

Liebe Weinfreunde & Heurigengäste!

Der Frühling ist da, und wieder dürfen wir Euch unsere Weine und Speisen leider nicht im Lokal oder Gastgarten kredenzen. Wir hoffen inständig, daß wir zu unserem nächsten regulären Aussteck-Termin im Juni „richtig“ öffnen können.
Bis dahin halten wir Euch die Treue mit unserem Abhol-Angebot.

Sollte sich zwischenzeitlich an den Maßnahmen etwas ändern (Lockerung oder weitere Einschränkungen), behalten wir uns auch vor, an unserem Angebot Änderungen durchzuführen. Wir werden Euch aber auf jeden Fall sofort per E-Mail und auf unserer Facebook-Seite darüber informieren.

Vom 23. April bis zum 16. Mai gibt es bei uns Speisen, Wein und Traubensaft zum Abholen!
Sollten wir wider Erwarten doch noch richtig Öffnen können gilt dieses Angebot auch im Lokal!
Die Abholung ist in dieser Zeit täglich von 11:30 – 13:00 und von 17:00 – 18:30 möglich.
Andere Zeiten sind nach Absprache auch möglich.
**Wir würden uns über Vorbestellungen freuen,
um Eure Wartezeiten bei der Abholung möglichst kurz zu halten!**

Folgende Wege stehen Euch zur Bestellung offen:
Im Vorhinein: per E-Mail: georgsommerbauer@a1.net
Im Vorhinein: per SMS, Sprachnachricht oder WhatsApp 0664 / 21 66 506
Während der "Öffnungszeiten" gerne auch am Festnetz 01 / 869 81 89

Wichtig sind folgende Informationen für uns:
Euer Name

Name und Anzahl der gewünschten Speisen
Name und Anzahl der gewünschten Weine bzw. Traubensaft
Wir bringen eigenes Transportgeschirr mit: Ja / Nein
Gewünschter Abholzeitpunkt (möglichst präzise)

Bei Abholung ist Barzahlung, Bankomatzahlung oder Kreditkartenzahlung (Visa, Mastercard) möglich. Wir bitten um möglichst pünktliche Abholung, damit die Speisen nicht "leiden", und ein flüssiger Ablauf bei der Ausgabe und Bezahlung gewährleistet ist.
Wir haben unsere Ausgabe im "Vorraum/Einfahrt" unseres Vordereinganges eingerichtet.
Wir möchten Euch bitten, dort nur einzeln bzw. insgesamt maximal 2 Personen, und mit "FFP2-Maske" einzutreten. Auch wir sind bestmöglich eingerichtet und ausgerüstet.

Eure Familie Sommerbauer

Hochstraße 78a, 2380 Perchtoldsdorf, www.georg-sommerbauer.at



Heurigen Georg Sommerbauer Tageskarten 23.4. - 16.5. 2021

Täglich gibt's:

KALT:

Beef Tatar mit 4 Toast und Butter	13,--
Vitello tonnato mit knusprigem Ciabatta	12,--
Wechselnde Aufstriche (auch Vegan!) Portion ca. 200g	4,50

WARM:

Wechselnde Tagessuppe	3,50
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödeln oder Grießnockerln	3,50
Ausgelöstes 1/2 Backhendl mit Salat oder Beilage nach Wahl	14,--
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat oder Beilage nach Wahl	16,--
Sommerbauer-Cordon bleu mit Salat oder Beilage nach Wahl (Kalbsschnitzel gefüllt mit Wacholderspeck und Nusskäse)	18,50
Surschnitzel mit Salat oder Beilage nach Wahl	12,50
Hühnerschnitzel mit Salat oder Beilage nach Wahl	12,50
Ausgelöstes Paprikahenderl mit Butternockerln	11,--
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	7,50

Alle gebackenen Speisen gibt's gerne auch glutenfrei!

Kurzgebratener Rostbraten, butterweich vom Beiried:

Zwiebelrostbraten (mit gebacken Zwiebeln)	18,--
Esterhazy-Rostbraten (Wurzeln, Rahm, Kapern)	18,--
Steinpilz-Rostbraten (Rahm, Steinpilze) jeweils mit Beilage nach Wahl!	21,--

BEILAGEN:

Wechselnde Salate, Pommes, Braterdäpfel, Petersilerdäpfel, Reis, Semmelknödeln.

VEGAN:

Erdäpfelgnocchi mit...	
...pikantem Melanzanipesto und Kirschparadeisern	9,50
...Pistazienpesto, Ruccola und gerösteten Spitzpaprika	11,50
...Bärlauchpesto und gerösteten Pinienkernen dazu Parmesan? (nicht vegan;)	9,50 +1,--
Tante Joleschs Krautfleckerl mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	8,50
Spargelgröstl	11,50

SÜSS:

Marzipan-Mohn-Mousse mit Himbeermark	6,50
Nougatmousse mit Orange und Thymian-Pinienkern-Krokant	6,50
Mohn-Nuss-Schnitte mit Ribiselgelee und Zitronenglasur	4,--

Alle Nachspeisen sind von Natur aus glutenfrei!

Unsere täglichen "Highlights"!

Freitag, 23.4.

Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat	13,50
Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Paradeisern und Ruccola und Pinienkernen	13,50

Samstag, 24.4.

Kalbsbrust mit Pinienkern-Schafkäse-Bärlauch-Füllung und Salat	16,50
Gebratene Sardinen auf hausgemachten Papardelle mit Frühlingszwiebeln	13,50

Sonntag, 25.4.

Porchetta mit Polenta-Speck-Knödeln und mediterranem Salat	15,50
Gebackene Kalbsleber mit hausgemachter Sauce Tatar und Erdäpfelsalat	17,50

Montag, 26.4.

Lamm-Polpetti mit Paprikasauce und hausgemachten Nudeln	13,50
Szegediner Krautfleisch mit Salzkartoffeln oder Knödeln	10,--

Dienstag, 27.4.

Kalbsrahmbeuschl mit flaumigen Semmelknödeln	10,50
Knoblauchhendl auf cremigem Spargelrisotto	14,50

Mittwoch, 28.4.

Miesmuscheln „Marinara“ mit knusprigem Ciabatta	16,50
Selchleischknödeln auf cremigem Wacholderkraut	10,--

Donnerstag, 29.4.

Wangerl-Gulyas vom Kalb mit Butternockerln	13,50
Lasagne al forno, dazu Ruccolasalat mit Pinienkernen	11,50

Freitag, 30.4.

Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat	13,50
Tiroler Leber vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	17,50

Samstag, 1.5.

Lammhaxl „Stifado“ mit Teigreis und griechischem Salat	17,50
Schweinsfilet-Spieße mit Spargelgröstl	14,50

Sonntag, 2.5.

Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis	14,50
Altwiener Backfleisch vom Beiried, dazu Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl	17,50

Montag, 3.5.

Klassisches Piccata Milanese vom Kalb	15,50
Gekochter Knieling in der Wurzelsuppe mit Erdäpfeln und Kren	9,50

Dienstag, 4.5.

Geschmortes Ochsenwangerl „Wiener Art“ mit hausgemachten Bandnudeln	14,50
Bifteki mit Feta gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln und Tzatziki	13,50

Mittwoch, 5.5.

Miesmuscheln im Weissweinsud mit knusprigem Ciabatta	16,50
Majoranfleisch vom hinteren Ausgelösten mit Hörnchen und Salat	11,50

Donnerstag, 6.5.

Kuttelgulyas mit Salzkartoffeln	9,--
Kalbsrahmgulyas mit Butternockerln	13,50

Freitag, 7.5.

Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat	13,50
Sankt Petersfisch-Filet in Walnußpanade mit Karotten-Apfel-Salat	19,50

Samstag, 8.5.

Knoflschopf mit Grießknödeln und Krautsalat	13,--
Filetsteak mit Erbsenschoten, Braterdäpfeln und Trüffelmayonaise	24,--

Sonntag, 9.5.

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelrahmgemüse und Erdäpfelschmarrn und Kren	18,--
Petersdorfer Blunzenbratli mit Semmelknödeln und Sauerkraut	12,50

Montag, 10.5.

Spaghetti puttanesca (Sardellen, Paradeisa, Kapern, Oliven, Peperoni)	9,50
Grammelknödel mit cremigem Wacholderkraut	10,--

Dienstag, 11.5.

Kalbsrahmbeuschl mit flaumigen Semmelknödeln	10,50
Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten	15,--

Mittwoch, 12.5.

Miesmuscheln "Buzara" mit knusprigem Ciabatta	16,50
Gebackene Leber mit Mayonaisesalat	11,50

Donnerstag, 13.5.

Geselchtes Schweinszüngerl mit Erbsenpüree und Kren	11,50
Stifado vom Rind mit Teigreis und griechischem Salat	14,--

Freitag, 14.5.

Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat	13,50
Gebackene Sardinenfilets mit mediterranem Salat	14,50

Samstag, 15.5.

Geschmortes Lammhaxl mit Butterreis und Speckfisoln	16,50
Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Paradeisern, Ruccola und Pinienkernen	13,50

Sonntag, 16.5.

Gebratene Kalbsstelze mit Butterreis und Salat	14,50
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	17,50