

Wir empfehlen diesmal besonders:

Ciabatta mit Thunfischauflaufstrich 4,40

Schichtsalat - nach altem Rezept

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

6,90

Vegetarisch - ohne Schinken



Gegrillte Scheiben vom Schweinsfilet

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

8,90

Vegan - mit gegrilltem Kürbis und Kräuterseitlingen



Gefrorene Weintrauben

Mit Schokolade und Treber Schnaps

5,50

Feuerwehr Sprizz

3,90

Melissen - Sprizz

3,90

Neu - Neu - Neu!!!

Perla Rosa

3,50

Trockener Rose' - Schaumwein vom Blaufränkisch

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 geselchtem 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
Feuerwehr Jause		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
Käsebrod		3,90
Speckbrod		3,90
Belegtes Brod		4,20
Schmalzbrod		2,90
Schmalzbrod mit Zwiebel oder Knoblauch		3,20
Bratlfettbrod		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

Käferbohnnensalat 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 2024 2,20

Ried Brunnenthal, trocken

Weißer Merlot 2024 2,80

Ried Brunnenthal, trocken

Welschriesling 2024

Rassig, leicht - idealer Sommerwein 2,80

Gelber Muskateller 2024 2,40

Ried Untere Reden, lieblich

Rose' Morgenröte 2024 2,20

Trocken, spritzig und säurebetont

Zweigelt 2022 2,30

Ried Brunnenthal

„Franz“ 2021 4,10

Im neuen Eichenfass gereift, Merlot, CS, CF

Sprudeliges

„Zwillingsperle“ 3,90

Trocken, eleganter Schaumwein

Welschriesling Frizzante 2,90

Fruchtig, frisch

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
Trebernschnaps	2 cl	2,40
Nusslikör	2 cl	2,90
Traubensaft	1/4 l	3,40
Apfelsaft	1/4 l	3,40
Soft gespritzt	1/4 l	2,20
Melissensaft gespritzt	1/4 l	2,00
Almdudler gespritzt	1/4 l	2,20
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 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

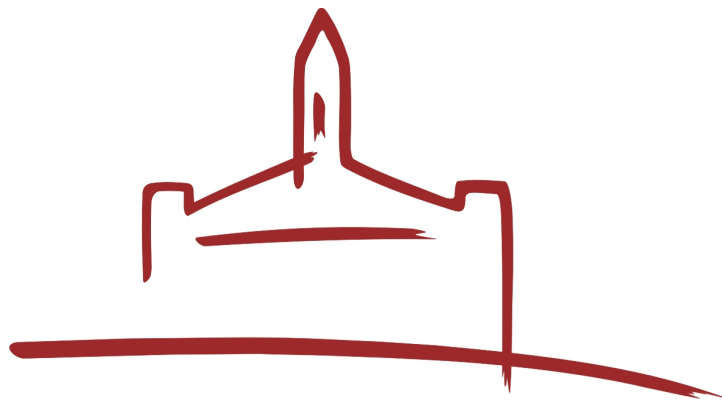
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 25. bis 31. August 2025
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte Online:

