

Hausgemachte Speisen

Wir empfehlen diesmal besonders:

Geträufelte Linsen



5,50

Knusprig gebackene Käsenockeर



Mit Kräutern und frischer Gurkensauce

6,90

Festbraten

Schweinsbraten fruchtig-pikant verfeinert

8,90

Schokogenuss

Ein flausiges Schokoerlebnis

4,40

Roter Glühwein

Hausgemachter Genuss

1/4 L

4,00

Wintermütze

Traubenlikör mit Schlagobers und Zimt

3,40

Jungwein Hubi & Rupi 2025

2,40

Trocken, rassig

Perla Rosa

3,50

Trockener Rose' - Schaumwein vom Blaufränkisch

Feuerwehr Sprizz

3,90

Hausgemachte Speisen

Unsere Speisen:

Gemischter Weißbrotteller



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

Gefüllte Weinblätter



Mit Reis und Kräutern (ohne Sauce: V) 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



6,90

G'schmackige Fleischlaibchen

6,90

vegetarisch



vegan V

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!

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

Käferbohnensalat 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
Ried Brunnenthal, trocken

2,20

Weißen Merlot 2024
Ried Brunnenthal, trocken

2,80

Gelber Muskateller 2024
Ried Untere Reden, lieblich

2,40

Rose' Morgenröte 2024
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

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	3,50
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 perligem oder stilem Wasser an

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

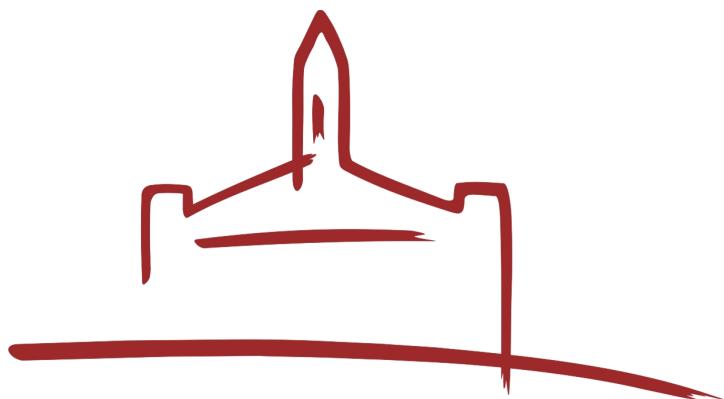
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 19. bis 25. Januar 2026
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte online:

