



# Herzlich Willkommen *im Oleander 2018*

## **Liebe Gäste, liebe Freunde!**

In der Freude Sie mit Bewährtem zu überzeugen und mit Neuem zu überraschen, begrüßen wir Sie in der Saison 2018  
Di, Mi, Do, Fr ab 16:00 und Sa & So bereits ab 11:30

„Weingut des Jahres 2017“ Herzliche Gratulation zur tollen  
Auszeichnung an Fam. Scheiblhofer - eir sind geehrt  
und erfreut unsere Gäste mit den 8 Goldmedaillen Weinen  
verwöhnen und begeistern zu dürfen.

## **Jeden Dienstag: Valent-Dienstag:**

*Verliebt - Verlobt - Verheiratet*

Genießen Sie einen ganz bezaubernden  
**Dienstagabend** im Oleander  
Romantisches Dinner nur bei Kerzenschein.  
Küssen Sie sich unterm Rosenbogen, posten Sie  
Ihr bestes Foto auf unserer Facebookseite und  
gewinnen Sie Ihr Romantikzimmer für diesen Abend  
gleich dazu.



**OLEANDER**  
*Kochen ist Liebe*  
ab 11. Jänner 2018

*Jeden Dienstag ist Valent-dienstag*  
**ROMANTISCHES DINNER - NUR IM KERZENSCHNITT**

POSTEN SIE IHR SCHÖNSTES CANDLELIGHT-FOTO AUF UNSERER FACEBOOKSEITE UND GEWINNEN SIE IHR ROMANTIKZIMMER FÜR DIESEN ABEND VIELLEICHT GLEICH DAZU. JEDEN DIENSTAG EIN GEWINNERPAAR

Frisches Matjesfilet auf Apfel-Kartoffel-Mayonnaise Salat mit Jungzwiebeln und Cranberries	7,20 / 8,90
Ruccola-Avocado Salat mit italienischem Rohschinken und Granaspänen (auch vegi)	7,90 / 9,70
Sulz vom Donaulandrind mit Himbeeressig, Kernöl, Ei und rotem Zwiebel (low carb)	6,90 / 8,60
Carpaccio vom Angusrind mit Ruccola, gehobeltem Grana, Kapern und Ips'a Olivenöl (low carb)	9,90
Feine Gänseleberpastete mit Mandeln, Preiselbeeren, Brioche oder Brot	7,70 / 9,50
Beluga-Linsengemüse mit/ohne Speck, gebratenen Serviettenknödeln, Majoran (auch vegi)	7,70 / 8,90
Blattspinat-Erdäpfelstrudel mit Feta, Jungzwiebel, Sauerrahm, frischen Kräutern (auch vegan)	7,90 / 9,70
Serviettenknödel-Carpaccio mit Krensauc und frisch gerissenem Kren (vegi)	6,20 / 7,90
Gegrillter Räuchertofu auf Scheiben von Roten Rüben mit frischen Kräutern (vegan)	7,70 / 8,90
Gegrillter Halloumi auf Scheiben von Roten Rüben mit frischen Kräutern (vegi)	7,70 / 8,90
Knuspriger Kümmelbraten mit karamelisiertem Weißweinkraut und Serviettenknödeln	9,90 / 11,70
Gebackene Blunzenradln von der Ruster Edelblunze mit Bratkartoffeln und frischem Kren	5,90 / 7,90
Rehragout mit Walnuss-Schupfnudeln, Zwetschken-Rotweinsauce und Speck	11,50 / 13,90
Backhendlsalat mit <b>frischen</b> , gebackenen Hühnerfiletstreifen	7,50 / 9,50
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen	7,90 / 9,90
Faschierte Laibchen knusprig gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,90 / 9,90
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)	9,30
Gebratenes Filet vom Zander auf Sauerkraut dazu Petersilkartoffeln (low carb)	12,70 / 14,90

Di, Mi, Do, Fr ab 16:00, Sa, So ab 11:30 [www.oleander-heuriger.at](http://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

---

Knoblauchcremesuppe mit Knoblauchchips, Schwarzbrotcroutons und buntem Pfeffer	4,20
Rindsuppe mit hausgemachten Fritatten oder Leberknödel und Wurzelgemüse	3,70
Liptauer mit Riesen-Breze oder -Brot im Topf serviert (vegi)	4,50
Eiaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot im Topf serviert (vegi)	4,50
Kürbiskernaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot im Topf serviert (vegi)	4,50
Aufstrichvariation (Liptauer/Ei/Kürbiskern) mit Schwarzbrot (vegi)	5,80
Gemischte Käsevariation mit Feigensenf, Kürbiskernen, Nüssen und Butter (vegi)	7,90
Käse-Riesenbrot mit frischer Kresse, Ei, Gurkerl (vegi)	4,90
Beinschinken-Riesenbrot von der Schinkenmanufaktur Thum, Kren, Gurkerl	5,50
Salami Riesenbrot vom Bio Mangalitzaschwein mit Ruccola und weißem Rettich	5,50

## KLEINE LEUTE GROSSER HUNGER

---

Rindsuppe mit Backerbsen oder Fritatten, in der Schüssel serviert	2,70
Kinderputenschnitzerl gebacken mit Pommes & Ketchup *	5,90
Chicken Finger - <b>frische</b> , panierte Hühnerfiletstreifen mit Pommes & Ketchup *	5,90
Capitän Iglo´s Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup *	5,80
Frankfurter Würstel vom Grill mit Pommes & Ketchup *	5,50
Serviettenknödel hausgemacht mit Ei oder Saft*	4,70
Portion Pommes mit Ketchup *	3,30
Kindereis am Stiel, extra bestellt, ohne Kinderspeise	1,30
Bio Hipp - diverse Bio Speisen in Gläsern	3,90

\* Unsere Kinderspeisen sind nur den Kleinen vorbehalten und kommen mit einem GRATIS „Eis am Stiel“ welches sich die Kinder selbst holen dürfen. Gerne können Sie dieses auch ohne Kinderspeise oder als Erwachsener um 1,30 € genießen

## DAS SÜSSE ENDE

---

Valhrona Edel-Schokoladentarte mit Chilli-Sauerkirschen und Vanilleeis	4,90
Eierlikör „selbst g´macht“ vom Steirereck Pogusch, die köstliche, flüssige Nachspeise	2,90 / 3,90
Oleander Somlauer Nockerl mit Schlagobers und Schokoladensauce	4,20 / 4,90
Orig.Tichy Eismarillenknödel mit Marillenspiegel und Schlagobers	3,90
Orig.Tichy Schokobusserl mit Schokosauce und Schlagobers	3,90
Café Olé - ordentlich Eierlikör mit kurzem Espresso oben drauf, mit Schlagobershaube	3,90
Oleander-Liebe - Vanilleeis mit frischem, rotem Beerenragout und Herzerlkeks	5,90

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

# **Scheiblhofer@Oleander präsentiert** **„Blaufränkisch Jois“ Bundessieger 2015 und 2016**

Testen und genießen Sie österreichs ausgezeichnetste Weine zum original „Ab Hof Preis“  
Weingut des Jahres 2016 - Scheiblhofer Andau

## **Scheiblhofer Weine:**

	Kostglas	1/8l	Flasche	ab Hof
Frizzante - 2016, 9.5%, - lieblich, fein prickelndes Muskatbouquet, spritzig, Vanille	1,20	3,50	16,90	7,90
Chardonnay - 2016, 13%, fruchtig pikante Chardonnaynase, frische Mandarine	1,10	3,30	15,90	6,90
Sauvignon Blanc - 2016, 12,5%, erfrischend, duftige Hollunderblüte, grüner Paprika	1,10	3,30	15,90	6,90
Gelber Muskateller - 2016, 12,5%, feingliedrige Säure, frisch geriebene Walnuß	1,10	3,30	15,90	6,90
Big John White - 2015, 13%, CH/SB, feinaromatische Würze, leichtes Barrique	1,40	3,90	18,90	9,90
Blaufränkisch - 2015, 13,5%, würziger Brombeerduft, dichtes Violett, kräftiger Körper	1,10	3,30	15,90	6,90
Pinot Noir - 2015, 14%, tiefes Fruchtroma, feine Zimttöne, rund, harmonisch, mild	1,10	3,30	15,90	6,90
Lovely Merlot - 2015, 13,5%, süße Merlotnote, wunderbar weich am Gaumen	1,10	3,30	15,90	6,90
Carbernet Sauvigngon - 2015, 13,5%, Duft von schwarzer Ribisel, totale Fruchtigkeit	1,30	3,80	17,90	8,90
Heideboden Zweigelt - 2015, 13,5%, fruchtbetont, schmelzend weich, Herzkirsche	1,30	3,70	17,50	8,50
Syrah - 2015, 14 %, geschmeidig, Kirsch und Weichsel, die „Fruchtbombe“	1,40	3,90	18,90	9,90
Big John - 2015, 14%, die volle Fruchtigkeit, im Glas, Duft nach Karamel und Schoko	1,50	3,99	22,50	13,50
Mordor - 2015, 14 %, BLF/ME/CS/Syrah, zart würzig, schwarzes Beerenkonfit	1,80	4,70	25,90	16,90
Legends - 2015, 14 %, ME/CS, schwarze Johannesbeere, komplex und mächtig	1,60	4,30	23,50	14,50
<b>Jois - Bundessieger 2016</b> - 14,5%, BLF in Perfektion, explosiv, dicht	1,90	5,70	29,90	21,00
Praittenbrunn - 2012, 15%, CS/ME, tiefdunkel, Cassisnote, Nougat, kraftvoll	x	x	49,00	38,00

## **Oleander Weine:**

	Kostglas	1/8l	Flasche	ab Hof
Welschriesling - 2016, 11,5%, Oleander Hannes Haiden - trocken, elegante Säure	1,00	2,99	14,90	7,90
Gemischter Satz - 2016, 11,5%, Oleander Hannes Haiden, feine Steinobst Aromen	1,00	2,99	14,90	7,90
Sauvignon Blanc - 2016, 10,5%, Julius Karner - trocken, perfekte Zitrusfrucht	1,00	2,99	14,90	7,90
Grüner Veltliner - 2017, 10,5%, Julius Karner - trocken, perfekte Zitrusfrucht	1,00	2,90	13,90	6,90
Spätlese - 2016, 10,0%, WE/TRA, Oleander Hannes Haiden, elegante Fruchtsüße	1,00	2,99	14,90	7,90
Blaufränkisch - 2015, 13%, Oleander Hannes Haiden, vollmundig, Beerenaromen	1,00	2,99	14,90	7,90
Merlot - 2015, 13,5%, Oleander Hannes Haiden, fruchtbetont, schöne Extraktfülle	1,20	3,20	16,90	9,90
Zweigelt - 2016, 13%, Oleander Hannes Haiden, weich, angenehmer Abgang	1,00	2,99	14,90	7,90
Kastanie - 2015, 13,5%, Oleander Hannes Haiden, im Kastanienfaß perfekt gereift	1,20	3,20	16,90	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</i> 0,33 / 0,75	3,50 / 4,90
Römerquelle, <i>spritzig</i> 0,25 / 1,00	2,50 / 5,90
Wasser, <i>still, 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 & Hollerkracherl, <i>mit Sodawasser</i> 0,25 / 0,50	2,70 / 4,70
Himbeerkracherl & Hollerkracherl, <i>mit Leitungswasser</i> (Jugendgetränk) 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 (Most) 0,25 / 0,50	2,90 / 4,90
G´spritzter Traubensaft (Most) <i>mit Sodawasser</i> 0,25 / 0,50	2,70 / 4,70
G´spritzter Traubensaft (Most) <i>mit Leitungswasser</i> 0,25 / 0,50	2,50 / 4,50
Apfelsaft sortenrein, Gala, Familie Leeb, Frauenkirchen 0,25 / 0,50	2,90 / 4,90
G´spritzter naturtrüber Leeb Apfelsaft, <i>mit Sodawasser</i> 0,25 / 0,50	2,70 / 4,70
G´spritzter naturtrüber Leeb Apfelsaft, <i>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	3,20 / 3,90
Alkoholfreies Bier, <i>Flasche</i> 0,50	3,90
Radler, <i>mit Almdudler</i> 0,25 / 0,50	3,20 / 3,90

## Sauber Gebranntes *hell & dunkel*

---

„Grappa“ vom Gelb. Muskateller, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,20 / 4,40
Marillen Edelbrand, <i>sauber destilliert von R. Stoiber, Mörbisch</i> , 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,50 / 4,70
Himbeer Edelbrand von Fam. Unger, Trausdorf, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,70 / 4,90
„Willi“ - Williamsbirnen Edelbrand von Fam. Pircher, Bozen, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	4,30 / 5,50
Nuss-Schnaps „Haus´Gmacht“ - vom Pierer, Teichalm, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	4,70 / 5,90
Eierlikör „Selbst G´macht“ vom Steirereck Pogusch, <i>die köstliche flüssige Nachspeise</i> 2cl / 4cl	2,90 / 3,70
Averna <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 2cl	3,90 / 5,90
Fernet <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 2cl	3,90 / 5,90
Ramazotti <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe</i> 2cl	3,90 / 5,90

Wir ersuchen Sie, aus Rücksicht auf alle Gäste, auf den Genuß von Zigarren und Pfeifen zu verzichten.  
Wir kochen für Sie durchgehend bis 21:00 jeweils Mi, Do, Fr, ab 16:00 und Sa, So, Feiertags bereits ab 11.30

## Aperitif & Schankweine *pur & gespritzt*

---

Frizzante Scheiblhofer - <i>lieblich, fein prickelndes Muskatbouquet, spritzig</i>	2,90
Rose' Frizzante „Paulchen“ - <i>Himbeeraromatik, spritzig, leicht und süffig</i>	2,90
Sekt, trocken <i>Piccolo / Flasche</i>	7,90 / 15,90
Prosecco, trocken <i>Piccolo / Flasche</i>	6,90 / 14,90
Aperol Spritzer <i>mit Eiswürfeln und Zitronenscheibe 0,25</i>	3,90
Aperol Frizz <i>mit Scheiblhofer Frizzante, Eiswürfeln, Orangenscheibe 0,25</i>	4,90
Campari Soda <i>mit Eiswürfeln 0,20 + 4cl</i>	4,90
Campari Orange <i>mit Eiswürfeln 0,20 + 4cl</i>	4,90
Schankwein weiß, trocken <i>1/8 / 1L</i>	2,50 / 12,90
Schankwein rot, trocken <i>1/8 / 1L</i>	2,50 / 12,90
Weisser Spritzer <i>mit Sodawasser 0,25/0,50</i>	2,50 / 4,50
Roter Spritzer <i>mit Sodawasser 0,25/0,50</i>	2,50 / 4,50
Sommerspritzer <i>mit Sodawasser 0,25/0,50</i>	2,40 / 4,40
Weisse Mischung <i>mit Mineralwasser 0,25/0,50</i>	2,40 / 4,40
Rote Mischung <i>mit Mineralwasser 0,25/0,50</i>	2,40 / 4,40
Tiroler - Mischung weiß <i>mit Almdudler 0,25</i>	2,90
Tiroler - Mischung rot <i>mit Almdudler 0,25</i>	2,90
3-er-Mischung weiß <i>mit Almdudler und Soda 0,25</i>	2,90
3-er-Mischung rot <i>mit Almdudler und Soda 0,25</i>	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	3,70
Cappuccino mit Schlagobers	3,90
Cafe' Latte im Glas	3,90
Teetasse groß - <i>Grüner/Früchte/Kräuter/Ceylon/English/Pfefferminz mit Milch oder Zitrone</i>	3,70
Teetasse groß - <i>Grüner/Früchte/Kräuter/Ceylon/English/Pfefferminz mit 2cl Rum</i>	5,70

\* Gerne servieren wir Ihnen zum 1/8 Wein und Kaffee ein Glas Wasser und zur Flasche Wein 1 L Wasser gratis.

## Candlelight Dinner & Gutscheine

---

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

## Geburtstagstorten & Champagner

---

Sacher Geburtstagstorte klein <i>mit Schlagobers und Tischfeuerwerk (60min)</i>	19,-
Sacher Geburtstagstorte groß <i>mit Schlagobers und Tischfeuerwerk (60min)</i>	29,-
Pol Roger - <i>brut, original französischer Spitzen Jahrgangs Champagner, Flasche</i>	69,-
Beaumont des Crayeres - <i>brut, Grand Reserve orig. französischer Champagner, Flasche</i>	29,-

## Vespa & Picknickkorb *der ausflug ins blaue*

---

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

## Romantikzimmer *für verliebte & kurzentschlossene*

---

Rose Cottage / Bird Cottage <i>mit Himmelbett, inkl. Verwöhnfrühstück für 2 Personen Juni/Juli/Aug</i>	169,-
Rose Cottage / Bird Cottage <i>mit Himmelbett, inkl. Verwöhnfrühstück für 2 Personen Sept -&gt; Mai</i>	149,-

## Ofenfrisches Gebäck & Nachschlag

---

Laugenbreze, Salzstangerl - <i>in 5 Minuten ofenfrisch serviert</i>	2,90
Kornspitz, Kaisersemmel - <i>in 5 Minuten ofenfrisch serviert</i>	1,20
Ciabatta Brot - <i>in 5 Minuten ofenfrisch serviert</i>	2,60
Bunter Blattsalat bzw. Krautsalat	3,20
Erdäpfelsalat hausgemacht	3,50
Bunter gemischter Salat	3,90
Preiselbeeren, Sauce Tartaré	0,70
Feigensenf, Gurkerl, Pfefferoni, Kren	0,70
Senf / Ketchup / Kürbiskernöl	0,50
Brat-, Salz-, Petersilkartoffeln, Reis, Sauerkraut	2,70
Serviettenknödel, Gnocci, Butternockerl <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	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.*