

Geschichte

2007 begannen wir mit *Lepolt's* Germanenstüberl im Freilichtmuseum Elsarn Germanischen Gehöft,

2013 eröffneten wir in Strass im Strassertale das *Café Chiara*,

2018 erwarben wir den Terrassenheurigen der Fam. Ostertag, bauten das Lokal um, und nannten es Terrassenheuriger [*W*] *einzigartig*.

Unser Motto `` KOMME ALS GAST – GEHE ALS FREUND ``

Unsere Speisen sowie Blutwurst, Presskopf, Geselchtes, Leberpastete und Aufstriche sind aus eigener Erzeugung.

Getränke

¼ G´spritzer	2,00
½ Sommer Spritzer	3,70
[1/8 Wein auf ½ L gespritzt]	
¼ Kaiserspritzer [mit Holundersirup]	2,60
¼ Tiroler [Wein mit Almdudler]	2,60
¼ Soda	1,40
0,33 Fl. Römerquelle [prickelnd / still]	2,40
0,75 L Römerquelle	3,70
¼ Traubensaft rot, ¼ Apfelsaft naturtrüb	2,60
0,33 Fl. Almdudler, Frucade	3,30
¼ Alkoholfrei gespritzt	2,10
mit Leitungswasser	1,80
½ Alkoholfrei gespritzt	3,90
mit Leitungswasser	3,00
¼ Holunderblütensaft mit Soda	1,90
mit Leitungswasser	1,20
½ Holunderblütensaft mit Soda	3,30
mit Leitungswasser	2,00

Weine weiß

Grüner Veltliner Schank 12%	1/8L	1,80
Weinbau Lepolt, Ried Stiegl, Feuersbrunn	1L	14,40
Grüner Veltliner Sonngasse 12%	1/8L	2,50
Weinbau Lepolt, Feuersbrunn	0,75L	20,00
Rivaner 12%	1/8L	2,50
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn	1L	20,00
Muskateller 12%	1/8L	3,10
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn	0,75L	18,60
Gemischter Satz 13%	1/8L	3,30
Wein Werk Wagram, Feuersbrunn	0,75L	19,80
Chardonnay 14%	1/8L	3,50
Weingut Mayer-Hörmann	0,75L	21,00
Grüner Veltliner Leichtsinn 11%	1/8L	3,00
Weinbau Mörwald Erhard, Feuersbrunn	0,75L	18,00
Weißburgunder 13,5%	1/8L	3,50
Weinbau Mörwald Erhard, Feuersbrunn	0,75L	21,00
Malvasier [Frühroter Veltliner] 12%	1/8L	3,10
Weinbau Reinberger, Grafenwörth	0,75L	18,60

Welschriesling 14%	1/8L	3,00
Weinbau Franz Polsterer, Wagram	0,75L	18,00
Grüner Veltliner [Schreckenberg] 12,5%	1/8L	3,00
Weinbau Sailer, Jettsdorf	0,75L	18,00
Grüner Veltliner [Rosenberg] 13%	1/8L	3,10
Weingut Andreas Polsterer, Feuersbrunn	0,75L	18,60
Grüner Veltliner [Fass 4] 13%	1/8L	4,90
Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn	0,75L	29,40
Grüner Veltliner [RIED STIEGEL] 12,5%	1/8L	3,50
Weinbau Anton Bauer, Feuersbrunn	0,75L	21,00
Grüner Veltliner [RIED Rosenberg] 13,5%	1/8L	4,90
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn	0,75L	29,40
Grüner Veltliner [Rosenberg] 13%	1/8L	2,90
Weingut Hammel, Feuersbrunn	0,75L	17,40
Grüner Veltliner [Trio] 12%	1/8L	2,90
Weingut Gmeiner, Seebarn	0,75L	17,40
Roter Veltliner 13%	1/8L	3,10
Weingut Josef Bauer, Feuersbrunn	0,75L	18,60
Riesling Feuersbrunn 13%	1/8L	3,10
Weingut Josef Bauer, Feuersbrunn	0,75L	18,60
Sauvignon Blanc 13%	1/8L	3,10
Weingut Eder, Jettsdorf	0,75L	18,60
Grüner Veltliner [Löss] 12%	1/8L	3,10
Weingut Eder, Jettsdorf	0,75L	18,60

Weißburgunder Rosenberg 12,5% (22g RZ) lieblich	1/8L	2,90
Winzerhaus Köckeis, Feuersbrunn	0,75L	17,40
Muskat Ottonel 12,3%	1/8L	2,90
Winzerhaus Köckeis, Feuersbrunn	0,75L	17,40

Weine rot / Rose'

Rose' 12%	1/8L	2,90
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn	0,75L	17,40
Cuvee Zweigelt/Blauburger Schank 12%	1/8L	1,80
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn	1L	14,40
Zweigelt 13%	1/8L	2,90
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn	0,75L	17,40
Zweigelt , Alte Rebe 14%	1/8L	5,20
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn	0,75L	31,20
Bella Viktoria 13,5%	1/8L	4,90
Cuvee aus Zweigelt u. Cabernet Sauvignon, Weingut Josef Bauer, Feuersbrunn	0,75L	29,40
Rosecco / Muskatellerfrizante	Glas	3,10
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn	0,75L	18,60

Wonnst an Hunga host

Brotzeit - Brettl	7,80
versch. Fleischsorten, Schnittkäse, Aufstrich [Jause ist fein aufgeschnitten]	
[W]einzigartig Jaus 'n	7,80
versch. Fleischsorten, - Schnittkäse, Aufstrich [Jause ist grob aufgeschnitten]	
Veltlinerstangerl	7,80
gefüllt mit versch. Fleischsorten, Aufstrich, Käse, Gurker'l, Ei	
Chiara Toast	7,80
Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel, Tomaten u. Käse überbacken	
Eierspeisbrot	7,80
mit Schinken und Käse	
Brat'lteller	6,80
Schweine, - Sur - & Kümmelbraten	
Portion Schweinsbraten	6,80
Portion Surbraten	6,80
Portion Kümmelbaten	6,80
Portion Geselchtes	6,80
Portion Speck	6,80
Portion Blunz'n	6,30
Knoblauchbrot	3,60
getoastetes Schwarzbrot mit Knoblauch	

Erfrischendes

Mozzarella mit Paradeiser	7,80
Paradeiser, Balsamico di Modena, Basilikum	
Schafkäse fein garniert	6,80

Saures auf Wunsch mit Kernöl [1,00]

saure Wurst	6,50
saurer Presskopf	6,50
saure Blunz'n	6,50
saures Rindfleisch	6,50
Wurstsalat	6,50
saure Platte	6,50

Hausgemachte Aufstriche

Streichkäse **Liptauer oder Topfenaufstrich**

Leberpastete

Grammelschmalz fein

Brat'lfettn

Eieraufstrich

pro Portion 4,20

Aufstrich Teller **verschiedene Aufstriche**

6,80

Aufstrich Brote **pro Brot**

3,70

Käse

Käseteller

7,80

verschieden Hart,- u. Weichkäse fein garniert

Port. Emmentaler o. Gouda

6,80

Brote

Belegtes Brot	5,30
Fleischbrot	5,30
Schweinsbraten o. Surbraten o. Kümmelbraten	
Brot mit Geselchten o. Speck	5,30
Butterbrot mit Emmentaler	5,30
Vegi Brot	5,30
mit Cottage Cheese, Salat, Salatgurke, Paradeiser usw.	
Butterbrot mit Schnittlauch	3,80
Grammelschmalzbrot	3,80
Schmalzbrot mit Zwiebel	3,80
Brot mit Brat'lfettn	4,10

Für unsere Gäste von Morgen

Liptauer Igel	4,90
kleine Portion Liptauer mit Soletti	
Butterbrot mit Extrawurst	5,30
Käsestangerl	3,60
gefüllt mit Wurst, Fleisch,- oder Käse	

Extras

Gurker'l, Pfefferoni, Ei, Gemüse Kernöl, Essig, Butter Kren, Senf		1,00
Stück Brot		1,20
Stück Gebäck		1,30
Salzstangerl, Laberl, Käsestangerl, Korngebäck, Rebstockstangerl usw.		
Soletti, Chips, Erdnüsse		1,60
Schokobanane	Stück	0,30
Wachauer Schnitte	Stück	1,60

Gerne können Sie kleine Portionen bestellen, mit einem Abschlag von €1,00.

Das Angebot der hausgemachten Mehlspeisen können Sie im Kühlschrank betrachten

Kaffee

großer Brauner / großer Espresso	3,50
kleiner Brauner / kleiner Espresso	2,50
Verlängerter	3,00
Mélange	3,30
Häferlcafe	3,40
Latte-macchiato	3,70
Heiße Schokolade	4,20
Schwarztee	2,60
Früchtetee	2,60
Pfefferminztee	2,60
Kamillentee	2,60

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag 16:00 – 23:00

Mittwoch Ruhetag

Donnerstag, Freitag 16:00 – 23:00

Samstag, Sonntag 15:00 – 23:00

Küche bis 21:00, danach nur Aufstrichbrote

Glühweintrinken im Weizigartig:
03. und 04.12.2022, ab 17:00

Heurigentermine 2022:

10.01. – 23.01.2022

07.02. – 20.02.2022

07.03. – 20.03.2022

04.04. – 17.04.2022

02.05. – 15.05.2022

30.05. – 12.06.2022

27.06. – 03.07.2022

18.07. – 31.07.2022

08.08. – 21.08.2022

05.09. – 11.09.2022

19.09. – 02.10.2022

17.10. – 30.10.2022

14.11. – 02.12.2022

Sehr geehrte Gäste

Wir öffnen auch gerne für Ihre private Feier
(Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier usw.)
zwischen den Öffnungszeiten.