



## Herzlich Willkommen...

...heißen Sie Birgit & Christoph Grill im Fassbinderhof

**D**er Weinbaubetrieb Fassbinderhof befindet sich seit über 200 Jahren im Familienbesitz. Die Weingärten, des 1809 gegründeten Weinguts, umfassen ca. 5 Hektar und liegen vorwiegend in der malerischen Landschaft rund um Gumpoldskirchen. In unseren Weinen steckt das Wissen aus 6 Generationen. Dadurch sind wir in der Lage Tradition, Erfahrung und modernste Kellertechnik zu paaren, um Ihnen qualitativ hochwertige, zeitgenössische Weine zu präsentieren.

1976 wurde das alte Hauerhaus Fassbinderhof von unseren Eltern Gerhard & Inge Grill neu errichtet und bis 2012 erfolgreich als traditioneller Heurigen & Weinbaubetrieb geführt.

Im April 2013 eröffneten wir unser neues Konzept von modern und trotzdem traditionell geführtem Heurigenerlebnis im Fassbinderhof.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt

Birgit & Christoph Grill & Team



## Offene Weine <sup>(0)</sup>

1/8 l

**Gemischter Satz weiß 2023**      13 vol%      trocken      **2,80**  
*zarte hellgelbe Farbe, Zitrusaromen in der Nase,  
erfrischende Säure*

**Gemischter Satz rot 2023**      13 vol%,      trocken      **2,80**  
*feines Fruchtaroma, samtig milde Säure*

## Mischgetränke <sup>(0)</sup>

1/4 l

**G'Spritzer**      **3,00**

**Kaiserspritzer**      **3,20**

**Aperol Spritzer**      **3,80**

**Hugo Spritzer**      **3,80**

**Überschwemmung**      **4,00**

**Liftler**      **3,80**

**Bowle mit Früchten der Saison**      **5,80**

**Glühwein**      **5,80**



## Flaschenweine <sup>(0)</sup>

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

½ l 0,75l

**Welschriesling Steinfeld 2023** 12 vol% trocken 3,40 19,40  
*frisch - fruchtiger Duft, erfrischende Säure*

**Neuburger Spielbrett 2023** 12 vol%, trocken 3,40 19,40  
*leichtes Nussbukett, fruchtig – würziger Wein*

**Riesling Hutweide 2023** 12 vol% trocken 3,40 19,40  
*charakteristischer Duft, fein und frisch im Abgang*

**Chardonnay Stocknarren 2023** 13,5 vol% trocken 3,40 19,40  
*feine Duftnoten nach Äpfeln, fruchtiger Geschmack*

**Spätrot-Rotgipfler Tradition 2023** 13,5 vol% halbtrocken 3,60 20,60  
*sortentypisches Aroma, volle Frucht im Abgang*

**Zierfandler 2023** 13,5 vol% halbtrocken 3,60 20,60  
*sortentypisches Fruchtroma, würzig voller Abgang*

**Rotgipfler Auslese 2022** 14,0 vol% süß 4,40 25,40  
*feines Fruchtroma, samtig milde Säure*



## Flaschenweine <sup>(0)</sup>

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

1/8 l 0,75l

<b>Zweigelt - Rosé 2022</b>	12,0 vol%	trocken	3,60	20,60
<i>milder Roséwein mit fruchtigem Abgang</i>				
<b>St. Laurent 2022</b>	12,5 vol%,	trocken	3,80	21,80
<i>kräftiges Rubinrot, vollmundiger Abgang</i>				
<b>Cuveè 2021</b>	13,5 vol%,	trocken	3,80	21,80
<i>Samtiger Abgang, Kirscharomen in der Nase und am Gaumen</i>				
<b>Zweigelt Classic 2021</b>	13,0 vol%	trocken	3,80	21,80
<i>dunkles Rubinrot, Duft nach Beerenfrüchten, samtig – herber Abgang</i>				
<b>Zweigelt Barrique 2020</b>	13,0 vol%	trocken	4,50	26,00
<i>dunkelrote Farbe, fruchtig vielschichtiges Bukett, kraftvoller langanhaltender Abgang</i>				

## Edelsüßweine <sup>(0)</sup>

1/16 l

<b>Beerenauslese, Rotgipfler 2020</b>		süß	4,60
<i>(12,5 vol%, RZ 80 g/l)</i>			
<b>Eiswein, Spätrot-Rotgipfler 2023</b>		süß	5,60
<i>(11,5 vol%, RZ 94 g/l)</i>			
<b>Trockenbeerenauslese, Rotgipfler 2015</b>		süß	5,60
<i>(13,5 vol%, RZ 115,7 g/l)</i>			



## **Bier**

Stiegl Bräu

**0,33l 0,5 l**

**3,70 4,20**

Stiegl Radler

**4,20**

## **Schaumwein** (0)

**0,1l 0,75 l**

Frizzante (Grüner Veltliner)

**4,10 26,00**

## **Hausbrände**

**2 cl**

Glögerbrand

**3,50**

Marillenbrand

**3,50**

Birnenbrand

**3,50**

Traubenbrand

**3,50**

Nusschnaps (Ansatzschnaps)

**3,50**

## **Liköre**

**2 cl**

Rotweinlikör

**3,50**

Hollunderlikör

**3,50**



## Alkoholfrei

Mineral prickelnd oder still	0,33l	2,80
Mineral prickelnd	1l	5,30
Mineral still	0,75l	5,30
Soda	0,25l	1,00
Soda VERJUS	0,25l	2,20
(VERJUS = Saft der unreifen Weintrauben - ähnlich Soda - Zitrone)		
Weißer Traubensaft	0,25l	3,80
Roter Traubensaft	0,25l	3,80
Traubensaft gespritzt	0,25l	2,40
Almdudler	0,25l	2,90
Coca Cola	0,25l	2,90

## Kaffee & Tee

Verlängerter (G)	3,50
Espresso klein / kleiner Brauner (G)	3,50
Espresso groß / großer Brauner (G)	4,20
Melange (G)	4,10
Cappuccino mit Schlag (G)	4,30
Café Latte (G)	5,10
Tee (diverse Sorten)	3,20



## Genießen Sie unsere Weine auch zu Hause!

### Unsere Weine zu AB-HOF Preisen:

#### Weißweine (0,75l)

Gemischter Satz	2023	trocken	7,50
Welschriesling	2023	trocken	8,50
Riesling	2023	trocken	8,50
Neuburger	2023	trocken	8,50
Chardonnay	2023	trocken	8,50
Spätrot Rotgipfler	2023	halbtrocken	9,00
Zierfandler	2023	lieblich	9,50
Rotgipfler AUSLESE	2022	lieblich	13,00
Frizzante vom Grünen Veltliner		trocken	12,00

#### Rotweine (0,75l)

St. Laurent	2022	trocken	9,50
Zweigelt	2021	trocken	10,50
Zweigelt Barrique	2020	trocken	14,50
Zweigelt Rose	2022	trocken	8,50
Cuveé	2021	trocken	10,50

#### Edelsüßweine

Beerenauslese Rotgipfler	2020	0,37l	süß	17,50
Trockenbeerenauslese RG	2015	0,37l	süß	22,00
Eiswein Zierfandler	2023	0,37l	süß	28,00

#### Brände / Liköre

Brände und Liköre (0,37l/0,75l) 12,00 / 24,00

#### Alkoholfrei (1l)

Traubenmost Naturtrüb	Rot oder Weiss	6,00
VER JUS		6,00



## aus unserer Küche

**O**b bodenständig, modern oder saisonale Schmankerl, die Fassbinderhof Speisekarte bietet für jeden Gusto die richtigen Gaumenfreuden! Wir verwöhnen Sie gerne mit dem Besten aus traditioneller österreichischer und internationaler Küche. Unsere Produkte beziehen wir fast ausschließlich von heimischen und regionalen Partnern und Produzenten:

### Selbstanbau in unserem Garten

*frische Kräuter (Liebstöckel, Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Thymian, Majoran), Tomaten, Spinat*

### Fleischerei Eder (Wien)

*Schweinefleisch, Waldviertler Kalbin, Wildspezialitäten*



### Bäckerei Schmidl (Wachau)

*Original Wachauer Laibchen & Hausbrot, Gebäck*



### Vorarlberger Käseerei

*Bergkäse, Emmentaler*

### Frische Eier Gausterer (Guntramsdorf)

FRISCHE EIER GAUSTERER 

### Obstbauer Schmid (Maria Enzersdorf)

**Guten Appetit wünschen Ihnen  
Birgit & Christoph Grill & Team**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,  
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O=  
Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere, FR= frei von zu deklarierenden Allergenen, LF= Laktose Frei

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) eine Phenylalaninquelle \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken





## Salate *nach Saison per Portion*

**Erdäpfelsalat** \*) FR

**Mayo Erdäpfelsalat** \*) C, M

**Krautsalat** \*) FR

**Gurkensalat** \*) FR

**Bauernsalat mit Schafskäse** \*) G

**Schwarzwurzelsalat** \*) G

**Salat klein**

4,00

**Salat groß**

10,80

## Aufstriche *per Portion*

**Vegetarisch**

2,50

*Ei mit Schnittlauch C,M/Liptauer scharf & mild G,M/ Gorgonzola G*

**Herzhaft**

2,50

*Grammelschmalz L,M/ Verhackertes L/ Bratfett L*

**Aufstrich Brot *nach Wahl***

4,20

## Suppen *per Portion*

**Grießnockerl Suppe** A, C, L

5,90

**Frittaten Suppe** A, C, G, L

5,90

**Leberknödel Suppe** A, C, L

5,90

**Vitale Gemüsecreme Suppe (saisonal)** A, F, G, L 5,5

6,50



## **Hauptspeisen** *per Portion*

**Knuspriger Kümmelbraten**

**11,80**

FR

**Sur Schnitzel** *(vom Schwein)*

**11,80**

A,C,G

**Hühner Schnitzel**

**11,80**

A,C,G

**Sur Cordon Bleu** *(vom Schwein)*

**15,20**

A,C,G,L

**gebackene Hühnerleber** *mit Sauce Tartare*

**14,20**

A,C,G,M

**Kartoffelknödel** *mit Fleischfülle & Sauerkraut*

**14,60**

A,C,G,L,M

**Backhendl Salat** *mit Kernöl*

**14,60**

A,C,G

**Blunzen Gröstl** *mit Senf & Kren*

**13,20**

A,M, O



# Vegetarisches

*per Portion*

<b>gebackener Emmentaler</b> <i>mit Sauce Tartar &amp; Preiselbeeren</i> A,C,G,M	<b>12,30</b>
<b>Tomaten – Mozzarella Knödel</b> <i>in Sesamkruste auf Blattsalat mit Grana &amp; Rahm Dip</i> A,C,G,N	<b>14,60</b>
<b>Kichererbsen Laibchen (Falafel vegan)</b> <i>auf Blattsalat mit Kernöl</i> A,N	<b>14,60</b>

# warme Beilagen *per Portion*

<b>Serviettenknödel</b> A,C,G	<b>4,00</b>
<b>Pommes</b> FR	<b>4,00</b>
<b>Sauerkraut</b> A,L	<b>4,00</b>
<b>geröstete Erdäpfel</b> FR	<b>4,00</b>
<b>Petersilienkartoffel</b> FR	<b>4,00</b>



## ***Käsespezialitäten***

*per Portion (10dag)*

<b>Emmentaler</b> <i>G, LF</i>	<b>7,90</b>
<b>Blauschimmelkäse</b> <i>G</i>	<b>8,90</b>
<b>Brie</b> <i>G</i>	<b>8,90</b>
<b>Bergkäse</b> <i>G</i>	<b>8,90</b>
<b>Cheddar</b> <i>G</i>	<b>8,90</b>
<b>Chaummes</b> <i>G</i>	<b>8,90</b>

## ***kalte Fleischspezialitäten***

*per Portion (10dag)*

<b>Bein – Kochschinken mit Kren &amp; Gebäck</b> <i>A,F,G,H,N</i>	<b>12,50</b>
<b>Altwiener Blutwurst mit Senf, Kren &amp; Brot</b> <i>A</i>	<b>8,90</b>
<b>Waldviertler Knoblauch Hartwürstl mit Gebäck</b> <i>A,F,G,H,N</i>	<b>8,90</b>
<b>Wurzel – Speck mit Paprikasalz &amp; Brot</b> <i>L,A</i>	<b>8,90</b>
<b>Kalter Kümmelbraten mit Senf, Kren &amp; Brot</b> <i>FR, A</i>	<b>10,50</b>



## **Gebäck & Brot** *per Stück*

<b>Bauernbrot</b> <small>A</small>	1,50
<b>Wachauer, Salzstangerl, Dinkel-Kornweckerl</b> <small>A,F,G,H,N</small>	2,50

## **Heurigen Snacks** *per Portion*

<b>Soletti</b>	2,50
<b>Geröstete Mandeln</b> <small>H</small>	5,20
<b>Erdnüsse</b> <small>F</small>	3,20
<b>Pischinger Oblate/ Haselnuss/ Mandel dunkel</b>	5,20

## **Süße Verführung** *per Portion*

<b>Kaiserschmarren</b> <i>mit Zwetschkenröster</i> <small>A,C,G</small>	13,80
<b>Apfelstrudel</b> <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> <small>A,C,G,H</small>	7,20
<b>Topfensoufflé</b> <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> <small>A,C,G</small>	7,20
<b>Creme Schnitte</b> <i>mit Vanillesauce</i> <small>A,C,G</small>	7,20
<b>Plunder</b> <i>(Mohn</i> <small>A,C,G</small> / <i>Nuss –Maroni</i> <small>A,C,F,G,H</small> )	3,80
<b>TICHY Eismarillenknödel</b> <small>G,H</small>	5,20

