

*Liebe lieber  
ungewöhnlich!*

— UNSERE SPEISEN & GETRÄNKE —

# Unsere Labereien

— IM HEURIGENHOF —

**Liebe Gäste, wir heißen Sie  
herzlich Willkommen in der Laberei!**

*Warum Laberei? Wir haben den Namen für unsere Gaststätte ganz bewusst gewählt, weil wir Ihnen ein besonderes, kulinarisches Erlebnis bieten. Das spiegelt sich in unseren Produkten von ausgewählten Herstellern wider. Alle Backwaren, Fleisch und Gemüse stammen von regionalen Betrieben, unsere erlesene Käse-Auswahl beziehen wir von privaten Käsereien. Alle unsere Partner achten auf höchste Qualität, Nachhaltigkeit und biologisches Arbeiten.*

## Bezugsquellen

Bäckerei **Goldenitsch, St. Andrä**

Fleischerei **Karlo, Pamhagen**

Wein mag **Käse, Wien**

Schafzucht **Hautzinger, Tadten**

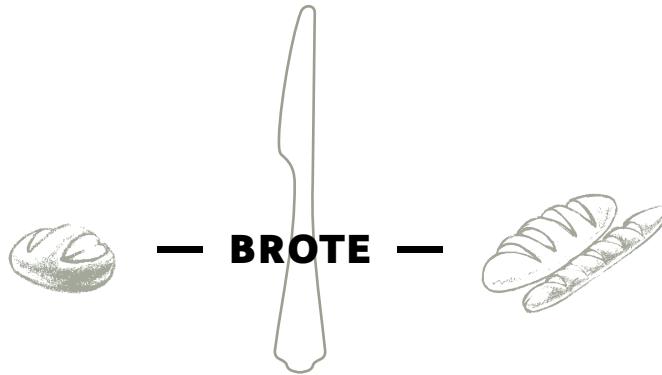
Gemüse von den **Seewinkler Bauern**

Hauseier

von **glücklichen Hühnern**

So setzen wir in der Laberei auf eine ausgewählte Mischung aus bekömmlichen Schmankerl, leichten Köstlichkeiten und kräftigen Platten, die vom kleinen Hunger bis zum großen Appetit alles abdeckt. **Unser Motto ist Leichtigkeit und Leidenschaft. Oder anders ausgedrückt: Laben und laben lassen.** Das spiegelt sich in unserer Gastfreundschaft wider: Wir freuen uns, dass Sie hier sind, und sind überzeugt, dass Sie Ihren Besuch nicht bereuen. **Genießen Sie den Aufenthalt. Bei uns. Mit uns.**

*Familie Adrian*



..... **Butterbrot** .....

*mit Schnittlauch*

..... **Hausschmalzbrot** .....

*mit Zwiebel*

..... **Oranges Paprikaschmalzbrot** .....

*mit Zwiebel*

..... **Aufstrichbrot** .....

*tagesaktuelle, hausgemachte Aufstriche, garniert*

..... **Käsebrot** .....

*mit Gemüse garniert, Butter*

..... **Schinkenbrot** .....

*Hausschinken, Kren, Gurkerl, Butter*

..... **Kümmelbratenbrot** .....

*mit Kren und Pfefferoni garniert*

..... **Blunz'nbrot** .....

*mit Kren, Senf*

..... **Belegtes Brot** .....

*Hausschinken, Käse, Ei, Mayonnaise,  
mit Gemüse reichlich garniert, Butter*



## — SCHMANKERL —

*Unsere Schmankerl & Salate werden mit Brot serviert.*



..... **Presswurst** .....

*Zwiebel, Essig, Kernöl*

..... **Aufstrichvariation** .....

*hausgemachte Aufstriche, saisonales Gemüse*

### *Labereittoast*

*Brot, Hausschinken, Speck, Käse,  
Zwiebel, Paprika, Pfefferoni*

**Für zwischendurch**

**Schinken-Käse-Toast**

*Hausschinken, Gouda, Ketchup*

**Gerne servieren wir eine extra Portion Brot**

### **Pusztaweckerl**

Wachauerweckerl  
mit Butter, Rindersaftschinken,  
Chilisalami, Chilisauce, Käse, Ei,  
Salat, Gurken, Tomaten,  
mit weiteren Saucen serviert

### **Fitnessweckerl**

Vollkornweckerl  
mit Frischkäse, Mozzarella,  
Pesto, Tomate, Rucola, Balsamico

nach Wahl luftgetrockneter  
Seewinkler Schinken

### **Rohschinkenplatte**

luftgetrocknete, regionale Rohschinkenspezialitäten,  
Parmesan frisch gehobelt, hausgemachtes Rotwein-Gelee

### **Gourmetplatte**

Mix aus luftgetrockneten Rohschinkenspezialitäten und  
erlesenen Käsesorten, hausgemachtes Rotwein-Gelee



### **Gourmethäseplatte**

erlesene Käsevariation von privaten Käsereien,  
hausgemachtes Rotwein-Gelee



### **Labereiplatte**

Schinken, Kümmelbraten, Speck, Blunz'n, Würstl,  
Käse, Aufstrich, Ei, fein garniert





## — SALATE —

### ..... **Tomate Mozzarella** .....

*Basilikum, Balsamico, Olivenöl*

### G'misch G'masch

saisonales Gemüse, Käse,  
Kräuterdressing

nach Wahl  
Schinken

### ..... **Käferbohnenalat** .....

*Käferbohnen, steirisches Kürbiskernöl,  
Zwiebel, knackige Salatvariation*

### ..... **Thunfischsalat** .....

*Salat, Thunfisch, Gemüse, Zwiebel, mariniert*

**Gerne servieren wir Beilagen nach Wahl:**

*Gemüse, Gebäck, ...*

### **Noch etwas Süßes?**

tagesaktueller, **hausgemachter Kuchen**



### ..... **Tichy Eismarillknödel** .....

*Schlagobers*



# — WEINE —



## **Weißweine** 1/8l oder 0,75l

Welschriesling

Muskat Ottonel

Assemblage

Riesling

Pinot Blanc

Chardonnay

Chardonnay Reserve

im großen Holzfass gereift

Welschriesling Reserve

im großen Holzfass gereift

Chardonnay Grande Reserve

Ried Fuchsloch,

22 Monate im 300 Lt Eichenfass gereift

## **Rotweine** 1/8l oder 0,75l

Adriano

halbtrocken

Zweigelt

Neusiedlersee DAC

Saxum

ZW-CS-ME

Zweigelt

Neusiedlersee DAC Reserve

Tribus

Cuvée CS-ME-BF

Merlot Reserve

BM 365

Cuvée BF-ME

Cabernet Sauvignon

Grande Reserve

Ried Illmitzweg,

20 Monate im Eichenfass gereift

*Rosé*

1/8l oder 0,75l

**Schankwein weiß/rot**

1/8l oder 1/4l

*Für die Vorratskammer  
Unsere Flaschenweine zum Mitnehmen gibt es  
zum ab Hof Preis!  
Wir informieren und beraten Sie gerne.*



## Kosttrios je 1/16 l

Genießen Sie 3 verschiedene Weine, serviert mit kleinen Köstlichkeiten.

1. *Assemblage / WR / RR*
2. *PB / CH / CH Res.*

3. *ZW DAC / Saxum / Tribus*
4. *ZW DAC Res. / ME / BM365*

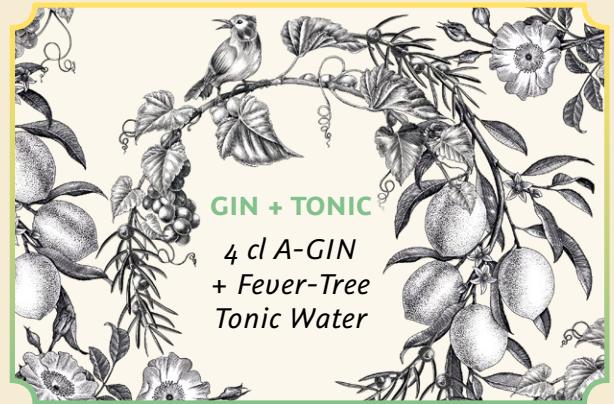


## goldenes Dessert

1/16 l **Chardonnay Auslese**

1/16 l **Sämling Trockenbeerenauslese**

mit Wein-Gelee und  
würzigem Käse serviert



## Prädikatsweine

Chardonnay Auslese 2018 1/8 l oder 0,5 l  
11 % vol. | süß

Sämling  
Trockenbeerenauslese 2022 1/16 l oder 0,375 l  
8,5 % vol. | süß

## Edelbrände

Blaifränkischbrand 2 cl

A.GIN 2 cl

Liköre 2 cl



## — PRICKELNDES —



### Spritzer

0,25 l oder 1 l

**G'spritzter weiß/rot**

**Roséspritzer**

**Muskatspritzer**

**Veilchenspritzer**

**Kaiserspritzer**

**Dreiermischung**

**Cola weiß/rot**

### **Frizzante 0,1 l oder 0,75 l**

Pinot Blanc Frizzante

Muskat Frizzante

Frizzante weiß

mit natürlichem Pfirsicharoma versetzt

Perlrosé

### Labereispritzer

*Lassen Sie sich von unserem  
prickelnden Hausrezept erfrischen!*  
**Labereispritzer weiß oder rosé, je**

0,3 l





## — GETRÄNKE —



### Alkoholfrei

Fritz-Kola	0,33 l
Fritz-Kola zuckerfrei	0,33 l
Frucade	0,35 l
Gröbi Iso Sport	0,33 l
Tonic Water	0,2 l
Soda – Zitrone	0,25 l
Soda – Zitrone	0,5 l
Römerquelle prickelnd/still	0,33 l
Römerquelle prickelnd/still	1,0 l
Sodawasser	0,25 l
Sodawasser	1,0 l

*hausgemacht*

**Holunderspritzer**

0,25 l oder 0,5 l

**Säfte g'spritzt**

*Apfel*

*Traubensaft weiß*

*Traubensaft rot*

0,25 l oder 0,5 l



*Leben ohne Reue*

— **ALLERGENE** —

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.*

*Laberei*

— HEURIGENHOF —

**Weingut & Heurigenhof ADRIAN**

Wallernerstraße 29, 7143 Apetlon

Mobil: +43(0)699 127 368 28

E-Mail: [office@weingut-adrian.at](mailto:office@weingut-adrian.at)

[www.laberei.at](http://www.laberei.at)