

DURST-LÖSCHER

1/4 l Gespritzter (Weiß oder Rot)	2,40
1/4 l Marillen Gespritzter	2,60
1/4 l Kaiser Gespritzter	2,60
1/4 l Limetten Gespritzter	2,70
1/4 l Tiroler (Alm/Weiß)	2,50
1/4 l Mischung (Cola/Rot)	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kleines Mineral	2,40
1 l Mineral	4,30
Almdudler, Frucade, Cola	2,70
1/4 l Apfelsaft/Apfelsaft gespritzt	2,90/2,40
1/4 l roter Traubensaft/ gespritzt	2,90/2,40
1/4 l Marillennektar gespritzt	2,50

SCHNÄPSE

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

UNSERÉ WEINE

Grüner Veltliner

1/8l Grüner Veltliner 2,10

Landwein, Jahrgang 2025 trocken

1/8l Grüner Veltliner DAC Traisental..... 2,80

Traisental DAC, Jahrgang 2024, 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..... 2,80

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 „Parapluüberg“ 2,80

Traisental DAC, Jahrgang 2024, 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 „Parapluüberg“ 2,60

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 2,50

Qualitätswein, Jahrgang 2024, 12% ALK, 6g Säure, trocken
Nussig - würzig, vollmundig, Extraktreich, harmonische Säurestruktur,



1/8l Weissburgunder 2,50

Qualitätswein, Jahrgang 2023, 13 % Alk., 6,0g Säure, 5g Restzucker
Ein Hauch von Aprikose und Grapefruit, vollmundig,
Fein eingegliederte Restsüße, harmonisch im Abgang

1/8l T.E.O 2,50

Bouvier Jahrgang 2025, 11,5% ALK, 6,4g Säure, trocken
Unser Jungwein Benannt nach unserem Sohn Matteo, Fruchtig leichter Wein,
Duftend nach gelb grünen Äpfel, Im Geschmack knackig frisch Lebendige Säurestruktur

1/8l Chardonnay „Barrique“ 3,30

Qualitätswein, Jahrgang 2023, 14 % Alk., 5,5g Säure, 3g Restzucker
Kräftig dichter Chardonnay, Ausgeprägte Eichenholzaromatik,
im Barrique vergoren und 6 Monate ausgebaut.

1/8l Riesling Wind und Eisenberg..... 2,70

Jahrgang 2024, 13% ALK, 7g Säure, 12,5g Restzucker, lieblich
Reife gelbe Tropenfrucht, feine Fruchtsüße, lebendig strukturiert,
feine blättrige Würze im Rückgeschmack

1/8l Gelber Muskateller 2,70

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

1/8l Rose..... 2,50

Jahrgang 2023, 11,5% ALK, 6,5g Säure, trocken
Frisch Fruchtig leichter Rose aus der Sorte Blauer Portugieser,

Rotweine

1/8l Zweigelt 2,10

Landwein, Jahrgang 2024
Trocken, Fruchtig elegant mit angenehmer Säure.

1/8l Zweigelt BARRIQUE 2,90

Qualitätswein, Jahrgang 20223
Trocken, elegante Eichenholzaromatik, zarte Vanille.

FRIZZANTE & SEKT

1 Glas Riesling Frizzante 2,80

1 Glas Rose Frizzante 2,80

1 Glas Muskateller Frizzante 2,80

1 Glas Chardonnay Winzersekt 3,00

GANZTÄGIG WARME SPEISEN

Leberknödel oder Fritattensuppe (BIS 14 UHR)	3,60
Surschnitzel mit gemischtem Salat.....	11,80
Panierte Putenbruststreifen auf Salatteller	10,50
Blunzengröstel mit Sauerkraut.....	10,20
Fleischknödel mit Sauerkraut.....	11,00
Faschierte Laibchen mit Pommes und Salat.....	10,80
Bratwürstel mit Pommes und Sauerkraut	9,20
Gemüsestrudel mit Knoblauchsauce	10,50
Leberwurst mit Kartoffeln.....	8,90

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

Leberknödel oder Fritattensuppe	3,60
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	11,90
Rinderbraten mit Semmelknödel, gemischtem Salat und Preiselbeeren.	15,20
1/2 Backhenderl mit gemischtem Salat.....	11,90

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).....	7,80
Schinkenrolle (gefüllt mit Gemüsemayonnaise und Salatgarnitur).....	7,80

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 (Salzstangerl mit Fleisch, Wurst, Käse)	6,40
Fleischbrot (mit Ges., Surfleisch, Schweinsb. oder Kümmelb.)	5,10
Jägerbrot.....	4,70
Hamburger (Wachauerlaberl mit +Fasch., Zwiebel und Ketchup)	5,10
Surschnitzelsemmel	5,50
Belegtes Brot (Fleisch, Wurst, Käse und Garnierung)	5,70
Fleischsemmel (Surfleisch, Schweinsb., Kümmel od. Ges.)	3,60
Wurstsemmel (mit Extra oder Hauswurst)	2,60
Käsebrot (Emmentaler oder Edamer)	4,90
Aufstrichbrot (Liptauer, Topfenkäse, Leberpastete, Eiaufstrich)	3,60
Bratenfett oder Schmalzbrot	3,00

AUFSTRICHE

Aufstrichteller (Eiaufstrich, Topfenkäse, Leberpastete, Liptauer, Jägeraufstrich)	7,60
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	6,70

FÜR DIE SAUREN

Saure Wurst (Hauswurst oder Extrawurst)	6,50
Saure Blutwurst.....	6,50
Saure Platte (Prebw., Blutw., Extra., Hauswurst, Rindfleisch)	7,50
Rindfleisch sauer.....	8,60
Wurstsalat (Extrawurst auf Wunsch mit Käse)	7,20/7,40
Eiersalat	5,20
Saure Prebwurst.....	6,50

GEBÄCK

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

FÜR DIE SÜßEN

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

KNABBEREI

Soletti, Chips,	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 „Nubdorfer Dunstloch“. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch, und hoffen, dass Sie zufrieden waren.

Familie Marchsteiner

Derzeit Geöffnet von

20.03.2026 – 06.04.2026

täglich ab 10 UHR

**Bewerten Sie unser
Lokal hier**

