

Wir empfehlen diesmal besonders:

Frische Hausgrammeln 4,60

Feine Lachsrollen
Mit Räucherlachs und Oberschmelze 6,90

Gebratene Putenbrust im Speckmantel
Serviert mit einer Maroni-Semmelbutter und
hausgemachtem Marillenchutney 8,90

Maronischneide
Eine süße Versuchung 4,70

Roter Glühwein
Hausgemachter Genuss 1/4 l 4,00

Wintermütze
Traubenlikör mit Schlagobers und Zimt 3,40

Neu: Jungwein Hubi & Rupí 2025 2,40
Trocken, rassig

Perla Rosa 3,50
Trockener Rose' - Schaumwein vom Blaufränkisch

Feuerwehr Sprizz 3,90

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!

Verhackertes – Brot 3,20

Leberaufstrichbrot 3,20

Liptauerbrot  3,20

Salate:

Erdäpfelsalat  3,60

Krautsalat, Linsensalat  3,60

Grüner Salat nach Saison, Olivenöl  3,60

Käferbohnsensalat 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 Mehlspeísteller, 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

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	3,50
Apfelsaft	1/4 l	3,50
Saft gespritzt	1/4 l	2,30
Almdudler gespritzt	1/4 l	2,30
Mineralwasser perlig, still	0,33 l	2,20
Mineralwasser perlig	1,00 l	4,00

Unsere Mischgetränke bieten wir mit perlígem oder stíllem Wasser an

Weíne aus Elígenbar

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

NEU - NEU: HEURIGENTERMINE 2026

19. bis 25. Jänner 2026
2. bis 8. März 2026
27. April bis 3. Mai 2026
1. bis 7. Juni 2026
6. bis 12. Juli 2026
31 August bis 6. September 2026
30. November bis 6. Dezember 2026

Sturm im Weingarten:

26. und 27. September 2026

Alte Feuerwehr

Wienerstrasse 14, 2721 Bad Fischau-Brunn

Tel.: 0664 386 65 50

Email: info@altefeuerwehr.at

Website: www.altefeuerwehr.at

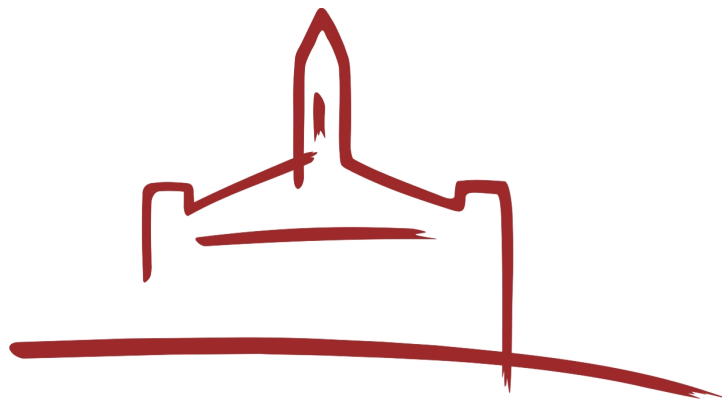
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 1. bis 7. Dezember 2025
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte Online:

