



Bestellungen unter

wein@weingut-eigl.at oder 0664/447 25 44

Trotz der aktuellen Situation bringen wir ein bisschen „Heurigen-feeling“ nach Hause und bieten dafür einen kleinen Auszug aus unserer Heurigenküche an.

Heurigen für zu Hause

Bestellungen täglich bis 15 Uhr.

Abholung (Winklgasse 42, 3610 Wösendorf)

von 16 bis 19 Uhr.

Preise in Euro, inkl. aller Abgaben.

Termine:

15.01. bis 17.01.2021

22.01. bis 24.01.2021

Jause für zu Hause

Haverjause gemischter Fleischteller, Käse, Aufstrich (A,C,G,M)	6,70
Zweierlei vom Räucherfisch Forellenmousse und Lachsfilet (D, G, M, N)	7,80
Bio-Lammschinken fein garniert (A,G,O)	8,00
Saures Rindfleisch mit Käferbohnsalat, Balsamico und Kernöl (C,L,M,O)	6,50
Linsen Paprikasalat mit Wachauer Bio-Schafkäse (G,O)	6,00
Aufstrichteller sechs verschiedene Topfenaufstriche (C,G,M)	5,80
Käsevariation Hart- und Weichkäse (C,G,O)	7,90
Haverlaberl mit Bratenfett, Schweinsbraten, Gurkerl und Kren (A,F,M)	2,90
Tageskuchen (A,C,G)	2,80
Gebäck aus Salomons Backstube Laberl, Kornspitz, Roggenweckerl (A,F,N)	1,10

Flaschenweine für zu Hause (gekühlt) 0,75l

Grüner Veltliner Ried Pichl Point, Fed.® 2019 Apfeltöne, mineralischer Abgang	8,00
Grüner Veltliner Ried Kollmitz 2019/2017 fruchtig, blumig, elegante Säure	7,80
Grüner Veltliner Stein am Rain® Smaragd® 2019 gelb. Apfel, würzig, nussig	12,50
Riesling Ried Jochinger Berg 2019 zart duftig nach Marille, anhaltendes Finish	8,50
Weißburgunder Ried Kollmitz Smaragd® 2017 Blütenhonig, gelbe Birne, reif	9,80
Pinot Gris Ried Postaller Smaragd® 2019 Duft nach Melone, Mandel,	9,80
Zweigelt St. Michaelis 2017 Würzig nach Kirschen und Brombeeren	7,80