

Frische Frühlingsküche

Seewinkler Spargel

Spargelcremesuppe vom weißen Spargel

mit Spargelstücken und frischem Kerbel 5,20

Ruccola-Spargel-Erdbeersalat

mit ital. Rohschinken & Grana in Haselnußvinaigrette 8,50 / 9,70

Quiche von buntem Spargel

überbacken mit Sauce Hollandaise 7,90 / 8,90

Weißer, frischer Solospargel

mit „heurigen“ Frühkartoffeln und saftigem Bio Thum Beinschinken 12,90 / 14,90

Weißer, frischer Solospargel

mit „heurigen“ Frühkartoffeln und italienischem Rohschinken 12,90 / 14,90

Gebackener weißer Solo-Spargel

mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise (vegi) 12,50 / 14,50





OLEANDER

Kochen ist Liebe

ab 10. Mai 2018

Spargelcremesuppe vom weißen Spargel mit Spargelstücken und frischem Kerbel	5,20
Rindsuppe mit hausgemachten Fritatten oder Leberknödel und Wurzelgemüse	3,90
Spargel-Ruccola-Erdbeer Salat mit ital. Prosciutto, Granaspänen und Haselnußvinaigrette	9,70
Gebratener Bio-Ziegenkäse auf Wildkräutersalat und getrüffelter Honignuß (vegi)	8,90
Carpaccio vom Angusrind mit Ruccola, gehobeltem Grana, Kapern und Ips'a Olivenöl	11,90
Feine Gänseleberpastete mit Dörr-Zwetschken, Dörr-Marillen, Feigengelee, Brioche oder Brot	9,50
Spargel-Quiche von grünem und weißem Spargel überbacken mit Sauce Hollandaise	7,90 / 8,90
Gegrillter Räuchertofu auf Linsen, Sprossen, Vogersalat, Minze (vegan)	7,70 / 8,90
Gegrillter Halloumi auf Linsen, Sprossen, Vogersalat, Minze (vegi)	7,70 / 8,90
Frischer Weißer Solospargel mit „Heurigen“ Kartoffeln und saftigem Thum Bio Beinschinken	12,90 / 14,90
Frischer weißer Solospargel mit „Heurigen“ Kartoffeln und italienischem Prosciutto	12,90 / 14,90
Gebackener weißer Solospargel mit „Heurigen“ Kartoffeln und Sauce Hollandaise	12,50 / 14,50
Saftgulasch vom burgenländischen Steppenrind mit Serviettenknödeln und Gurkerl	10,90/ 12,90
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen	7,90 / 9,90
Backhendlsalat mit frischen , gebackenen Hühnerfiletstreifen	8,90/ 10,90
Faschierte Laibchen knusprig gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,90 / 9,90
Zwiebelrostbraten im Schmorsaft mit knusprigen Bratkartoffeln und Zwiebelstroh	11,70 / 13,90
Schnitzel von der Edelpute in feiner Ei-Milch-Semmelbröselpanier	7,90 / 9,90
Surschnitzel vom Donaulandschwein liebevoll paniert - goldbraun serviert	7,90 / 9,90
Oleander Backhenderl - frisches, steirisches Freilandhuhn ohne Haut (Brust, Keule, Flügel)	9,50
Gebratenes Filet vom Zander mit Bandnudeln, Spargelsauce und frischem Kerbel	12,70 / 14,90

Mi, Do, Fr ab 16:00 Sa, So ab 11:30 www.oleander-heuriger.at

Wir kochen täglich frisch und noch von Hand. Beim Abschmecken variieren die Köche nach Gusto und Bedarf.
Für Informationen über Allergene steht Ihnen der Chef gerne persönlich zur Verfügung.

LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

Liptauer mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,50
Eiaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,50
Bärlauchaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,50
Aufstrichvariation (Liptauer/Ei/Bärlauch) <i>mit Schwarzbrot (vegi)</i>	5,80
Gemischte Käsevariation <i>mit Feigensenf, Kürbiskernen, Nüssen und Butter (vegi)</i>	8,90
Käse-Riesenbrot <i>mit frischer Kresse, Ei, Gurkerl (vegi)</i>	4,90
Beinschinken-Riesenbrot <i>von der Schinkenmanufaktur Thum, Kren, Gurkerl</i>	5,80
Scheinsbratenbrot <i>mit Ruccola, Zwiebelsenf, Krenn, Gurkerl und Pfefferoni</i>	5,80

KLEINE LEUTE GROSSER HUNGER

Rindsuppe <i>mit Backerbsen oder Fritatten, in der Schüssel serviert</i>	2,70
Kinderputenschnitzerl <i>gebacken mit Pommes & Ketchup *</i>	5,90
Chicken Finger - <i>frische, panierte Hühnerfiletstreifen mit Pommes & Ketchup *</i>	5,90
Capitän Iglo´s Fischstäbchen <i>mit Pommes & Ketchup *</i>	5,80
Frankfurter Würstel vom Grill <i>mit Pommes & Ketchup *</i>	5,50
Serviettenknödel <i>hausgemacht mit Ei oder Saft*</i>	4,70
Portion Pommes <i>mit Ketchup *</i>	3,30
Bio Hipp - <i>diverse Bio Speisen in Gläsern</i>	3,90

* Unsere Kinderspeisen sind nur den Kleinen vorbehalten und kommen mit einem GRATIS „Eis am Stiel“

DAS SÜSSE ENDE

Creemeschnitte <i>hausgemacht mit Beeren und Himbeersauce</i>	4,70
Limetten-Ricottacreme <i>mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott im Glas</i>	4,90
Oleander-Liebe - <i>Vanilleeis mit frischem, rotem Beerenragout und Herzerlkeks</i>	5,90
Oleander Somlauer Nockerl <i>mit Schlagobers und Schokoladensauce</i>	4,20 / 4,90
Orig.Tichy Eismarillenknödel <i>mit Marillenspiegel und Schlagobers</i>	3,90
Orig.Tichy Schokobusserl <i>mit Schokosauce und Schlagobers</i>	3,90
Café Olé - <i>ordentlich Eierlikör mit kurzem Espresso oben drauf; mit Schlagobershaube</i>	3,90
Pogusch Eierlikör „selbst g'macht“ <i>vom Steirereck, die köstliche, flüssige Nachspeise</i>	3,90 / 4,90

Um Ihnen stets ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis gewährleisten zu können
akzeptieren wir leider keine Bankomat- oder Kreditkarten.

Oleander präsentiert

Scheiblhofer Weingut des Jahres 2017

Testen und genießen zum original „Ab Hof Preis“ wie im Stammhaus in Andau

Scheiblhofer Weine:

	Kostglas	1/8l	Flasche	ab Hof
Frizzante - 2017, 9,5%, - lieblich, fein prickelndes Muskatbouquet, spritzig, Vanille	1,20	3,50	18,90	7,90
Chardonnay - 2017, 13%, fruchtig pikante Chardonnaynase, frische Mandarine	1,10	3,30	17,90	6,90
Sauvignon Blanc - 2017, 12%, erfrischend, spritzig, duftige Holunderblüte	1,10	3,30	17,90	6,90
Gelber Muskateller - 2017, 12,5%, feine Säure, frisch geriebene Muskatnuß	1,10	3,30	17,90	6,90
Big John White - 2016, 13%, CH/SB, feinaromatische Würze, leichtes Barrique	1,40	3,90	20,90	9,90
Blaufränkisch - 2017, 13,5%, würziger Brombeerduft, dichtes Violett, kräftiger Körper	1,10	3,30	17,90	6,90
Pinot Noir - 2017, 13,5%, tiefes Fruchtroma, feine Zimttöne, cremig, weich, mild	1,10	3,30	17,90	6,90
Lovely Merlot - 2017, 13%, süße Merlotnase, wunderbar weich und mild	1,10	3,30	17,90	6,90
Carbernet Sauvigngon - 2017, 13,5%, Duft von schwazer Ribisel, totale Fruchtigkeit	1,30	3,80	19,90	8,90
Heideboden Zweigelt - 2016, 13,5%, fruchtbetont, schmelzend weich, Herzkirsche	1,30	3,70	19,50	8,50
Syrah - 2016, 13,5%, geschmeidig, Kirsch und Weichsel, die „Fruchtbombe“	1,40	3,90	20,90	9,90
Big John - 2016, 14%, die volle Fruchtigkeit im Glas, Duft nach Karamel und Schoko	1,50	3,99	24,50	13,50
Legends - 2016, 14 %, ME/CS, schwarze Johannesbeere, komplex und mächtig	1,60	4,30	25,50	14,50
Mordor - 2016, 14,5 %, BLF/ME/CS/Syrah, zart würzig, schwarzes Beerenkonfit	1,80	4,70	27,90	16,90
Jois - Bundessieger 2016 - 14,5%, BLF in Perfektion, exotisch, explosiv, dicht	1,90	5,70	32,00	21,00
Big John Magnum 1,5l - 2015, 14%, die volle Fruchtigkeit - das perfekte Geschenk	x	x	47,00	30,50
Legends Magnum 1,5l - 2015, 14 %, ME/CS, ein großer Wein - ein tolles Geschenk	x	x	49,00	32,00
Praittenbrunn - 2013, 15%, CS/ME, tiefdunkel, Cassisnote, kraftvoller Abgang	x	x	49,00	38,00

Oleander Weine:

	Kostglas	1/8l	Flasche	ab Hof
Grüner Veltliner - 2016 10,5%, Julius Karner - trocken, perfekte Zitrusfrucht	1,00	2,90	15,90	6,90
Welschriesling - 2017, 11,5%, Oleander Hannes Haiden - trocken, elegante Säure	1,00	2,99	16,90	7,90
Gemischter Satz - 2017, 11,5%, Oleander Hannes Haiden, feine Steinobst Aromen	1,00	2,99	16,90	7,90
Sauvignon Blanc - 2017, 10,5%, Julius Karner - trocken, perfekte Zitrusfrucht	1,00	2,99	16,90	7,90
Spätlese - 2016, 10,0%, WE/TRA, Oleander Hannes Haiden, elegante Fruchtsüße	1,00	2,99	16,90	7,90
Blaufränkisch - 2015, 13%, Oleander Hannes Haiden, vollmundig, Beerenaromen	1,00	2,99	16,90	7,90
Merlot - 2015, 13,5%, Oleander Hannes Haiden, fruchtbetont, schöne Extraktfülle	1,20	3,20	18,90	9,90
Zweigelt - 2016, 13%, Oleander Hannes Haiden, weich, angenehmer Abgang	1,00	2,99	16,90	7,90
Kastanie - 2015, 13,5%, Oleander Hannes Haiden, im Kastanienfaß perfekt gereift	1,20	3,20	18,90	9,90

Alle unsere Weine sind nach Verfügbarkeit auch zu ab-Hof-Preisen erhältlich.
Bestellen Sie bequem bei Ihrem Kellner - wir bringen Ihnen die ab-Hof-Bestellung gerne zu Tisch

Alkoholfrei *wasser & säfte*

Römerquelle, <i>still oder spritzig</i> 0,33 / 0,75	3,50 / 4,90
Wasser *, <i>aus der Leitung</i> 0,25/1,00	0,30 / 0,90
Sodawasser 0,25/1,00	2,20 / 4,70
Soda Zitron 0,25/0,50	2,70 / 4,70
Himbeerkracherl & Holunderkracherl <i>mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,70 / 4,70
Himbeerkracherl & Holunderkracherl <i>mit Leitungswasser (Jugendgetränk)</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Almdudler Limonade 0,25/0,50	2,90 / 4,90
G´spritzter Almdudler <i>mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,70 / 4,70
G´spritzter Almdudler <i>mit Leitungswasser</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Traubensaft (<i>Most</i>) 0,25/0,50	2,90 / 4,90
G´spritzter Traubensaft (<i>Most</i>) <i>mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,70 / 4,70
G´spritzter Traubensaft (<i>Most</i>) <i>mit Leitungswasser</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Apfelsaft <i>sortenrein, Gala, Familie Leeb, Frauenkirchen</i> 0,25/0,50	2,90 / 4,90
G´spritzter <i>naturtrüber Leeb Apfelsaft mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,70 / 4,70
G´spritzter <i>naturtrüber Leeb Apfelsaft mit Leitungswasser</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50

Budweiser Bier *flasche & fass*

Budweiser, <i>zapffrisch vom Fass</i> 0,3/0,50	3,40 / 4,30
Alkoholfreies Bier, <i>Flasche</i> 0,50	4,30
Radler, <i>mit Almdudler</i> 0,25/0,50	3,40 / 4,30

Sauber Gebranntes *sauber & klar*

„Grappa“ vom Gelben Muskateller, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,70 / 4,70
Marillen Edelbrand, <i>sauber destilliert von R. Stoiber, Mörbisch</i> , 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,70 / 4,70
Himbeer Edelbrand <i>von Fam. Unger, Trausdorf</i> , 38 vol.%Alk., 2cl / 4cl	3,90 / 4,90
„Willi“ - Williamsbirnen Edelbrand <i>von Fam. Pircher, Bozen</i> , 38 vol.%Alk., 2cl / 4cl	4,50 / 5,70
Johannis-Nuss - <i>vom Weingut Fürst Esterhazy Trausdorf</i> , 30 vol.%Alk., 2cl / 4cl	4,70 / 5,90
Alte Zwetschke - <i>vom Weingut Fürst Esterhazy Trausdorf</i> , 30 vol.%Alk., 2cl / 4cl	4,70 / 5,90
Eierlikör „Selbst G´macht“ <i>vom Steirereck Pogusch, die köstliche flüssige Nachspeise</i> 2cl / 4cl	3,90 / 4,90
Averna <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 2cl / 4cl	3,90 / 4,90
Fernet <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 2cl / 4cl	3,90 / 4,90
Ramazotti <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 2cl / 4cl	3,90 / 4,90

* Gerne servieren wir Ihnen zum 1/8 Wein und Kaffee ein Glas Wasser und zur Flasche Wein 1 L Wasser gratis.
Wir ersuchen Sie, aus Rücksicht auf alle Gäste, auf den Genuß von Zigarren und Pfeifen zu verzichten.

Aperitif & Schankweine *pur & gespritzt*

Frizzante Scheiblhofer - <i>lieblich, fein prickelndes Muskatbouquet, spritzig</i> 1/8	3,50
Sekt, trocken <i>Piccolo / Flasche</i>	7,90 / 17,90
Prosecco, trocken <i>Piccolo / Flasche</i>	6,90 / 15,90
Aperol Spritzer <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 0,25	3,90
Aperol Frizz <i>mit Scheiblhofer Frizzante, Eiswürfeln, Orangenscheibe</i> 0,25	4,90
Campari Soda <i>mit Eiswürfeln</i> 0,20 + 4cl	4,90
Campari Orange <i>mit Eiswürfeln</i> 0,20 + 4cl	4,90
Schankwein weiß, trocken 1/8 / 1L	2,70 / 12,90
Schankwein rot, trocken 1/8 / 1L	2,70 / 12,90
Weisser Spritzer <i>mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,60 / 4,70
Roter Spritzer <i>mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,60 / 4,70
Sommerspritzer <i>mit Sodawasser</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Weisse Mischung <i>mit Mineralwasser</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Rote Mischung <i>mit Mineralwasser</i> 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Tiroler - Mischung weiß <i>mit Almdudler</i> 0,25	2,90
Tiroler - Mischung rot <i>mit Almdudler</i> 0,25	2,90
3-er-Mischung weiß <i>mit Almdudler und Soda</i> 0,25	2,90
3-er-Mischung rot <i>mit Almdudler und Soda</i> 0,25	2,90

Illy Cafe'-Spezialitäten & Tee

Kleiner Espresso	2,90
Espresso Corretto - <i>kurzer Espresso mit Grappa</i>	5,90
Kleiner Brauner	2,90
Verlängerter mit Obers oder Milch	3,20
Großer Espresso	3,90
Großer Brauner	3,90
Melange mit Milchschaum	3,90
Cappuccino mit Schlagobers	3,90
Cafe' Latte im Glas	3,90
Teetasse groß - <i>Grüner/Früchte/Kräuter/Ceylon/English/Pfefferminz mit Mich oder Zitrone</i>	3,70
Teetasse groß mit Rum - <i>Grüner/Früchte/Kräuter/Ceylon/English/Pfefferminz</i>	5,70

*Wir kochen für Sie durchgehend bis 21:00 jeweils Di, Mi, Do, Fr, ab 16:00 und Sa, So bereits ab 11.30
Um Ihnen stets das beste Preis-Leistungsverhältnis bieten zu können akzeptieren wir leider keine Bankomat- oder Kreditkarten*

Candlelight Dinner & Gutscheine

Candlelightdinner 3 Gänge mit gedecktem Tisch und Kerzen, auch auf's Zimmer serviert	29,-
Candlelightdinner 4 Gänge mit gedecktem Tisch und Kerzen, auch auf's Zimmer serviert	39,-
Gutscheine für den Heurigen oder die Romantikzimmer	im Wert Ihrer Wahl

Geburtstagstorten mit Sprühkerze

Sacher Geburtstagstorte klein mit Schlagobers und Tischfeuerwerk (60min)	19,-
Sacher Geburtstagstorte groß mit Schlagobers und Tischfeuerwerk (60min)	29,-
Festtagsgedeck - weißes Tischtuch, weiße Stoffserviette, Teller, Gläser, Besteck p.P. eingedeckt	2,70

Vespa & Picknickkorb *der ausflug ins blaue*

Picknickkorb mit Decke und Flaschenkühler für Ihre Landpartie - Füllung a' la Carte	12,-
Vespa im Vintage look, original italienisch - inkl 2 Helmen, 4 Std.	49,-
Vespa im Vintage look, original italienisch - inkl 2 Helmen, 6 Std.	69,-

Romantikzimmer für *verliebte & kurzentschlossene*

Rose Cottage/Bird Cottage mit Himmelbett für 2, inkl. Verwöhnfrühstück pro Person Juni/Juli/Aug	87,-
Rose Cottage/Bird Cottage mit Himmelbett für 2, inkl. Verwöhnfrühstück pro Person Sept - Mai	77,-
Family Cottage mit 2 Zimmern, für 4, inkl. Verwöhnfrühstück pro Person Juni, Juli, Aug	77,-
Family Cottage mit 2 Zimmern, für 4, inkl. Verwöhnfrühstück pro Person Sept - Mai	67,-

Ofenfrisches Gebäck & Nachschlag

Laugenbreze - in 5 Minuten ofenfrisch serviert	2,90
Kornspitz, Kaisersemmel, Salzstangerl - in 5 Minuten ofenfrisch serviert	1,20
Ciabatta Brot - in 5 Minuten ofenfrisch serviert!	2,60
Bunter Blattsalat bzw. Krautsalat	3,20
Erdäpfelsalat hausgemacht	3,50
Bunter gemischter Salat	3,90
Preiselbeeren, Sauce Tartaré, Feigensenf, Gurkerl, Pfefferoni, Kren	0,70
Senf / Ketchup / Kürbiskernöl	0,50
Brat-, Salz-, Petersilkartoffeln, Reis, Sauerkraut, Serviettenknödel, div. Beilagen	2,70

*Wir kochen täglich frisch und noch von Hand. Beim Abschmecken variieren die Köche nach Gusto und Bedarf.
Für Informationen über Allergene steht Ihnen der Chef gerne persönlich zur Verfügung.*