

FrISChe Frühlingsküche

Seewinkler Spargel

Feine Cremesuppe vom Spargel

mit Spargelstücken und Basilikumöl 5,20

Spargel-Ruccola-Erdbeersalat

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

Quiche vom frischen Spargel

mit Sauce Hollandaise 7,90 / 8,90

Vanillespargel (vegan)

mit hausgemachter Kräuterpolenta 10,90 / 12,90

Seewinkler Spargel grün & weiß

mit Thum Beinschinken und Petersilkartoffeln 12,90 / 14,90

Gekochter Tafelspitz

mit Spargelrahm-Gemüse 11,90 / 13,70

Gebackener weißer Solo-Spargel

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

Gebratenes Filet vom Zander

mit Spargelrahmkartoffeln 12,70 / 14,90





OLEANDER

Kochen ist Liebe

ab 10. Mai 2019

Feine Cremesuppe vom Spargel mit Spargelstücken und Basilikumöl	5,20
Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel und Wurzelgemüse	3,90
Frühlingsalat mit gebratenem Ziegenkäse, Ruccola, Erdbeeren, Pfirsich und Senf Honigdressing (vegi)	7,90
Spargel-Ruccola-Erdbeersalat mit /ohne ital. Rohschinken, Grana und Haselnußvinaigrette	8,50 / 9,70
Geschmorte Rote Rüben mit Babyradiccio und Frischkäse (vegi)	8,70
Carpaccio vom Angusrind mit Ruccola, gehobeltem Grana und Ips'a Olivenöl	11,90
Feine Gänseleberpastete mit Dörrzwetschken, Preiselbeeren, Brioche oder Brot	11,90
Quiche vom frischen Spargel mit Sauce Hollandaise (vegi)	7,90 / 8,90
Vanillespargel mit hausgemachter Kräuterpolenta (vegan)	10,90 / 12,90
Seewinkler-Spargel grün/weiß mit Thun Beinschinken, Hollandaise, Petersilkartoffeln	12,90 / 14,90
Solo-Spargel gebacken mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise (vegi)	12,50 / 14,50
Gegrillter Räuchertofu auf lauwarmem Spargelsalat (vegan)	8,70 / 9,90
Gegrillter Halloumi auf lauwarmem Spargelsalat (vegi)	8,70 / 9,90
Gekochter Tafelspitz mit Spargelrahm-Gemüse	11,90/13,70
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen	7,90 / 9,90
Faschierte Laibchen knusprig gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,90 / 9,90
Backhendlsalat mit frischen, gebackenen Hühnerfiletstreifen	8,90/10,90
Zwiebelrostbraten im Schmorsaft mit knusprigen Bratkartoffeln und Zwiebelstroh	11,70/13,90
Schnitzel von der Edelpute in feiner Semmelbröselpanier	7,90 / 9,90
Surschnitzel vom Donaulandschwein liebevoll paniert - goldbraun serviert	7,90 / 9,90
Oleander Backendl - frisches, steirisches Freilandhuhn ohne Haut (Brust, Keule, Flügel)	9,90
Gebratenes Filet vom Zander auf Spargelrahmkartoffeln	12,70/14,90

Mi, Do, Fr ab 16:00 Sa, So, FT 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
Bärlauch-Frischkäseaufstrich mit Riesen-Breze oder -Brot <i>im Topf serviert (vegi)</i>	4,50
Aufstrichvariation (<i>Liptauer/Ei/Bärlauch-Frischkäse</i>) mit Schwarzbrot (vegi)	5,80
Gemischte Käsevariation mit <i>Feigensenf, Kürbiskernen, Nüssen und Butter (vegi)</i>	8,90
Käse-Riesenbrot mit <i>frischer Kresse, Ei, Gurkerl (vegi)</i>	4,90
Beinschinken-Riesenbrot <i>von der Schinkenmanufaktur Thum, Kren, Gurkerl</i>	5,80
Schweinsbratenbrot mit <i>Ruccola, Zwiebelsenf, Kren, Gurkerl und Pfefferoni</i>	5,80

KLEINE LEUTE GROSSER HUNGER

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

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

DAS SÜSSE ENDE

Erdbeer-Rhabarber Streusselkuchen mit <i>Vanilleeis</i>	5,90
Oleander Somlauer Nockerl mit <i>Schlagobers und Schokoladensauce</i>	4,20 / 5,90
Orig. Tichy Eismarillenknödel mit <i>Marillenspiegel und Schlagobers</i>	4,20
Orig. Tichy Schokobusserl mit <i>Schokosauce und Schlagobers</i>	4,20
Café Olé - <i>ordentlich Eierlikör mit kurzem Espresso oben drauf; mit Schlagobershaube</i>	4,30

*Um Ihnen stets das bestmögliche Preis-Leistungsverhältnis bieten zu können
akzeptieren wir leider keine Kreditkarten.*

Oleander präsentiert

Scheibelhofer Weingut des Jahres 2017

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

Scheibelhofer Weine:

	Kost-16tel	1/8l	Flasche	ab Hof
Frizzante - 2017, 9,5%, - lieblich, fein prickelndes Muskatbouquet, spritzig, Vanille	1,70	3,50	20,90	7,90
Chardonnay - 2017, 13%, fruchtig pikante Chardonnaynase, frische Mandarine	1,60	3,30	19,90	6,90
Sauvignon Blanc - 2017, 12%, erfrischend, spritzig, duftige Holunderblüte	1,60	3,30	19,90	6,90
Gelber Muskateller - 2017, 12,5%, feine Säure, frisch geriebene Muskatnuß	1,60	3,30	19,90	6,90
Big John White - 2017, 13%, CH/SB, fein aromatische Würze, leichtes Barrique	2,00	3,90	22,90	9,90
Blaufränkisch - 2017, 13,5%, würziger Brombeerduft, dichtes Violett, kräftiger Körper	1,60	3,30	19,90	6,90
Pinot Noir - 2017, 13,5%, tiefes Fruchtroma, feine Zimttöne, cremig, weich, mild	1,60	3,30	19,90	6,90
Lovely Merlot - 2017, 13%, süße Merlotnase, wunderbar weich und mild	1,60	3,30	19,90	6,90
Carbernet Sauvignon - 2017, 13,5%, Duft von schwarzer Ribisel, totale Fruchtigkeit	1,90	3,80	21,90	8,90
Heideboden Zweigelt - 2017, 13,5%, fruchtbetont, schmelzend weich, Herzkirsche	1,80	3,70	21,50	8,50
Syrah Selection - 2017, 14%, geschmeidig, volle Weichsel, die „Fruchtbombe“	2,00	3,90	22,90	9,90
Big John - 2016, 14%, die volle Fruchtigkeit im Glas, Duft nach Karamel und Schoko	2,00	3,90	25,50	13,50
Legends - 2016, 14%, ME/CS, schwarze Johannesbeere, komplex und mächtig	2,20	4,30	26,90	14,50
Mordor - 2016, 14,5%, BLF/ME/CS/Syrah, zart würzig, schwarzes Beerenkonfit	2,50	4,70	29,90	16,90
Jois - Bundessieger 2016 - 14,5%, BLF in Perfektion, exotisch, explosiv, dicht	2,90	5,70	31,90	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:

	Kost-16tel	1/8l	Flasche	ab Hof
Rose' - 2017, 10,5%, Oleander Hannes Haiden, sommerlicher Genuß frisch, und leicht	1,50	2,90	16,90	7,90
Welschriesling - 2017, 11%, Oleander Hannes Haiden - trocken, elegante Säure	1,50	2,90	17,90	7,90
Gemischter Satz - 2017, 11,5%, Oleander Hannes Haiden, feine Steinobst Aromen	1,50	2,90	17,90	7,90
Spätlese - 2016, 10,0%, WE/TRA, Oleander Hannes Haiden, elegante Fruchtsüße	1,50	2,90	17,90	7,90
Blaufränkisch - 2017, 13%, Oleander Hannes Haiden, vollmundig, Beerenaromen	1,50	3,00	16,90	7,90
Merlot - 2017, 13,5%, Oleander Hannes Haiden, fruchtbetont, schöne Extraktfülle	1,60	3,20	19,90	9,90
Zweigelt - 2017, 13%, Oleander Hannes Haiden, weich, angenehmer Abgang	1,50	2,90	17,90	7,90
Kastanie - 2017, 13,5%, Oleander Hannes Haiden, im Kastanienfaß perfekt gereift	1,60	3,20	19,90	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 (aus Konzentrat) 0,25/0,50	2,40 / 3,90
Soda Zitron - gepresst aus frischen Zitronen 0,25/0,50	2,70 / 4,70
Himbeerkracherl & Holunderkracherl <i>mit Sodawasser (Jugendgetränk)</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 (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, <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

Bier - Budweiser & Corona *flasche & fass*

Corona original, mit Zitrone in der Flasche serviert 0,50	4,50
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

G´sundes & Gebranntes *dunkel & 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 von Fam. Unger, Trausdorf, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	3,90 / 4,90
„Willi“ - Williamsbirnen Edelbrand von Fam. Pircher, Bozen, 38 vol.% Alk., 2cl / 4cl	4,50 / 5,70
Johannis-Nuss - vom Weingut Fürst Esterhazy Trausdorf, 30 vol.% Alk., 2cl / 4cl	4,70 / 5,90
Eierlikör „Selbst G´macht“ vom Steirereck Pogusch, <i>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 - 1/8, lieblich, fein prickelndes Muskatbouquet, spritzig	3,50
Sekt, trocken <i>Piccolo / Flasche</i>	8,90 / 19,90
Prosecco, trocken <i>Piccolo / Flasche</i>	7,90 / 17,90
Aperol Spritzer mit Eiswürfeln und Orangenscheibe 0,25	3,90
Aperol Frizz mit Scheiblhofer Frizzante, Eiswürfeln, Orangenscheibe 0,25	4,90
Campari Soda mit Eiswürfeln 0,20 + 4cl	4,90
Campari Orange mit Eiswürfeln 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 mit Sodawasser 0,25/0,50	2,60 / 4,70
Roter Spritzer mit Sodawasser 0,25/0,50	2,60 / 4,70
Sommerspritzer mit Sodawasser 0,25/0,50	2,50 / 4,50
Weisse Mischung mit Mineralwasser 0,25/0,50	2,60 / 4,70
Rote Mischung mit Mineralwasser 0,25/0,50	2,60 / 4,70
Tiroler - Mischung weiß mit Almdudler 0,25	2,90
Tiroler - Mischung rot mit Almdudler 0,25	2,90
3-er-Mischung weiß mit Almdudler und Soda 0,25	2,90
3-er-Mischung rot mit Almdudler und Soda 0,25	2,90

Illy Cafe'-Spezialitäten & Tee

Kleiner Espresso	2,90
Espresso Corretto - kurzer Espresso mit Grappa	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 - Grüner/Früchte/Kräuter/Ceylon/English/Pfefferminz mit Milch oder Zitrone	3,90
Teetasse groß mit Rum - Grüner/Früchte/Kräuter/Ceylon/English/Pfefferminz	5,70

Wir kochen für Sie durchgehend bis 21:00 jeweils 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 <i>mit romantisch gedecktem Tisch und Kerzen</i>	29,-
Candlelightdinner 4 Gänge <i>mit romantisch gedecktem Tisch und Kerzen</i>	39,-
Gutscheine für den Heurigen oder die Romantikzimmer	<i>im Wert Ihrer Wahl</i>

Geburtstagstorten mit Sprühkerze

Geburtstagstorte Sacher klein <i>mit Schlagobers und Tischfeuerwerk (bitte Tags zuvor bestellen)</i>	24,90
Geburtstagstorte Sacher groß <i>mit Schlagobers und Tischfeuerwerk (bitte Tags zuvor bestellen)</i>	34,90

Vespa & Picknickkorb *der ausflug ins blaue*

Picknickkorb mit Decke für Ihre romantische 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 <i>mit Himmelbett für 2, inkl. Verwöhnfrühstück pro Person und Nacht</i>	89,-
Bird Cottage <i>mit Himmelbett für 2, inkl. Verwöhnfrühstück pro Person und Nacht</i>	89,-
Pink Cottage <i>mit 2 Zimmer, 2er Belegung inkl. Verwöhnfrühstück pro Person und Nacht</i>	89,-
Pink Cottage <i>mit 2 Zimmern, für 4 Personen inkl. Verwöhnfrühstück pro Person und Nacht</i>	69,-

Ofenfrisches Gebäck & Nachschlag

Laugenbreze - <i>in 5 Minuten ofenfrisch serviert</i>	2,90
Kornspitz, Kaisersemmel, Salzstangerl - <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, 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.*