



Wein. Genuss. Hausgemacht.

WEINGUT FAMILIE
GRATZER

AUFSTRICHE

Winzeraufstr. ^{C, G, M}, Sommeraufstr. ^{G, M}, Leberaufstr., Österkronaufstr. ^G,
Kürbiskernölaufstr. ^G, Knoblauchaufstr. ^{C, G, M}, Lauchaufstr. ^{C, G, M},
Vitaminaufstr. ^{C, G, L}, Topfenaufstr. ^{G, M}, Eiaufstr. ^C

Grammelschmalzbrot ^A
Schmalzbrot ^A, Bratenfettbrot ^A
Schmalzbrot mit Zwiebel ^A
Aufstrichbrot ^A
Aufstrichweckerl ^A
Port. Aufstrich (4 Kugler)
kleine Aufstrichplatte (4 Sorten nach Wahl)
große Aufstrichplatte (10 Sorten)

BELEGTE BROTE

Schinkenbrot ^{A, M}, Kümmelbratenbrot ^{A, M}
Schweinsbratenbrot ^{A, M}, Speckbrot ^A
Presswurstbrot ^A
Käsebroten ^{A, G}
Schinkenbrot garniert ^{A, C, M}
Käsebroten garniert ^{A, C, G, M}
garniertes Weckerl ^{A, C, M}

PLATTEN

Hausplatte ^{A, M}
Port. Geselchtes ^M / Surbraten ^M / Schweinsbraten ^M / Kümmelbraten ^M
Port. Presswurst od. Saure Wurst ^A (mit oder ohne Kernöl)
Port. Blutwurst ^A od. Leberwurst ^A od. Speck
1 Paar Bratwürstel (normal, scharf od. hart)
Port. Schichtsalat ^{C, G, L}

KÄSESPEZIALITÄTEN

Käseplatte ^G

Port. Emmentaler od. Gouda (geräucherter/normal) ^G

Port. Schafkäse (mit Zwiebel, Tomaten, Paprika, Gurken, Kernöl) ^G

BEILAGEN

Port. Gurkerl ^M, Port Pfefferoni (mild od. scharf)

Port. Kren, Port Zwiebel

1Stk. Salzgurke

1Stk. Ei

1 Scheibe Brot ^A

1 Stk. Gebäck (Käsestangerl, Kornspitz, Wachauer, Sonnenblumenweckerl) ^{A, N}

SÜSSES & SALZIGES

Topfengolatsche ^{C, G}

Nusskipferl ^{E, G}

Philadelphiaschnitte ^{A, C, G}

Hausfreund ^{A, C, H}

Mannerschnitten ^H

Soletti, Chips

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch od. Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



Mit Gutscheinen Freude schenken!

Verschenken Sie Genuss-Momente
mit Gutscheinen vom Weingut Gratzner
für einen gemütlichen Heurigenbesuch
oder den Lieblingswein!

Weingut Familie Gratzner
Am Graben 22, A-2464 Göttlesbrunn
+ 43 (0) 2162 / 8487 | info@gratzer-weine.at

