


Wir empfehlen diesmal besonders:

Knuspriges Kornweckerl 
gefüllt mit Eieraufstrich und Salat 4,40

Bunter Thunfischsalat
mit Nudeln und Gemüse 6,90

Gebratene Hühnerbrust, kalt serviert
dazu Couscous mit Gurken und Paradeisern,
Chillyrelish und Weißbrot 8,90

Ohne Hühnerbrust  5,90

FrISChe Erdbeer-Roulade
Ein fruchtig-cremiger Genuss 4,40

Neu - Neu !!! Chardonnay 2023 3,20
Ried Untere Reden, trocken, gehaltvoll,
in amerikanischer Eiche ausgebaut



Hubi & Rupí 2025 2,40
Weiß, trocken, rassig

Der junge Franzl 2025 2,40
Rot, trocken, mit der Kraft der Jugend

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: ) 5,90

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  6,90


G' schmackige Fleischlaibchen 6,90

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!

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:

Creemeschnitten 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
Weißer Merlot 2024 Ried Brunnenthal, trocken	2,80
Gelber Muskateller 2024 Ried Untere Reden, lieblich	2,40
Rose' Morgenröte 2025 Trocken, spritzig und säurebetont	2,20
Zweigelt 2022 Ried Brunnenthal	2,30
Sprudeliges	
Perla Rosa Trockener Rose' - Schaumwein vom Blaufränkisch	3,90
„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
Melissensaft 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 stillem Wasser an

Weine aus Eigenbau

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:

Fixer Termin: 26. und 27. September 2026

Zusätzlich je nach Witterung und Zeitpunkt der
Weinlese: 19. + 20. 9. ODER 3. + 4. 10.
Der zweite Termin wird zeitgerecht bekanntgegeben!

Alte Feuerwehr

Wienerstrasse 14, 2721 Bad Fischau-Brunn

Tel.: 0664 386 65 50

Email: info@altefeuerwehr.at

Website: www.altefeuerwehr.at

HERZLICH WILLKOMMEN

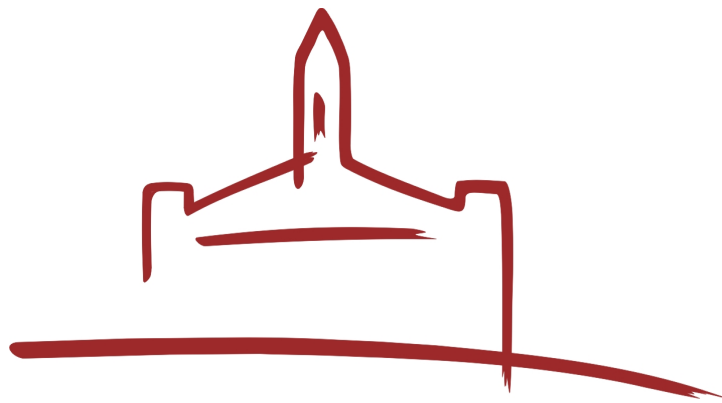
ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 1. bis 7. Juni 2026

geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte Online:

