

# Herzlich Willkommen am Weinhof Zimmermann

In Mitten der Weingärten liegt der Weinhof Zimmermann, welcher ein Buschenschank- und Weinbaubetrieb ist.

Serviert werden Ihnen ausschließlich Traubensaft, Weine und Schnäpse aus eigenem Anbau in Wien.

Ein vielfältiges Angebot einer individuellen Speisenauswahl bietet unser traditionelles Heurigenbuffet.

Gerne richten wir, auf Vorbestellung, ein Buffet für Gruppen ab 20 Personen aus.



Offene Weine      1/8 l      1/4 l      1 l

**Heuriger**                      € 2,10      € 4,20      € 16,80

*11,5 % vol., JG 2023, Wiener Gemischter Satz*

**Weißburgunder**              € 2,20      € 4,40      € 17,60

*12 % vol., JG 2023*

**Rotwein**                      € 2,20      € 4,40      € 17,60

*11 % vol., JG 2023*

*Hausgemachter Winzersekt*

*(in Zusammenarbeit mit der Firma KATTUS)*

**Sekt**                                      1 Flasche (0,75 l) € 29,00

*12 % vol., JG 2021, spritziger, frischer und fruchtiger Sekt*

Alle unsere Weine und Traubensäfte beinhalten Sulfite

Flaschenweine      1/8 l      1/4 l      0,75 l

**Grüner Veltliner**      € 3,70      € 7,40      € 22,20

12 % vol., JG 2023 im Geruch nach reifer gelber Apfel, im Abgang ein Hauch Grapefruit

**Frühroter Veltliner**      € 3,70      € 7,40      € 22,20

11 % vol., JG 2023 am Gaumen grüner Apfel, im Abgang dezente Zitrusnote

**Gemischter Satz**      € 3,70      € 7,40      € 22,20

11,5 % vol., JG 2023, klassischer Wiener Wein aus unterschiedlichen Rebsorten, gemeinsam vergoren, mit dezentem Birnenaroma und eleganten, schlanken Abgang. Der ideale Speisenbegleiter

**Chardonnay**      € 3,60      € 7,20      € 21,60

13,5 % vol., JG 2023, exotische Aromen (reifer Pfirsich, Kumquat) Bittermandelgeschmack im Abgang

**Gelber Muskateller**      € 3,70      € 7,40      € 22,20

11,5 % vol., JG 2023 klassische Muskatnote, am Gaumen dezente Rosenaromen, „Apfel küsst Rose“

**Weißburgunder** € 3,60 € 7,20 € 21,60

11,5 % vol., JG 2023, leicht im Alkohol, trotzdem sehr komplexer Wein, im Geruch Honigmelone – milder, würziger Abgang.

**Riesling** € 3,60 € 7,20 € 21,60

12 % vol., JG 2023, „der König der Weine“, junger, knackiger Riesling mit traubigen Primäraromen

## *Unsere Rotweine:*

Flaschenweine      1/8 l      1/4 l      0,75 l

**Rosé** € 3,70 € 7,40 € 22,20

12,5 % vol., JG 2022, fruchtiger Wein, in der Nase Brombeeren, im Abgang ein Hauch von Lakritze

**Toni-Wein** € 3,70 € 7,40 € 22,20

Blauburger-Zweigelt Cuvée, 11,5 % vol., JG 2020, Kirsche trifft Burgunder, im Abgang dezentes Bret, benannt nach unserem jüngsten Familienmitglied

Alle unsere Weine und Traubensäfte beinhalten Sulfite



## Nur wenig Alkohol gibt 's bei

<b>G´spritzter</b>	ca. 6 % vol.	1/4 l	€ 2,70
<b>G´spritzter rot</b>	ca. 6 % vol.	1/4 l	€ 2,80
<b>Altwiener Durstlöcher</b>	weiß	1/2 l	€ 5,00
	rot	1/2 l	€ 5,10

( ca. 3 % vol. Alkohol) eine leichte, erfrischende Spezial –  
Zimmermann – Mischung aus 100 %ig direkt gepresstem  
Fruchtsaft aus sonnengereiften Trauben und Wiener  
Gemischten Satz (Eigenbau), sowie ein wenig Soda

## Keinen Alkohol gibt´s bei

### **Gegen den großen Durst!**

100 %ig direkt gepresster Fruchtsaft aus  
sonnengereiften Trauben – Eigenbau

★ <b>Traubensaft gespritzt</b>	1/2 l	€ 4,60
★ <b>Traubensaft gespritzt Leitung</b>	1/2 l	€ 3,80
★ <b>Traubensaft</b>	1/4 l	€ 3,40
★ <b>Almdudler</b>	1/4 l	€ 2,50
★ <b>Sodawasser</b>	1/4 l	€ 1,20
★ <b>Soda Zitrone</b>	1/4 l	€ 1,80
<b>Sodawasser</b>	1 l	€ 4,80
<b>Mineralwasser</b>	0,33 l	€ 2,60
<i>Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure</i>		
<b>Mineralwasser</b>	0,75 l	€ 4,90
<i>Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure</i>		
<b>Melange (G ) mit Milchschaum</b>		€ 3,80
<b>Kleiner Brauner (G ) oder Mocca</b>		€ 2,30
<b>Großer Brauner (G ) oder Mocca</b>		€ 4,20
<b>Tee (Variationen von SONNENTOR)</b>	1/4 l	€ 2,80

Alle unsere Weine und Traubensäfte beinhalten Sulfite



## Wiener Heurigenbuffet

***Das traditionelle Wiener Heurigenbuffet bietet Ihnen die Möglichkeit, aus einem vielfältigen Angebot eine individuelle Speisenauswahl zusammenzustellen.***

Deftiger Schweinsbraten mit Kraut und Knödel, heiße Blunz'n, gebackenes Schnitzel, gebratene Hühnerkeule, Gemüsestrudel mit zartem Frühlingsgemüse oder Spinat, Salate der Saison, verschiedene Aufstriche, köstliche Käsesorten, Speck, sowie süße Strudel,...

## Feste genießen... in familiärem Rahmen

### **Gerne richten wir ein Buffet (Vorbestellung)**

Das Küchenteam hat köstliche Buffetvorschläge zusammengestellt. Fragen Sie bitte beim Buffet- oder beim Servicepersonal. Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten: Heubodenstüberl (1. Stock), Heuboden, Hauerstüberl und Kaminstüberl

**Buffetvorschläge und weitere Infos finden Sie auch auf unserer Homepage [www.weinhof-zimmermann.at](http://www.weinhof-zimmermann.at)**

Alle unsere Weine und Traubensäfte beinhalten Sulfite