

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

Neu - Neu !!! Chardonnay 2023

3,20

Ried Untere Reden, trocken, gehaltvoll,
in amerikanischer Eiche ausgebaut

Feuerwehr Sprizz

4,20

Melissen - Sprizz

4,20

Unsere Speisen:

Gemischter Weißbrotteller



Mit Paradeiser- und Oliven-Schafkäseaufstrich 4,90

(nur Paradeiseraufstrich: )

Gefüllte Weinblätter



Mit Reis und Kräutern (ohne Sauce: ) 5,90

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 

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 2025 2,20
Ried Brunnenthal, trocken

Weißer Merlot 2024 2,80
Ried Brunnenthal, trocken

Gelber Muskateller 2025
Ried Untere Reden, lieblich 2,40

Zweigelt 2024 2,30
Ried Brunnenthal

Sprudeliges

Perla Rosa 3,90
Trockener Rose' - Schaumwein vom Blaufränkisch

Muscat Frizzante 2,90
Trocken, fruchtig

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	3,80
Apfelsaft	1/4 l	3,50
Soft gespritzt	1/4 l	2,40
Melissensaft gespritzt	1/4 l	2,40
Almdudler gespritzt	1/4 l	2,40
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

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

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
4. und 5. Oktober 2026
Jeweils ab 13 Uhr

Alte Feuerwehr
Wienerstrasse 14, 2721 Bad Fischau-Brunn
Tel.: 0664 386 65 50
Email: info@altefeuerwehr.at
Website: www.altefeuerwehr.at

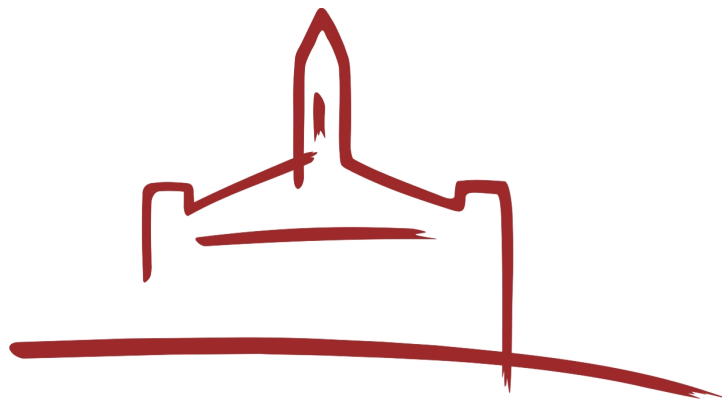
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 31. August bis 6. September 2026
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte Online:

