Hausgemachte Speisen

Wir empfehlen diesmal besonders:

Frische Hausgrammeln		4,60
Feine Lachsrollen Mit Räucherlachs und Oberscreme		6,90
Gebratene Putenbrust im Speckmantel Serviert mit einer Maroni-Semmelfülle und hausgemachtem Marillenchutney		8,90
Maronischnitte Eine süße Versuchung		4,70
Roter Glühwein Hausgemachter Genuss	1/4 l	4,30
Wintermütze Traubenlikör mit Schlagobers und Zimt		3,60
Neu: Jungwein Hubi & Rupi 2026 Fruchtig, vollmundig		2,40
Neu: Junger Roter 2026 Markant, kraftvoll		2,40
Neu: „Franz“ 2023 Im neuen Eichenfass gereift, Merlot, CS, CF		4,10
Feuerwehr Sprizz		4,20

Hausgemachte Speisen

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 5,90

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

Hausgemachte Speisen

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
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!

Hausgemachte Speisen

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

Weine aus Eigenbau

Weinkarte

Sortenweine	1/8 l
Gemischter Satz 2025 Ried Brunnenthal, trocken	2,20
Weißer Merlot 2024 Ried Brunnenthal, trocken	2,80
Chardonnay 2023 Ried Untere Reden, trocken, gehaltvoll, in amerikanischer Eiche ausgebaut	3,20
Zweigelt 2024 Ried Brunnenthal	2,30

Sprudeliges

Perla Rosa Trockener Rose´ – Schaumwein vom Blaufränkisch	3,90
Muscat Frizzante Trocken, fruchtig	2,90
Welschriesling Frizzante Fruchtig, frisch	2,90

Weine aus eigenbau

Spritzer (mit Gem. Satz)	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
Saft gespritzt	1/4 l	2,40
Melissensaft gespritzt	1/4 l	2,40
Almdudler gespritzt	1/4 l	2,40
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

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

NEU – NEU -HEURIGENTERMINE 2027!!

18. bis 24. Jänner 2027
1. bis 7. März 2027
26. April bis 2. Mai 2027
31. Mai bis 6. Juni 2027
5. bis 11. Juli 2027
30. August bis 5. September 2027
29. November bis 5. Dezember 2027

Sturm im Weingarten:

25. und 26. September 2027
2. und 3. Oktober 2027
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

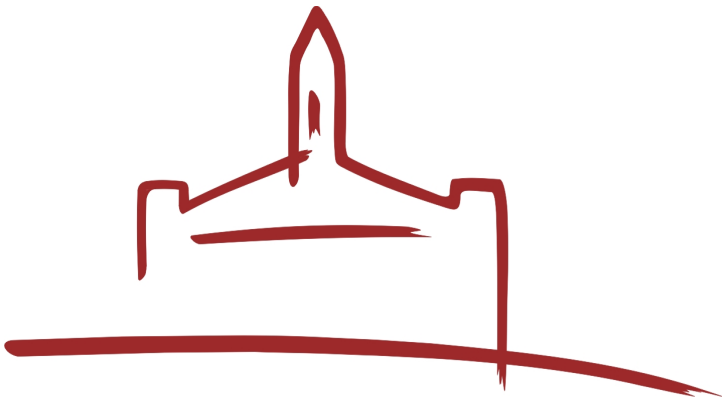
HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM HEURIGEN

ALTE FEUERWEHR

AUSG'STECKT IST

vom 30. November bis 6. Dezember 2026
geöffnet von 11 bis 23 Uhr



Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten!

Speisekarte Online: