

Perchtoldsdorf im Jänner 2021

„Heuriger Ab Hof“ -Wein und Speisen zum Mitnehmen

Liebe Gäste!

Zu unserem geplanten Ausstecktermin vom 15. bis 24. Jänner 2021 können wir leider den Heurigen wieder nicht öffnen!

Trotzdem möchten wir Ihnen ein bisschen Heurigen mit nach Hause geben und werden in dieser Zeit die Möglichkeit „Heurigenbuffet zum Abholen“ anbieten!

.....sehr gerne natürlich auch, den passenden Wein dazu! (auch gekühlt möglich!)

Freitag 15. bis Sonntag 24. Jänner, 11:00 bis 14:00 Uhr und 18:00-19:00 Uhr ist geöffnet!

Wir ersuchen Sie, am Vortag bis 12:00 Uhr zu bestellen!

Natürlich geht's auch kurzfristig, solange der Vorrat reicht!

0664/142 72 37 od. [mail@weinbau-barbach.at](mailto:mail@weinbau-barbach.at)

Gebackene Speisen werden immer frisch zubereitet!

Unser Speisen- und Weinsortiment finden Sie auch unter

[www.weinbau-barbach.at](http://www.weinbau-barbach.at)!

Die Marktgemeinde Perchtoldsdorf bietet 1 x täglich ein Gratis-Lieferservice (Funktaxi Felner) an, bitte bei der Bestellung die Adresse angeben!

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Liebe Grüße, xund bleiben,

Ihre Familie Barbach

# Unser Speisenangebot 15.-24. Jänner 2021

## Täglich gibt's:

	Preis		Preis
Surschnitzerl	8,20 €	Entensuppe mit Knöderl	3,20 €
Hühnerschnitzerl	8,20 €	Kürbissuppe	3,20 €
<i>Grüner Veltliner</i>		Frittatensuppe	3,00 €
Hendlhaxerl gebacken ( vorbestellen!!)	5,20 €		
<i>Jungcuvee</i>		Salate :	3,00 €
Gebackenes Gemüse	8,00 €	Erdäpfel, Kraut, Schwarzwurzen, Mais	
mit Sauce Tartare od. Schnittlauchsauce			
<i>Rose</i>		Pommes	3,00 €
Schinkenfleckerl	6,20 €		
<i>Gemischter Satz</i>		Ribiselkuchen , Mohnschnitte	3,00 €
Geröstete Schwammerl auf Nudeln	8,80 €	Topfenstrudel	3,00 €
mit Trüffelöl		<i>Frizzante</i>	
<i>Weissburgunder</i>		Liptauer, Rucolaaufstrich	3,50 €
Linsen mit Knödl	6,50 €	Becherl	
<i>Zweigelt Sommerhagenau</i>		<i>Frizzante</i>	
Gemüselaiichen	6,50 €		
mit Schnittlauchsauce			
<i>Welschriesling</i>			

## Unser Weinangebot: auch unter [www.weinbau-barbach.at](http://www.weinbau-barbach.at)

	€		€
Frizzante 2020 BIO	9,50	Sauvignon Blanc	12,00
Welschriesling 2020 BIO	6,50	Reserve 2019	
Grüner Veltliner 2020 BIO	6,50	Chardonnay Hochrain	12,00
Gemischter Satz 2020 BIO	6,50	2019	
Weissburgunder 2019	7,50	Rose 2020 BIO	7,50
Riesling 2019	7,50		
Jungcuvee 2020 BIO	8,50	Cuvee Rot 2018	6,00
		Zweigelt Sommerhagenau 17	9,50
		S-Klasse 2018	15,00

## Tagesspeisen:

### Freitag 15. Jänner

Kabeljau gebacken mit S. Tartare 9,50 €

Forellenfilet natur mit  
Petersilerdäpfel und Kräuterbutter 12,50 €  
*Jungcuvee*

### Samstag 16. Jänner

Rindsroulade mit Nudeln 12,50 €  
*Weißburgunder*

### Sonntag 17. Jänner

Gebratene Ente mit Rotkraut 12,00 €  
und Erdäpfelknödel €  
*S-Klasse*

### Montag 18. Jänner

Krautroulade mit Petersilerdäpfel 8,00 €  
*Riesling*

### Dienstag 19. Jänner

Kalbsgulasch mit Spätzle 10,00 €  
*Chardonnay*

### Mittwoch 20. Jänner

Gekochtes Schulterscherz'l 12,00 €  
vom Rind mit Kochsalat  
und Petersilerdäpfel  
*Grüner Veltliner*

### Donnerstag 21. Jänner

Kümmelbraten 10,00 €  
mit Sauerkraut und Semmelknödel  
*Gemischter Satz*

### Freitag 22. Jänner

Kabeljau gebacken mit S. Tartare 9,50 €  
Forellenfilet natur mit  
Petersilerdäpfel und Kräuterbutter 12,50 €  
*Jungcuvee*

### Samstag 23. Jänner

Gebratene Ente mit Rotkraut 12,00 €  
und Erdäpfelknödel  
*Zweigelt Sommerhagenau*

### Sonntag 24. Jänner

Kalbsbraten mit Reis 11,00 €  
*Sauvignon Blanc Reserve*

## vegetarisch:

Gemüseauflauf 7,00 €  
mit Schnittlauchsauce

Spinat-Schafkäse-Strudel 6,00 €  
mit Schnittlauchsauce

Melanzaniauflauf 7,00 €

Krautfleckerl mit Blattsalat 8,00 €

Gemüseauflauf 7,00 €  
mit Schnittlauchsauce

Spinat-Schafkäse-Strudel 6,00 €  
mit Schnittlauchsauce

Melanzaniauflauf 7,00 €

Krautfleckerl mit Blattsalat 8,00 €

Gemüseauflauf 7,00 €  
mit Schnittlauchsauce

Melanzaniauflauf 7,00 €