

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

½ Sommer Spritzer

[1/8 Wein auf ½ L gespritzt]

¼ Kaiserspritzer [mit Holundersirup]

¼ Tiroler [Wein mit Almdudler]

¼ Soda

0,33 Fl. Römerquelle [prickelnd / still]

0,75 L Römerquelle

¼ Traubensaft rot, ¼ Apfelsaft naturtrüb, ¼ Apfelkarottensaft

0,33 Fl. Almdudler, Frucade

¼ alkoholfrei gespritzt

mit Leitungswasser

½ alkoholfrei gespritzt

mit Leitungswasser

¼ Marillen-Nektar o. Pfirsichnektar o, Apfelkarottensaft gespritzt

mit Leitungswasser

½ Marillen-Nektar o. Pfirsichnektar o. Apfelkarottensaft gespritzt

mit Leitungswasser

¼ Holunderblütensaft mit Soda
mit Leitungswasser

½ Holunderblütensaft mit Soda
mit Leitungswasser

¼ Soda Zitrone

½ Soda Zitrone

Marillen-Nektar von Steuerer/Maier, Grunddorf

Apfelkarottensaft und Pfirsichnektar von Schöller Andreas, Wagram / Traisen

Weine weiß

Grüner Veltliner Schank 12%
Weinbau Lepolt, Ried Stiegl, Feuersbrunn

Grüner Veltliner Sonngasse 12%
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Riesling 12%
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Muskateller 12%
Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Diversity Weißwein Cuvee 12%
Wein Werk Wagram (Weingut Polsterer), Feuersbrunn

Grüner Veltliner Leichtsinn 11,1%
Weinbau Mörwald Erhard, Feuersbrunn

Weißburgunder 13,5%
Weinbau Mörwald Erhard, Feuersbrunn

Malvasier [Frühroter Veltliner] 12%
Weinbau Reinberger, Grafenwörth

„Terra Mobile“ Taufwein Weintaufe / Pate: Christa Kummer GV Wagram DAC
Weinbau Reinberger, Grafenwörth

Grüner Veltliner [RIED Gössinger Gmirk] 13%
Weinbau Anton Bauer, Feuersbrunn

Grüner Veltliner [Rosenberg] 13%
Weingut Hammel, Feuersbrunn

Roter Veltliner 13%
Weingut Florian Bauer, Feuersbrunn

Sauvignon Blanc 13%
Weingut Eder, Jettsdorf
Grüner Veltliner [Löss] 12%
Weingut Eder, Jettsdorf

Chardonnay 14%
Weingut Mayer-Hörmann

FASS 4
Weingut Ott, Feuersbrunn

Weißburgunder 12,2% lieblich
Winzerhaus Köckeis, Feuersbrunn

Neuburger 10,5% lieblich
Weingut Troyhof (Grausenburger), Feuersbrunn

Weine rot / rose

Rose' 12%

Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Cuvee Zweigelt/Blauburger Schank 12%

Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Zweigelt 13%

Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Zweigelt Leichtsinn

Weinbau Mörwald Erhard, Feuersbrunn

Zweigelt , Cuvee 14%

Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn

Bella Viktoria 13,5%

Cuvee aus Zweigelt u. Cabernet Sauvignon, Weingut Florian Bauer, Feuersbrunn

Rosecco oder Muskatellerfrizante

Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Wonnst an Hunga host

Brotzeit - Brettl

versch. Fleischsorten, Schnittkäse, Aufstrich [Jause ist fein aufgeschnitten]

[W]einzigartig Jaus 'n

versch. Fleischsorten, - Schnittkäse, Aufstrich [Jause ist grob aufgeschnitten]

Veltlinerstangerl

gefüllt mit versch. Fleischsorten, Aufstrich, Käse, Gurker'l, Ei

Chiara Toast

Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel, Tomaten u. Käse überbacken

Eierspeisbrot

mit Schinken und Käse

Brat'lteller

Schweine, - Sur - & Kümmelbraten

Portion Schweinsbraten

Portion Surbraten

Portion Kümmelbraten

Portion Geselchtes

Portion Speck

Portion Blunz'n

Knoblauchbrot

getoastetes Schwarzbrot mit Knoblauch

Erfrischendes

Salat mit Mozzarellakugeln

Mozzarellakugeln, Paradeiser, Mango-Perlen, Rucola, andere Salate, Basilikum

Schafkäse fein garniert

Saures auf Wunsch mit Kernöl [1,20]

saure Wurst

saure Blunz'n

saurer Presskopf

saures Rindfleisch

Wurstsalat

saure Platte

Hausgemachte Aufstriche

Streichkäse [Liptauer oder Topfenaufstrich](#)

Leberpastete

Grammelschmalz fein

Brat'lfettn

Eieraufstrich

Aufstrich Teller [verschiedene Aufstriche](#)

Aufstrich Brote [pro Brot](#)

Käse

Käseteller

[verschieden Hart,- u. Weichkäse fein garniert](#)

Port. Emmentaler o. Gouda

Brote

Belegtes Brot

Fleischbrot

Schweinsbraten o. Surbraten o. Kümmelbraten

Brot mit Geselchten o. Speck

Butterbrot mit Emmentaler

Vegi Brot

mit Cottage Cheese, Salat, Salatgurke, Paradeiser usw.

Butterbrot mit Schnittlauch

Grammelschmalzbrot

Schmalzbrot mit Zwiebel

Brot mit Brat'lfettn

Für unsere Gäste von Morgen

Liptauer Igel

kleine Portion Liptauer mit Soletti

Butterbrot mit Extrawurst

Käsestangerl

gefüllt mit Wurst oder Fleisch oder Käse

Extras

Gurker'l, Pfefferoni, Ei, Gemüse
Kernöl, Essig, Butter
Kren, Senf

Stück Brot
Stück Gebäck
Salzstangerl, Laberl, Käsestangerl, Korngebäck, Rebstockstangerl usw.

Soletti

Wachauer Schnitte

Stück

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

kleiner Brauner / kleiner Espresso

Verlängerter

Mélange

Häferlcafe

Latte-macchiato

Heiße Schokolade

Schwarztee

Früchtetee

Pfefferminztee

Kamillentee

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr. 16:00 – 23:00
Sa. So. 15:00 – 23:00
Mittwoch Ruhetag

Küche bis 21:00, danach nur Aufstrichbrote

10.07. – 12.07.2026

Kellergassenfest Feuersbrunn

31.07. – 02.08.2026

Hauer Markt in Straß im Strassertale

05.10. – 11.10.2026

Weinherbstwoche

30.10. – 01.11.2026

Ganslessen – nur mittags

Heurigentermine 2026

26.01. – 01.02.2026

20.06. – 25.06.2026

09.02. – 20.02.2026

29.06. – 05.07.2026

09.03. – 14.03.2026

16.07. – 23.07.2026

16.03. – 20.03.2026

06.08. – 16.08.2026

30.03. – 05.04.2026

24.08. – 27.08.2026

13.04. – 16.04.2026

31.08. – 06.09.2026

04.05. – 08.05.2026

21.09. – 25.09.2026

18.05. – 29.05.2026

19.10. – 25.10.2026

08.06. – 14.06.2026

Sehr geehrte Gäste

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