

DURST-LÖSCHER

1/4 Sturm.....	3,30
1/4 l Gespritzter (Weiß oder Rot)	2,50
1/4 l Marillen Gespritzter.....	2,70
1/4 l Kaiser Gespritzter	2,70
1/4 l Limetten Gespritzter	2,80
1/4 l Tiroler (Alm/Weiß).....	2,60
1/4 l Mischung (Cola/Rot).....	2,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kleines Mineral.....	2,50
1 l Mineral.....	4,40
Almdudler, Frucade, Cola	2,80
1/4 l Apfelsaft/Apfelsaft gespritzt	3,00/2,50
1/4 l roter Traubensaft/ gespritzt	3,00/2,50
1/4 l Marillennektar gespritzt	2,60

SCHNÄPSE

2 c l Marillenbrand	2,20
2 c l Marillenlikör	2,20

UNSERÉ WEINE

Grüner Veltliner

1/8l Grüner Veltliner 2,20

Landwein, Jahrgang 2025 trocken

1/8l Grüner Veltliner DAC Traisental..... 2,90

Traisental DAC, Jahrgang 2025, 12,5% ALK, 5,3g Säure, trocken

Zart nach Wiesenkräuter, Ein Hauch von Apfel, Zart nach Citrus

Ein schwungvoller Sommerwein

1/8l Grüner Veltliner DAC Ried Hochschopf..... 3,20

Traisental DAC, Jahrgang 2025, 13% ALK, 5,0 g Säure, trocken

zart nach gelben Apfel, Etwas Mango, Dezent Fruchtsüße, Angenehmer Säurebogen

Ausgewogen und zugänglich

1/8l Grüner Veltliner „Parapluíberg“ 3,20

Traisental DAC, Jahrgang 2025, 13,5% ALK, 5,6 g Säure, trocken

Ein Hauch von frischer Birne, Mineralisch zitroniger Stil

Feine Salzigkeit im Abgang, Animierender Begleiter bei Tisch

Sortenvielfalt

1/8l Riesling DAC „Parapluíberg“ 3,20

Qualitätswein, Jahrgang 2024, 13,5% ALK, 7,2g Säure, 8,4g Restzucker

Feine Citrusnuancen, Ein Hauch von Pfirsich, Balancierte Säurestruktur

Mineralischer Nachhall

1/8l Roter Veltliner 2,60

Qualitätswein, Jahrgang 2025, 12% ALK, 6g Säure, trocken

Nussig - würzig, vollmundig, Extraktreich, harmonische Säurestruktur,

1/8l Top of Parapluíberg 3,50

Jahrgang 2025, 13,5% ALK, 6,5g Säure, trocken

Cuvee aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling,

Wurde 6 Monate im Barrique ausgebaut, voller Wein mit angenehmer Eichenholzaromatik

1/8l Chardonnay „Barrique“ 3,50

Qualitätswein, Jahrgang 2025, 13 % Alk., 7g Säure, 8g Restzucker
Kräftig dichter Chardonnay, feine Eichenholzaromatik,
im Barrique vergoren und 6 Monate ausgebaut.

1/8l Riesling Wind und Eisenberg 2,80

Jahrgang 2025, 11,5% Alk., 7g Säure, 14g Restzucker, lieblich
Reife gelbe Tropenfrucht, feine Fruchtsüße, lebendig strukturiert,
feine blättrige Würze im Rückgeschmack

1/8l Gelber Muskateller 2,90

Qualitätswein, Jahrgang 2025, 12 % Alk., 7 g Säure, 13 g Restzucker,
trocken, Duftend nach Hollunderblüten, frisch fruchtiger Muskateller

Rotweine

1/8l Zweigelt 2,20

Landwein, Jahrgang 2025
Trocken, Fruchtig elegant mit angenehmer Säure.

1/8l Zweigelt BARRIQUE 3,10

Qualitätswein, Jahrgang 2023
Trocken, elegante Eichenholzaromatik, zarte Vanille.

FRIZZANTE & SEKT

1 Glas Riesling Frizzante 3,00

1 Glas Rose Frizzante 3,00

1 Glas Muskateller Frizzante 3,00

GANZTÄGIG WARME SPEISEN

Leberknödel oder Fritattensuppe (BIS 14 UHR)	3,80
Surschnitzel mit gemischten Salat.....	12,10
Panierte Putenbruststreifen auf Salatteller	11,20
Blunzengröstel mit Sauerkraut.....	10,50
Fleischknödel mit Sauerkraut.....	11,50
Faschierte Laibchen mit Pommes und Salat.....	11,30
Bratwürstel mit Pommes und Sauerkraut	9,20
Gemüsestrudel mit Knoblauchsauce	10,50
Leberwurst mit Kartoffeln	9,30

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

Leberknödel oder Fritattensuppe	3,80
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und gemischten Salat	12,80
Rinderbraten mit Semmelknödel, gemischten Salat und Preiselbeeren.	16,30
1/2 Backhendl mit gemischten Salat.....	12,50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS EIGENER ERZEUGUNG

Port. Rohschinken.....	7,70
Port. Hausplatte.....	9,50
(Geselchtes, Schweinsb., Kümmelb., Surfleisch, Leberpastete, Liptauer, Blutwurst, Hauswurst;)	
Port. Geselchtes.....	7,10
Port. Schweinsbraten	7,10
Port. Surfleisch	7,10
Port. Kümmelbraten.....	7,10
Port. durchzogenen Speck.....	7,10
Port. Blutwurst oder Preßwurst trocken	6,20
Schwarzwurzelsalat (mit Geselchten)	8,30
Schinkenrolle (gefüllt mit Gemüsemayonnaise und Salatgarnitur)	8,30

FÜR DEN VEGETARIER

Salatplatte (Kartoffelsalat, Krautsalat, Fisolen, Grüner Salat, Karottensalat, Schwarzwurzelsalat mit Gemüsemayonnaise)	6,90
Griechischer Bauernsalat (Grüner Sal., Zwiebel, Gurken, Tomaten, Feta-Käse und Oliven)	7,80
Schwarzwurzelsalat mit Dressing	4,80

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kartoffeln mit Butter	3,80
Geschopptes (Salztangerl mit Fleisch, Wurst, Käse)	6,80
Fleischbrot(mit Ges., Surfleisch, Schweinsb. oder Kümmelb.)	5,80
Jägerbrot.....	4,70
Hamburger(Wachauerladerl mit +Fasch., Zwiebel und Ketchup)	5,10
Surschnitzelsemmel	5,50
Belegtes Brot (Fleisch, Wurst, Käse und Garnierung)	6,80
Fleischsemmel (Surfleisch, Schweinsb., Kümmel od. Ges.)	4,10
Wurstsemmel (mit Extra oder Hauswurst)	2,90
Käsebrot (Emmentaler oder Edamer)	5,80
Aufstrichbrot(Liptauer, Topfenkäse, Leberpastete, Eiaufstrich)	3,60
Bratenfett oder Schmalzbrot	3,00

AUFSTRICHE

Aufstrichteller	
(Eiaufstrich, Topfenkäse, Leberpastete, Liptauer, Jägeraufstrich).....	7,90
Port. Eiaufstrich.....	4,70
Port. Topfenstreichkäse	4,70
Port. Topfenstreichkäse nach Liptauerart.....	4,70
Port. Leberpastete.....	4,70

KÄSESORTEN

Port. Emmentaler oder Edamer.....	8,80
Port. Käseplatte	9,70
Port. Schafkäse garniert.....	7,50

FÜR DIE SAUREN

Saure Wurst (Hauswurst oder Extrawurst)	6,90
Saure Blutwurst.....	6,90
Saure Platte (Prebw., Blutw., Extra., Hauswurst, Rindfleisch)	7,90
Rindfleisch sauer	8,90
Wurstsalat (Extrawurst auf Wunsch mit Käse)	7,50/7,70
Eiersalat	5,20
Saure Prebwurst.....	6,90

GEBÄCK

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

FÜR DIE SÜßEN

Apfel-, Topfen-, Mohn und Nussstrudel (Mürbteig)	3,90
Cremeschnitte	4,60
Malakofftorte	4,60
Kaffee	3,20

KNABBEREI

Soletti, Chíps, ...	1,70
Wachauerschnitte.....	1,60

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 aus dem 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
11.09.2026 – 27.09.2026
Täglich ab 10 Uhr

**Bewerten Sie unser
Lokal hier**

