

**Herzlich willkommen
am
Weinhof Kaiser**



Neues vom Weinhof

Umbau

Das letzte Jahr nutzten wir um unser teilweise über hundert Jahre altes Gebäude zu sanieren.

Im Zuge der Arbeiten wurde neben den sanitären Anlagen auch unsere Heurigenküche rundum erneuert. Das bestehende Lokal erhielt ein neues Lüftungssystem welches für ein angenehmes Raumklima sorgen wird. Besonders stolz sind wir auf das neu errichtete Weinlager, das Sie natürlich gerne besichtigen dürfen.

Bis zum nächsten Jahr planen wir die Errichtung einer Spielecke für unsere jüngsten Gäste. Im Innenhof sollen mehr Grünpflanzen ihren Platz finden und wir gestalten unseren Sitzbereich neu.

Flaschenschank

Eine besondere Tradition lassen wir mit unserer **Flaschenschank** wieder aufleben.

Besuchen Sie ein Stück traditioneller Weinkultur, neu interpretiert. Verkosten Sie unsere Weine in gemütlicher Atmosphäre und genießen Sie hausgemachte Köstlichkeiten und exklusive Schmankerl.

Nutzen Sie dabei die Gelegenheit, unsere neuen Verkaufsräume zu erkunden und in unserem Weinangebot zu stöbern.

Termine:

11.9. & 12.9.2025

11.12. & 12.12.2025

Weinbau und Forschung

Seit dem Jahr 2019 verwenden wir mikrobielle Produkte der Firma Valibiotics zum Schutz der Pflanzen im Weinbau. Die positiven Erfahrungen veranlassten uns, im Jahr 2023 einen Teil unserer Anbauflächen für wissenschaftliche Versuche zur Verfügung zu stellen. Beraten und unterstützt werden wir dabei vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). So können wir in etwa 35% bis 40% konventionelle Pflanzenschutzmittel durch mikrobielle Produkte ersetzen. Seit heuer werden die Mikroben auch auf unseren Feldern eingesetzt. Dies ist für uns ein bedeutender Schritt, nachhaltige und umweltfreundliche Anbaumethoden zu fördern und zu praktizieren.

Termininfos und Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte!



Getränke

Trauben,- Apfel,- oder Holundersaft gespritzt	1/4l	€	2,20
Trauben,- Apfel,- oder Holundersaft gespritzt	1/2l	€	3,80
Almdudler od. Frucade gespritzt	1/4l	€	2,20
Almdudler od. Frucade gespritzt	1/2l	€	3,80
Almdudler, Frucade	0,33l	€	2,60
Mineralwasser	0,33l	€	2,20
Mineralwasser	1,0l	€	3,80
<hr/>			
Spritzer weiß / rot	1/4l	€	2,20
Wüstenspritzer weiß / rot	1/2l	€	3,00
Kaiserspritzer weiß / rot	1/4l	€	2,50
Marillenspritzer weiß	1/4l	€	2,80
Roséspritzer	1/4l	€	2,60
Sissispritzer (Roséspritzer mit Holundersaft)	1/4l	€	2,90
Tiroler weiß / rot	1/4l	€	2,70
Almdudler mit 1/8l Wein weiß / rot	1/2l	€	4,00



Grüner Veltliner

Grüner Veltliner - Grüner Flo

Traisental DAC 2024

Alk. 12,5% Vol.-trocken

1/8l € 2,40

0,75l € 14,00

Grüner Veltliner - Alte Rebe

Ried Steinbruch - Traisental DAC 2024

Alk. 13,5% Vol.-trocken



1/8l € 2,70

0,75l € 15,80

Grüner Veltliner - Gerichtsberg

Ried Gerichtsberg - Traisental DAC 2024

Alk. 13,0% Vol.-trocken



1/8l € 2,70

0,75l € 15,80

Grüner Veltliner - MAX

Ried Steinbruch - Traisental DAC 2024

Alk. 13,0% Vol.-trocken



1/8l € 2,70

0,75l € 15,80

Grüner Veltliner - Privatfüllung

Traisental DAC Reserve 2023

Alk. 14,5% Vol.-trocken



1/8l € 2,90

0,75l € 17,00

Die letzten hochreifen Trauben des Jahrgangs 2023, die anschließend 16-monatige Hefelagerung des Weines, prägen diese Privatfüllung. Die Hefelagerung nimmt dabei wesentlich Einfluss auf Aromen, Textur und Lagerpotential. Ein Muss für jeden Weinliebhaber!



Sortenweine weiß

Riesling	1/8l	€	2,70
Ried Steinbruch - Traisental DAC 2023	0,75l	€	15,80
Alk. 13,5% Vol.-trocken			

Weißburgunder	1/8l	€	2,70
Qualitätswein 2024	0,75l	€	15,80
Alk. 12,5% Vol.-trocken			

Sauvignon Blanc	1/8l	€	2,70
Qualitätswein 2024	0,75l	€	15,80
Alk. 12,0% Vol.-trocken			

Muskat	1/8l	€	2,60
Cuvée aus Muskateller und Muskat Ottonel	0,75l	€	15,00
Qualitätswein 2024			
Alk. 13,0% Vol.-trocken			



Rosé- und Rotwein

Rosé Zweigelt	1/8l	€	2,60
Qualitätswein 2024	0,75l	€	15,00
Alk. 12,5% Vol.-trocken			
Zweigelt	1/8l	€	2,70
Qualitätswein 2022	0,75l	€	15,80
Alk. 13,5% Vol.-trocken			
Blauburger Barrique	1/8l	€	2,70
Qualitätswein 2023	0,75l	€	15,80
Alk. 12,0% Vol.-trocken			

Landwein

Grüner Veltliner	1/8l	€	1,60
Landwein	1l	€	12,00
Zweigelt	1/8l	€	1,60
Landwein	1l	€	12,00



Speisen

Platte für Zwei (versch. Fleisch- u. Käsesorten, Aufstriche)	€	13,80
Gemischte Platte (versch. Fleisch- u. Käsesorten, Aufstriche)	€	8,00
Käseplatte (versch. Käsesorten, Aufstriche)	€	8,60
Sommerteller (Schafmischkäse, verschiedene Salate u. Wurstsalat)	€	7,30
Rohschinken mit Topfenkren	€	7,00
Winzerteller (Geräucherter Schinken, Emmentaler, Butter, Kren)	€	7,00
Kellerjause (versch. Fleischsorten im Ganzen)	€	7,00
Kraftteller (Surfleisch und Geselchtes, Käse, versch. Salate)	€	6,50
Mayonnaise Ei (Geselchtes, Gemüsemayonnaise, Blattsalat)	€	6,20
Schafmischkäse	€	5,80



Portion Fleisch nach Wahl € 6,30
(Geselchtes, Surbraten, Schweinsbraten, Kümmelbraten,
Kaiserfleisch, Bauernspeck)

Blutwurst € 5,40
(im Ganzen mit Senf und Kren)

Saure Schmankerl

Wurstsalat € 6,20

Saure Platte € 6,60
(Extra-, Haus-, Blut- und Presswurst)

Saure Wurst € 5,50

Eiersalat € 4,20

Hausgemachte Aufstrichvariationen

Aufstrichteller € 6,50
Schinkenaufstrich, Gemüseaufstrich, Eiaufstrich,
Streichkäse nach Liptauerart, Topfenkäse,
Leberpastete, Bratenfett



Portion Aufstrich nach Wahl € 4,30



Jausenbrote und Weckerl

Belegtes Brot	€	5,50
Fitnessbrot	€	5,50
Fleischbrot mit Kren	€	4,30
Blunz´nbrot mit Kren	€	4,60
Butterbrot mit Rohschinken	€	4,80
Butterbrot mit Emmentaler	€	4,60
Speckbrot mit Kren	€	4,60
Jägerbrot (Schmalz, grob geschnitten, garniert)	€	3,80
Aufstrichbrot Aufstrich nach Wahl	€	3,50
Bratenfettbrot	€	3,00
Schmalzbrot mit Zwiebel	€	3,00
Genussweckerl (Joghurtweckerl, Topfenkäse, Surfleisch, Emmentaler, Tomate, Ei, Lauch)	€	5,00
Genussweckerl Veggi (Joghurtweckerl, Topfenkäse, grüner Salat, Emmentaler, Tomate, Ei, Lauch)	€	5,00



Kellermeisterlaberl € 4,70
(Geselchtes, Extrawurst, Emmentaler,
Paprika, Gurkerl, Ei, Mayonnaise)

Musikerlaberl € 3,60
(Schweinsbraten, Emmentaler, Pfefferoni, Kren)

Fleischsemmel mit Kren € 3,30

Wurstsemmel € 2,80

Für unsere kleinen Gäste

WUKI € 5,20
(kleiner Wurstsalat)

PEPPA-Jause € 4,00
(Schweinsbraten, Extrawurst, Käse, Obst u. Gemüse)

IGEL € 3,50
(Topfenkäse mit Soletti)

Gebäck

**Brot, Wachauerlaberl,
Joghurtweckerl oder Kornspitz** € 1,40



Selbstgemachtes aus der Mehlspeisenküche

Rotweintorte	€	3,40
Mohntorte	€	3,40
Grammeltorte	€	3,40
Weintascherl	€	3,40
Bauernkrapfen	€	3,40

Zum Knabbern

Wachauerschnitte	€	1,50
Soletti	€	2,00
Chips	€	2,50

Auf Wunsch informieren wir Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.

**Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch und
freuen uns auf ein Wiedersehen!**

Sabrina, Marlene, Max & Florian Kaiser



Termine

Heurigen

12.5. - 20.5.2025

18.7. - 27.7.2025

24.10. - 2.11.2025

Kaiser's Flaschenschank

11.9. & 12.9.2025

11.12. & 12.12.2025

Unsere Weine sind nach telefonischer Vereinbarung gerne direkt ab Hof, oder über unseren Onlineshop erhältlich!

Kontakt

Weinhof Sabrina & Florian Kaiser

Am Ring 4

3131 Wetzmannsthal

www.weinhof-kaiser.at | info@weinhof-kaiser.at

Sie wollen über Termine und Veranstaltungen verständigt werden? Registrieren Sie sich für unseren Newsletter oder folgen Sie uns auf Facebook!

Newsletter



Facebook



www.weinhof-kaiser.at

www.facebook.com/WeinhofKaiser



