reis und Kräutern (ohne Sauce: ) 5,40

Hausbrot
Mit Butter und geselechtem Lungenbraten 5,40

Ciabatta mit
Schweinsbraten, Salat und Olivenöl
oder: Surbraten und frischem Kren 4,40
oder: feinem Roast Beef 5,90

Kichererbsenlaibchen 
Mit frischer Gurkensauce  6,50

G' schmackige Fleischlaibchen 6,50

vegetarisch



vegan

Heurigen-Klassiker:

Surbraten		6,50
Kümmelbraten		6,50
Feuerwehrjause		7,90
Blunzn		5,90
Saure Blunzn		6,40
Presswurst		5,90
Saure Presswurst		6,40
Gemischtes Saures		7,90
Kernöl		1,40
Käseplatte		7,90
Käsebrot		3,90
Speckbrot		3,90
Belegtes Brot		4,20
Schmalzbrot		2,90
Schmalzbrot mit Zwiebel oder Knoblauch		3,20
Bratlfettbrot		3,20

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

Leberaufstrichbrot 3,20

Liptauerbrot  3,20

Salate:

Erdäpfelsalat  3,60

Krautsalat, Linsensalat  3,60

Grüner Salat nach Saison, Olivenöl  3,60

Käferbohnen Salat mit Kernöl  4,40

Gebäck:

Kornweckerl, Ciabattaweckerl 1,50

Brot 1,00

Süßes:

Cremeschnitten 3,60

Nuss Strudel 3,60

Christls Apfelkuchen 3,60

Gemischter Mehlspeisteller, pro Person 4,40

Weinkarte

Sortenweine	1,8 l
Gemischter Satz 2023 Ried Brunnenthal, trocken	2,20
Weißer Merlot 2023 Ried Brunnenthal, trocken	2,80
Gelber Muskateller 2023 Ried Untere Reden, lieblich	2,40
Rose' Morgenröte 2023 Trocken, spritzig und säurebetont	2,20
Zweigelt 2022 Ried Brunnenthal	2,30
„Franz“ 2021 Im neuen Eichenfass gereift, Merlot, CS, CF	4,10
Sprudeliges	
„Zwillingsperle“ Trocken, eleganter Schaumwein	3,90
Frizzante Rose Trocken, spritzig	2,90
Welschriesling Frizzante Fruchtig, frisch	2,90

Spritzer (<u>mit Gem. Satz</u>)	1/4 l	2,50
1/8 Wein auf 1/2	1/2 l	3,20
Liftler	1/4 l	2,60
3-er Mischung	1/4 l	2,40
1/8 Wein mit Almdudler	1/2 l	3,90
Obstbrand, Obstlikör	2 cl	2,40
Treberschnaps	2 cl	2,40
Nusslikör	2 cl	2,90
Traubensaft	1/4 l	3,40
Birnensaft	1/4 l	3,40
Saft gespritzt	1/4 l	2,20
Almdudler gespritzt	1/4 l	2,20
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 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

Website: www.altefeuerwehr.at

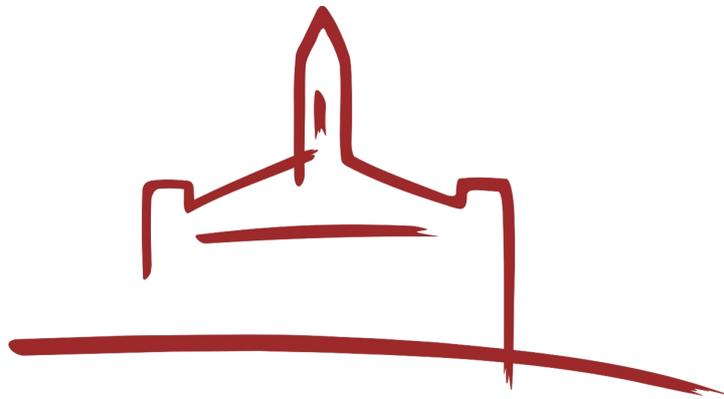
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

VOM 28. APRIL BIS 4. MAI 2025
GEÖFFNET VON 11 BIS 23 UHR



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte Online:

