



**Der Oleander wünscht Ihnen  
Frohe Weihnachten & Guten Rutsch**

*geöffnet bis So, 17. Dez - Saisonstart 2018: Do, 18. Jänner*

**Oleander Himbeer-Chilli Glühwein - der Beste des Jahres**  
zum Feuerkorb im Innenhof oder im Lokal zu Tisch serviert 2,90

**Topinambur-Cremesuppe**

mit Pastinaken- Süßkartoffel-, Karotten Chips (vegi) 4,90

**Räucherforellen Tartare**

an buntem Blattsalat mit frischem Oberskren 6,70 / 8,70

**Knusprige Ganslknödel im Kürbiskernmantel**

auf Apfelrotkraut und Bratensaft 7,90 / 9,90

**Oleander Weihnachtsgans 1/4**

mit Apfelrotkraut, Knödel, Maroni, Preiselbeeren und Saft 18,90

**Eiernockerl mit oder ohne Knuspergrammeln**

mit Jungzwiebel und einem Spritzer Kernöl (auc vegi) 7,90 / 9,90

**Wildkarpfenfilet gebacken**

mit Erdäpfel-Vogerl-Mayonnaisesalat 12,90 / 14,90

**Steirisches Wurzelfleisch im Saft**

mit frischem Kren und Salzkartoffeln 10,90 / 12,90

**Flaumige Nougat -Topfenknödel**

mit Butterbrösel und Zwetschkenröster 3,90 / 5,70

**Lebkuchen Creme Brulee**

mit Himbeer und kandierten Orangen 4,90



# Kochen ist Liebe

ab 26. November 2017

## GENUSSVOLLER ADVENT MIT HIMBEER-CHILLI GLÜHWEIN AM FEUERKORB

Rindsuppe serviert mit hausgemachten Fritatten oder Leberknödel und Wurzelgemüse	3,90
Topinamburcremesuppe mit Pastinaken-, Süßkartoffel- und Karottenchips	4,90
Gänseleberpastete mit Mandeln, Preiselbeeren, Brioche oder Brot	7,90 / 9,50
Räucherforellen Tartare an buntem Blattsalat mit frischem Oberskren	6,70 / 8,70
Mangalitza Presswurst steirisch mariniert, mit Käferbohnen, Zwiebel, Ei (gar nicht vegi)	8,90
Ruccola-Avocado Salat mit Rohschinken, Grana und eingelegten Pilzen (auch vegi)	9,90
Eiernockerl hausgemacht mit Jungzwiebeln und einem Spitzer Kernöl (vegi)	7,50 / 9,50
Grammelnockerl mit Knuspergrammeln, Jungzwiebeln und Kernöl (gar nicht vegi)	7,90 / 9,90
Knusprige Gans'lnködel im Kürbiskernmantel auf Apfelrotkraut und Bratensaft	7,90 / 9,90
Beluga-Linsengemüse mit/ohne Speck, gebratenen Serviettenknödeln, Majoran (auch vegi)	8,70 / 10,70
Gegrillter Halloumi mit rote Rüben Carpaccio und Walnußmarinade (vegi)	8,90 / 10,90
Gegrillter Räuchertofu mit rote Rüben Carpaccio und Walnußmarinade (vegan)	8,90 / 10,90
Oleander Weihnachtsgans 1/4 mit Rotkraut, Knödel, Preiselbeeren, Maroni & Bratensaft	18,90
Steirisches Wurzelfleisch im Saft serviert mit frischem Kren und Salzkartoffeln	10,90 / 12,90
Wildkarpfenfilet gebacken mit Erdäpfel-Vogerl-Mayonaisesalat	12,90 / 14,90
Zwiebelrostbraten im Schmorsaft mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel	11,50 / 13,70
Faschierte Laibchen knusprig gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,90 / 9,90
Backhendlsalat mit <b>frischen</b> , gebackenen Hühnerfiletstreifen	7,70 / 9,70
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen	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, Flügerl)	9,30
Gebratenes Zanderfilet auf rahmigem Erdäpfel-Fisolen-Dillgemüse	12,70 / 14,90

Do, Fr ab 16:00, Sa, So ab 11:30 [www.oleander-heuriger.at](http://www.oleander-heuriger.at)  
Um Ihnen stets ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis gewährleisten zu können  
akzeptieren wir leider keine Bankomat- und Kreditkarten

# KLEINE SPEISEN ZU BEGINN

## LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

---

Liptauer mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,30
Eiaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,30
Kürbiskernaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,30
Aufstrichvariation ( <i>Liptauer/Ei/Kürbiskern</i> ) mit Schwarzbrot (vegi)	5,80
Gemischte Käsevariation mit <i>Feigensenf, Kürbiskernen, Nüssen und Butter (vegi)</i>	7,40
Käse-Riesenbrot mit <i>frischer Kresse, Ei, Gurkerl (vegi)</i>	4,70
Beinschinken-Riesenbrot <i>von der Schinkenmanufaktur Thum, Kren, Gurkerl</i>	5,30
Schweinsbraten Riesenbrot mit <i>Ruccola, Gurkerl und frisch gerissenem Kren</i>	5,30

# KLEINE LEUTE

## GROSSER HUNGER

---

Rindsuppe mit <i>Backerbsen oder Fritatten, in der Schüssel serviert</i>	2,70
Kinderputenschnitzel gebacken mit <i>Pommes &amp; Ketchup *</i>	5,90
Chicken Finger - <i>frische, panierte Hühnerfiletstreifen mit Pommes &amp; Ketchup *</i>	5,90
Capitän Iglo´s Fischstäbchen mit <i>Pommes &amp; Ketchup *</i>	5,80
Frankfurter Würstel vom Grill mit <i>Pommes &amp; Ketchup *</i>	5,50
Serviettenknödel hausgemacht mit <i>Ei oder Bratensaft*</i>	4,70
Portion Pommes mit <i>Ketchup *</i>	3,30
Kindereis am Stiel, <i>extra bestellt, ohne Kinderspeise</i>	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 BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

## DAS SÜSSE ENDE

---

Flaumige Nougat-Topfenknödel in Butterbrösel auf <i>herbstlichem Zwetschkenröster</i>	3,90 / 5,70
Lebkuchen Creme Brulee mit <i>Himbeer und kandierter Organge</i>	4,90
Eierlikör „selbst g'macht“ vom <i>Steirereck Pogusch, die köstliche, flüssige Nachspeise</i>	2,90 / 3,90
Oleander Somlauer Nockerl mit <i>Schlagobers und Schokoladensauce</i>	4,20 / 4,90
Orig.Tichy Eismarillenknödel mit <i>Marillenspiegel und Schlagobers</i>	3,90
Orig.Tichy Schokobusserl mit <i>Schokosauce und Schlagobers</i>	3,90
Café Olé - <i>ordentlich Eierlikör mit kurzem Espresso oben drauf und Schlagobershaube</i>	3,90

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

# **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 ( <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 sortenrein, Gala, <i>Familie Leeb, Frauenkirchen</i> 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 <i>Fam. Unger, Trausdorf</i> , 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,70 / 4,90
„Willi“ - Williamsbirnen Edelbrand von <i>Fam. Pircher, Bozen</i> , 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	4,30 / 5,50
Nuss-Schnaps „Haus´Gmacht“ - vom <i>Pierer, Teichalm</i> , 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	4,70 / 5,90
Eierlikör „Selbst G´macht“ vom <i>Steirereck Pogusch, 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.*