

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM



Nussdorfer Dunstloch

Bei Familie

MARCHSTEINER

# UNSERE WEINE

1/8l Grüner Veltliner..... 1,80  
Landwein, Jahrgang 2021 trocken

1/8l Grüner Veltliner Hochschopf..... 2,10  
Traisental DAC, Jahrgang 2021  
12,5% ALk, 6,0g Säure, trocken

1/8l Grüner Veltliner Paraplui..... 2,30  
Traisental DAC, Jahrgang 2021  
13% ALk, 6,9g Säure, trocken



1/8l Roter Veltliner ..... 2,20  
Qualitätswein, Jahrgang 2021  
12,0% ALk, 6g Säure, 5g Restzucker

1/8l Riesling Paraplui..... 2,30  
Traisental DAC, Jahrgang 2020  
12,5% ALk, 7g Säure, trocken

1/8l Riesling Paraplui..... 2,30  
Traisental DAC, Jahrgang 2021  
12,8% ALk, 7g Säure, 7g Restzucker



1/8l Pinot blanc ..... 2,20  
Qualitätswein, Jahrgang 2021  
11,5% ALk, 7g Säure, 9g Restzucker

1/8l Gelber Muskateller ..... 2,30

Qualitätswein, Jahrgang 2021

11,5 % Alk., 7,5g Säure, 11g Restzucker, halbtrocken

Mango, Maracuja, würzig, Muskatnoten.

1/8l Riesling Wind und Eisenberg ..... 2,30

Qualitätswein, Jahrgang 2021

13,5% ALk, 6,5g Säure, 13g Restzucker, halbtrocken

1/8l Chardonnay ..... 2,30

Qualitätswein, Jahrgang 2021

15,5 % Alk., 6g Säure, 15g Restzucker, halbtrocken

1/8l I.N.E.S Rose ..... 2,20

Qualitätswein, Jahrgang 2021

11,5 % Alk., 7g Säure, trocken

1/8l Zweigelt ..... 1,90

Landwein, Jahrgang 2020

Trocken, Fruchtig elegant mit angenehmer Säure.

1/8l Zweigelt BARRIQUE ..... 2,50

Qualitätswein, Jahrgang 2019 (auch 2020 verfügbar)

Trocken, elegante Eichenholzaromatik, zarte Vanille.

## FRIZZANTE

1 Glas Muskateller Frizzante ..... 2,60

1 Glas Riesling Frizzante ..... 2,60

1 Glas Rose Frizzante ..... 2,60

## DURST-LÖSCHER

¼ l Gespritzter (Weiß oder Rot).....	2,00
¼ l Kaiser Gespritzter .....	2,20
¼ l Tiroler (Alm/Weiß).....	2,20
¼ l Mischung (Cola/Rot).....	2,20

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kleines Mineral .....	1,70
l l Mineral .....	3,20
Almdudler, Frucade, Cola.....	2,20
¼ l Apfelsaft/Apfelsaft gespritzt .....	2,00/1,80
¼ l roter Traubensaft/ gespritzt .....	2,20/2,00
¼ l Marillennektar gespritzt.....	2,20

## SCHNÄPSE

2 c l Marillenbrand .....	2,00
2 c l Marillenlikör.....	2,00
2 c l Rotweinlikör.....	2,00

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Geschopptes(Salztangerl mit Fleisch, Wurst, Käse).....	4,40
Fleischbrot( mit Ges., Surfleisch, Schweinsb. oder Kümmelb.).....	4,20
Jägerbrot .....	3,80
Hamburger(Wachauerlabeerl mit +Fasch., Zwiebel und Ketchup) .....	4,20
Surschnitzelsemmel.....	4,20
Belegtes Brot (Fleisch, Wurst, Käse und Garnierung).....	4,50
Fleischsemmel (Surfleisch, Schweinsb., Kümmel od. Ges.).....	2,10
Wurstsemmel (mit Extra oder Hauswurst).....	1,80
Käsebrot (Emmentaler oder Edamer) .....	4,20
Aufstrichbrot(Liptauer, Topfenkäse, Leberpastete, Eiaufstrich) .....	2,90
Bratenfett oder Schmalzbrot.....	2,50

## AUFSTRICHE

Aufstrichteller	
(Eiaufstrich, Topfenkäse, Leberpastete, Liptauer, Jägeraufstrich) .....	5,40
Port. Eiaufstrich.....	4,20
Port. Topfenstreichkäse.....	4,20
Port. Topfenstreichkäse nach Liptauerart.....	4,20
Port. Leberpastete .....	4,20

## KÄSESORTEN

Port. Schafkäse garniert .....	4,30
Port. Emmentaler oder Edamer.....	5,30
Port. Käseplatte .....	7,20

## FÜR DIE SAUREN

Saure Wurst (Hauswurst oder Extrawurst).....	4,20
Saure Blutwurst .....	4,20
Saure Platte (Preßw., Blutw., Extra., Hauswurst, Rindfleisch).....	5,30
Rindfleisch sauer .....	6,10
Wurstsalat (Extrawurst auf Wunsch mit Käse).....	4,80/5,20
Eiersalat.....	3,80
Saure Preßwurst.....	4,20

## GEBÄCK

Hausbrot; Wachauer Laberl, Kornspitz, Salzstangerl .....	1,50
--	------

## FÜR DIE SÜßEN

Apfelstrudel, Topfenstrudel(Mürbteig).....	3,20
Cremeschnitte.....	3,60
Malakofftorte .....	3,60
Kaffee.....	2,40

## KNABBEREI

Soletti, Chips, .....	1,50
Wachauerschnitte .....	1,20

# GANZTÄGIG WARME SPEISEN

Surschnitzel mit gemischten Salat .....	9,50
Panierte Putenbruststreifen auf Salatteller .....	8,20
Blunzengröstel mit Sauerkraut .....	7,10
Fleischknödel mit Sauerkraut .....	7,80
Faschierte Laibchen mit Pommes und Salat .....	7,80
Bratwürstel mit Pommes und Sauerkraut .....	6,80
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce.....	7,30
Leberwurst mit Kartoffeln.....	6,80

## SPEISEN Samstag, Sonn- und Feiertage ---- bis 14 UHR ----

Leberknödel oder Fritattensuppe.....	3,70
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und gemischten Salat .....	9,70
Rinderbraten mit Semmelknödel und gemischten Salat .....	13,60
½ Backhenderl mit gemischten Salat .....	9,20

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS EIGENER ERZEUGUNG

Port. Rohschinken.....	5,40
Port. Hausplatte.....	7,20
(Geselchtes, Schweinsb., Kümmelb., Surfleisch, Leberpastete, Liptauer, Blutwurst, Hauswurst;)	
Port. Geselchtes .....	5,30
Port. Schweinsbraten .....	5,30
Port. Surfleisch.....	5,30
Port. Kümmelbraten .....	5,30
Port. durchzogenen Speck.....	5,30
Port. Blutwurst oder Preßwurst trocken.....	4,50
Schwarzwurzelsalat (mit Geselchten).....	5,50
Schinkenrolle (gefüllt mit Gemüsemayonnaise und Salatgarnitur) .....	5,50

## FÜR DEN VEGETARIER

### Salatplatte

(Kartoffelsalat, Krautsalat, Fisolen, Grüner Salat, Karottensalat,

Schwarzwurzelsalat mit Gemüsemayonnaise)..... 4,20

### Griechischer Bauernsalat

(Grüner Sal., Zwiebel, Gurken, Tomaten, Feta-Käse und Oliven)..... 4,20

Schwarzwurzelsalat mit Dressing .....

3,50



## Sehr geehrte Gäste

Unser Hausname „Dunstloch“ kommt von der Zeit als unser Haus noch zur Kirche gehörte. Es war ursprünglich ein Frauenkloster mit unterirdischen Gängen zur Kirche. Vor einigen hundert Jahren wurde dieser Gang abgemauert. Der Name „Dunstloch“ kommt von unserem historisch denkmalgeschützten Rennaißanceschornstein vom Jahr 1602, in welchem zu dieser Zeit das Fleisch geräuchert wurde. Unser Besitz ist seit 404 Jahren im Familienbesitz laut Ahnenforschung von Frau Ernestine Heller. Unser Weinbaubetrieb umfasst ca. 4 ha Weinbau, mit ca. 3,5 ha Weißweanteil und 0,5 ha Rotweanteil. Zusätzlich haben wir ca. 300 Marillenbäume, davon ein Teil privat vermarktet wird, und Marillennektar sowie Marillenschnaps erzeugt wird. Dreimal im Jahr haben wir unseren Heurigen geöffnet! Im Monat August haben wir jedes zweite Jahr unsere obligates „Dunstlochfest“ in unserem Garten, mit Musik und Tanz in sehr gemütlicher Atmosphäre! Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden in eigener Erzeugung hergestellt. Wir sind ein Familienbetrieb, in dem alle zusammen helfen. Ich hoffe, Ihnen einen kleinen Einblick in unseren Familien-Weinbaubetrieb gegeben zu haben, und die Erklärung für unseren Hausnamen „Nußdorfer Dunstloch“. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch, und hoffen, dass Sie zufrieden waren.

## Familie Marchsteiner

derzeit geöffnet von

**16.06.2022 - 03.07.2022**

täglich ab 10.00 Uhr geöffnet

NÄCHSTER HEURIGENTERMIN

**16.09.2022 – 02.10.2022**

**DUNSTLOCHFEST**

**13.08.2022 – 15.08.2022**

---