



WEINE

GETRÄNKE

frizzante

	glas	flasche	ab hof
muskatfrizzante	3,50	21	12
johudlerfrizzante	3,50	21	12

rosé

rosé 2022	4,00	24	15
-----------	------	----	----

weisswein

grüner veltliner 2020	2,50	15	9
weisser schiefer 2020	3,00	18	12
weißburgunder 2020	3,50	21	15
pinot gris/chardonnay 2020	3,50	21	15
weisser schiefer „s“ 2019	6,00	36	28
rheinriesling vom blauen schiefer halbtrocken 2021	4,00	24	18

rotwein

zweigelt 2020	2,50	15	9
blaufränkisch burgenland 2019	3,50	19	13
blaufränkisch vom blauen schiefer 2017	4,50	27	19
blaufränkisch szapary „s“ 2018	6,50	48	39
blaufränkisch eisenberg dac reserve reihburg 2015		64	52
pinot noir 2020 - falstaff-sieger		51	39
merlot „m“ 2017		48	36

ORANGE

WEISSER SCHIEFER „M“ 2015

5,00 30,00 18,00

PALA FEHER 2018

3,00 18,00 12,00

TRAMINER „M“ 2017

40,00 28,00

halbflaschen

weisser schiefer „s“ 2018	23	17
blaufränkisch ried reihburg 2017	42	30

magnum

diverse flaschen auf anfrage

aperitiv

bellini mit frizzante extra trocken 1/8	5,50
---	------

bier

augustiner hell 0,5 l	4,20
becks alkoholfrei 0,3 l	3,90

wein

hauswein weiß/rot 1/8l	2,50
spritzer 0,25l	2,50
sommerspritzer 0,25l / 0,5l	2,20 3,80
kaisermischung 0,25l	2,80
3er-mischung 0,25l	2,80

alkoholfrei

sodawasser 1l	4,00
mineralwasser 0,33l / 1l	2,20 4,40
almdudler 0,33l	3,00
traubensaft / apfelsaft pur 0,25l	2,60
apfelsaft gespritzt 0,25l	2,20

kaffee/tee

espresso	2,30
doppelter espresso	3,80
verlängerter	2,70
caffé latte	3,50
cappuccino	2,70
mokka mit tresterbrand	3,80
kräutertee / fruchtete	2,80

brände

	2 cl
tresterbrand vom blaufränkisch	4
weingartenpfirsichbrand	4
quittenbrand	4
tresterbrand fassgelagert	4
tresterbrand vom traminer	4
marillenbrand	4





SPEISEN

aufstriche

bratfett	4,60
fisch - friskäse - kräuter	7,50
liptauer mit hausgemachten grissini vom biobäcker ringhofer	7,50
hendleber jiddisch (klassiker unseres hannes)	11,50
vegane aufstrich (3erlei)	9,70

brote

blue-moon hausbrot (belegtes brot mit geselchtem, speck, würstel, käse, kren und kümmelbraten)	8,90
kümmelbraten (entweder auf liptauer(pikant) oder bratfett)	7,90
käsebrot - mild	6,50
käsebrot - würzig	7,80

snacks

biogrissini von unserem freund günter ringhofer aus pinkafeld, 180g	5,20
salzstangerl oder grammelpogatscherl hausgemacht, je stück	2,00

salate

blattsalat mit schafkäse und schwarzbrotroutons	11,50
blattsalat nach saison vegan, vegetarisch	13,50
pikanter blue-moon salat mit zwiebeln, fleisch, gemüse, fein garniert	11,90
käferbohnsalat mit (oder gerne auch) ohne speck	7,50

süßes

strudel vom tag	5,20
-----------------	------

fragen sie bitte nach unseren täglich frisch zubereiteten süßspeisen

und gerne auch am tagesanzeiger:
BESONDERES zum tage, frisch, nach verfügbarkeit und natürlich nur nach saison

bei all unseren speisen ist das brot im preis inkludiert, ebenso die garnitur.

unsere empfehlungen für den ganzen tisch

BLUE MOON SHUTTLE

KLEINE HAPPEN ZUR
WEINVERKOSTUNG
VON ALLEM AUS DER KÜCHE

PRO PERSON

14,50

BLUE MOON CHEESE

FEINE REIFE KÄSE VOM KÄSE-
SOMMELIER DIETMAR AUS DER
BAR CENTRALE GROCERIA

PRO PERSON

17,90

gerne nehmen wir auch ihre bestellung zur abholung an, begleiten ihr privates fest mit einer wunderbaren blue-moon-auswahl, oder empfehlen ihnen je nach verfügbarkeit unsere speisen aus dem shop zum mitnehmen ins kellerstöckl oder eben nach hause.

blue moon 0664/2320863 oder 0664/5219047

www.weinbau-schiefer.at

öffnungszeiten: mi - sa, 13 - 20 uhr