



Buschenschank

weiss

ESS'n &

TRINK'n

GETRÄNKE

WEIN

1 l Welschriesling/Juhudler (0)	€ 8,50
1/4 l Mischung (0)	€ 1,50
1 l Zweigelt (0)	€ 10,00
1/8 l Zweigelt (0)	€ 2,00

QUALITÄTSWEINE

0,75 l Weißburgunder (0)	€ 14,00
1/8 l Weißburgunder (0)	€ 2,50

0,75 l Sämling (0)	€ 14,00
1/8 l Sämling (0)	€ 2,50

SCHAUMWEIN

0,75 l Juhudler Frizzante (0)	€ 16,00
1/8 l Juhudler Frizzante (0)	€ 3,00

HUGO

Weißburgunder HUGO (0)	€ 3,00
Steirer HUGO (0)	€ 3,00

Die Allergene finden Sie auf der Rückseite.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

1 l Mineral	€ 2,50
1/4 l Mineral	€ 0,80

1 l Apfelsaft	€ 5,00
1/4 l Apfelsaft gespritzt/pur	€ 1,30
1/2 l Apfelsaft gespritzt/pur	€ 2,60

1 l Traubensaft	€ 6,50
1/4 l Traubensaft gespritzt/pur	€ 1,50
1/2 l Traubensaft gespritzt/pur	€ 3,00

1 l Pfirsichnektar	€ 6,50
1/4 l Pfirsichnektar gespritzt/pur	€ 1,50
1/2 l Pfirsichnektar gespritzt/pur	€ 3,00

1/8 l Hollersirup	€ 3,00
1/4 l Hollersirup gespritzt	€ 1,30
1/2 l Hollersirup gespritzt	€ 2,60

Die Allergene finden Sie auf der Rückseite.

KLASSISCHE JAUS'N

Hausplatte ab 2 Personen (pro Person) (A,C,G,M,H)	€ 7,50
Brettljause (A,C,G,M,H) Geselchtes, Schweinsbraten, Moasterbratl, Presswurst, Selchwürstel, Bauchspeck, Käse, Verhackert, Leberaufstrich, Grammelaufstrich, Garnierung	€ 6,50
Selchwürstel (A,C,M) Selchwürtstel im Ganzen, Verhackert, Garnierung	€ 4,50
Garnierte Zunge (A,C,M) Zunge im Ganzen, Verhackert, Garnierung	€ 4,90
Fitnesssteller (A,C,M,G) Moasterbratl, Käse, Kürbiskernölaufstrich, Butter, Garnierung	€ 6,90
Rohschinkenteller (A,C,M,G) Wachholderschinken, Käse, Butter, Garnierung	€ 8,30
Käseteller (A,C,M,G,H) Verschiedene Käsesorten, Kürbiskernölaufstrich, Butter, Garnierung	€ 8,90

Zu jeder Jause servieren wir 2 Stück Brot!

Kleine Portion um € 0,50 billiger.
Küche bis 21:00 Uhr

Die Allergene finden Sie auf der Rückseite.

SAURE JAUS'N

Saures Allerlei (A,C,M) Geselchtes, Schweinsbraten, Presswurst, Käse, Käferbohnen, Essig, Öl, Garnierung	€ 6,00
Saure Zunge (A,C,M) Zunge, Käferbohnen, Essig, Öl, Garnierung	€ 5,50
Presswurst (A,C,M) Presswurst, Essig, Öl, Garnierung	€ 4,50
Käferbohnen (A,C,M) Käferbohnen, Essig, Öl, Garnierung	€ 4,00
Wurstsalat (A,C,L,M) Hausgemachte Extrawurst, Käse, Garnierung	€ 5,20
Salatvariation (A,C,G,F) Gefüllte Schinkenrollen <i>oder</i> Frischkäse, Salat, Dressing	€ 6,70
Mozzarellateller (A,C,G,L) Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Balsamico Essig	€ 5,90
Saures Ei (A,C) Ein Ei, Essig, Öl, Garnierung (ohne Brot)	€ 1,20

Zu jeder Jause servieren wir 2 Stück Brot!

Kleine Portion um € 0,50 billiger.
Küche bis 21:00 Uhr

Die Allergene finden Sie auf der Rückseite.

BELEGTE BROTE

Belegtes Brot (A,C,G,M) Geselchtes, Schweinsbraten, Käse, Butter, Garnierung	€ 4,10
Schweinsbratenbrot (A,C,M) Schweinsbraten, Bratlfett'n, Garnierung	€ 4,10
Brüstlbrot (A,C,M) Brüstl, Bratlfett'n, Garnierung	€ 4,10
Moasterbratlbrot (A,C,G,M) Moasterbratl, Butter, Garnierung	€ 4,50
Käsebrot (A,C,G,H,M) Käse, Weinkäse, Butter, Garnierung	€ 4,50
Kinderbrot mit Überraschung (A,C,G,M,L) Geselchtes oder Extrawurst, Käse, Butter, Garnierung	€ 2,50
Aufstrichbrote (A,C,G,M) Leberaufstrichbrot, Verhackertbrot, Grammelaufstrichbrot, Bratlfett'nbrod, Kürbiskernölaufstrichbrot	€ 2,80
Portion Aufstrich (A,C,G,M)	€ 1,00
Stück Brot (A)	€ 0,50

Kleine Portion um € 0,50 billiger.
Küche bis 21:00 Uhr

Die Allergene finden Sie auf der Rückseite.

ZUM ABSCHLUSS

SCHNÄPSE

Zwetschke, Birne, Nuss, Weichsel, Himbeere € 1,80

SÜSSES

Hausgemachte Mehlspeise € 2,70
Je nach Tagesangebot

REGIONALE PRODUZENTEN

Schweinefleisch aus eigener Züchtung – Verarbeitung durch Augustin feine Spezialitäten, Unterauersbach

Kürbiskernöl aus eigenem Anbau

Brot – Helene Tschiggerl, Hürth

Gemüse – Gemüsehof Tschernko, Laasen

Eier, Käferbohnen – Elisabeth Augustin, Drauchen

Kren – Albert Weber, Pölten

Frischkäse – Schäferei Deutsch, Hatzen Dorf



Wir sind ein GlaMUR – Genuss am Fluss Mitgliedsbetrieb!

ZUM ABSCHLUSS

SCHNÄPSE

Zwetschke, Birne, Nuss, Weichsel, Himbeere € 1,80

SÜSSES

Hausgemachte Mehlspeise € 2,70
Je nach Tagesangebot

REGIONALE PRODUZENTEN

Schweinefleisch aus eigener Züchtung – Verarbeitung durch Augustin feine Spezialitäten, Unterauersbach

Kürbiskernöl aus eigenem Anbau

Brot – Helene Tschiggerl, Hürth

Gemüse – Gemüsehof Tschernko, Laasen

Eier, Käferbohnen – Elisabeth Augustin, Drauchen

Kren – Albert Weber, Pölten

Frischkäse – Schäferei Deutsch, Hatzen Dorf



Wir sind ein GlaMUR – Genuss am Fluss Mitgliedsbetrieb!

ZUM ABSCHLUSS

SCHNÄPSE

Zwetschke, Birne, Nuss, Weichsel, Himbeere € 1,80

SÜSSES

Hausgemachte Mehlspeise € 2,70
Je nach Tagesangebot

REGIONALE PRODUZENTEN

Schweinefleisch aus eigener Züchtung – Verarbeitung durch Augustin feine Spezialitäten, Unterauersbach

Kürbiskernöl aus eigenem Anbau

Brot – Helene Tschiggerl, Hürth

Gemüse – Gemüsehof Tschernko, Laasen

Eier, Käferbohnen – Elisabeth Augustin, Drauchen

Kren – Albert Weber, Pölten

Frischkäse – Schäferei Deutsch, Hatzen Dorf



Wir sind ein GlaMUR – Genuss am Fluss Mitgliedsbetrieb!

Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Buschenschank Weiß
Hürth 25 | 8492 Halbenrain
Tel: 0676 924 55 68
info@buschenschank-weiss.at
www.buschenschank-weiss.at

 buschenschankweiss