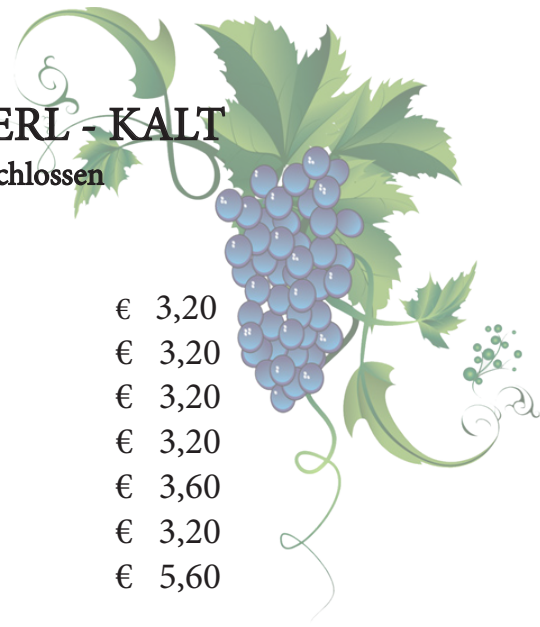


## BELIEBTE HEURIGENSCHMANKERL - KALT

Nur auf Anfrage - Sonn- und Feiertage ausgeschlossen



<b>Grammelaufstrich-Brot</b>	€ 3,20
<b>Leberaufstrich-Brot</b>	€ 3,20
<b>Liptaueraufstrich-Brot</b>	€ 3,20
<b>Schmalzbrot mit Zwiebel</b>	€ 3,20
<b>Schmalzbrot Puszta Art</b>	€ 3,60
<b>Käsebrot</b>	€ 3,20
<b>Belegtes Heurigenbrot</b> Schweinsbraten, Käse, fein garniert	€ 5,60
<b>Pfefferwürstel</b>	€ 4,20
<b>Luftgetrocknete Ziegenwürstel</b>	€ 4,20
<b>Speckjause</b>	€ 4,20
<b>Saure Presswurst</b> mit Zwiebel und Ei	€ 6,20
<b>Kalte Blutwurst</b> mit Senf und Kren	€ 6,20
<b>Brot</b>	€ 0,70
<b>Wachauer, Kornspitz, Salzstangerl</b>	€ 1,80

## BELIEBTE HEURIGENSCHMANKERL – WARM

<b>Schweinsbraten</b> mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 8,90
<b>Blunzengröstl</b>	€ 7,80
<b>Gegrillte Hausblutwurst</b> Senf und Kren	€ 7,80
<b>Gegrillte Bratwurst</b> Senf und Kren	€ 7,80
<b>Hühnergeshnetzeltes</b> mit Ananasstücken, Curry und Reis	€ 9,90

## SUPPEN

**Frittatensuppe**  
**Leberknödelsuppe**

€ 3,20

€ 3,20



## GEBACKENES

**Döller Taler** mit kleinem Salat Dekor  
Spezialität des Hauses/Surfleisch gemischt mit Käse

€ 9,50

**Schweinschnitzel**

€ 9,50

**Surschnitzel**

€ 9,50

**Hühnerschnitzel**

€ 9,50

**Cordon-bleu vom Schwein**

€ 12,00

## VOM GRILL

**Schweinskotelett**  
mit Pommes oder Reis und Kräuterbutter

€ 12,90

**Grillspieß** nach Art des Hause  
Schweinskaree, Schweinsfilet, Hühnerfilet, Würstel, Zwiebel Paprika  
Pommes und Garnitur

€ 13,80

**Wels aus Sigleß ökologisch und nachhaltig**  
mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und grünem Salat

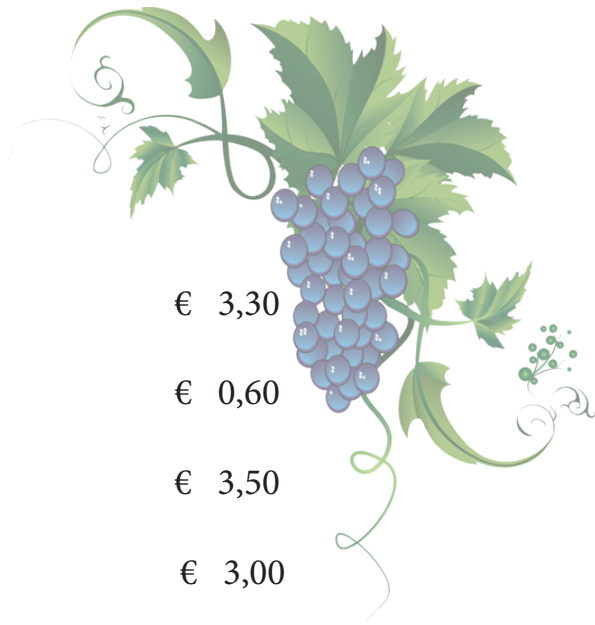
€ 15,20

**Gegrillte Hühnerstreifen** auf Blattsalat  
mit Aceto Balsamico und Kräutermischung

€ 12,00

## BEILAGEN

<b>Pommes Frites oder Reis</b>	€ 3,30
<b>Portion Ketchup, Senf, Mayonnaise</b>	€ 0,60
<b>Gemischter Salat</b>	€ 3,50
<b>Sauerkraut oder Röstkartoffeln</b>	€ 3,00
<b>Portion Neudörfler Kürbiskernöl</b>	€ 1,50



## VEGETARISCHES UND VEGANES

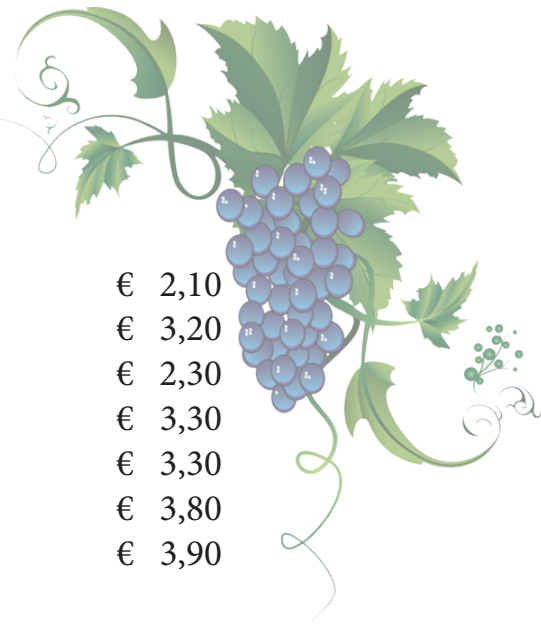
<b>Gemüsegröstl vegan</b> Zwiebeln, Kartoffeln, frisches Gemüse und Kräuter	€ 7,60
<b>Gemüselaibchen</b> mit Petersilienkartoffel	€ 8,70

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

<b>Topfenpalatschinken</b>	€ 4,80
<b>Marmeladenpalatschinken</b>	€ 4,80
<b>Schoko - Nuss Palatschinekn</b>	€ 4,80
<b>Somlauer Nockerl</b> mit Schlagobers	€ 5,20
<b>Hasugemachte Torten</b> aus der Vitirine	€ 3,70

## WARME GETRÄNKE

Kleiner Schwarzer	€ 2,10
Großer Schwarzer	€ 3,20
Kleiner Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,30
Melange	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,80
Häferlkaffee mit Schlagobers	€ 3,90
Tee (Schwarz oder Früchtemischung)	€ 3,50
¼ l Glühwein oder Glühmost (alkoholfrei)	€ 3,60



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

¼ l Traubensaft gespritzt	€ 2,10
¼ l Traubensaft	€ 3,20
¼ l Kräuterlimonade oder Cola	€ 2,20
¼ l Kräuterlimonade oder Cola gespritzt	€ 1,70
¼ l Holundersaft gespritzt	€ 2,00
1kl. Cola light 0,33l	€ 2,90
1kl. Frucade 0,33l	€ 2,90
1 kl. Mineral 0,35 l prickelnd oder still	€ 2,40
¼ l Soda	€ 1,20
1 l Almdudler oder Cola	€ 8,80
1 l Mineral prickelnd oder still	€ 4,80
1 l Leitungswasser	€ 1,60

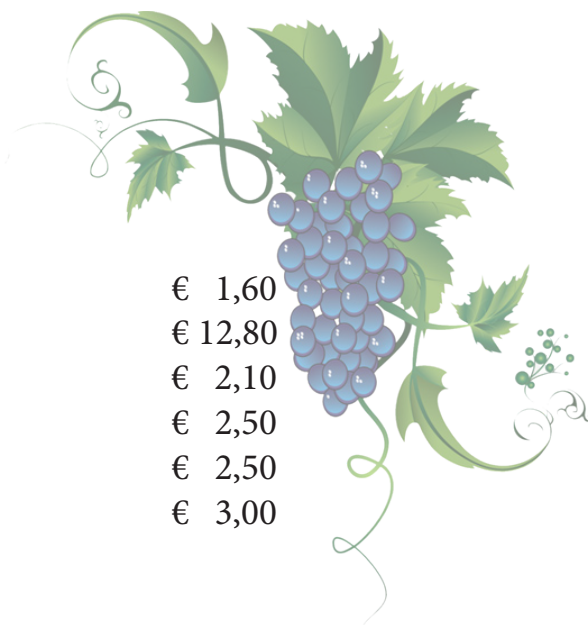
## APERITIF

Flasche Frizzante Rosé	€ 22,40
Glas Frizzante Rosé (0,2 l)	€ 3,20

## LANDWEINE

- 1/8 l Weiß- oder Rotwein
- 1,0 l Weiß- oder Rotwein
- ¼ l Spritzer
- ¼ l Kaiserspritzer (mit Holunderblütensirup)
- ¼ l Tiroler (Wein mit Almdudler)
- 0,33 l Rose-Rosalie-Spritzer

€ 1,60  
€ 12,80  
€ 2,10  
€ 2,50  
€ 2,50  
€ 3,00



## FLASCHENBIER

- 0,33 l Bier
- 0,5 l Bier
- 0,5 l Alkoholfrei Bier

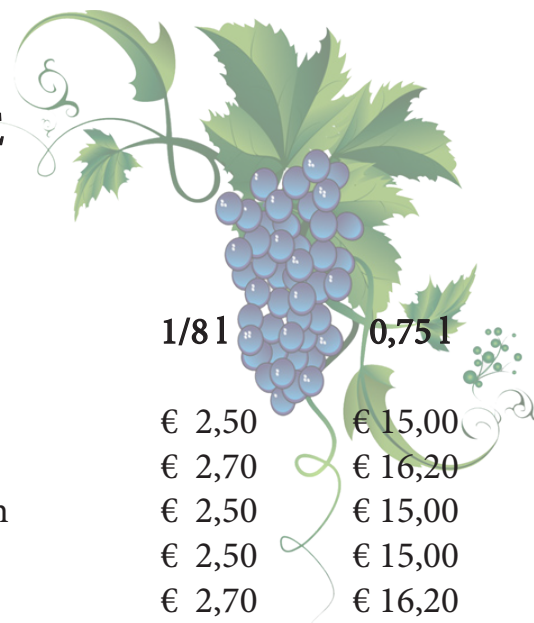
€ 3,50  
€ 4,80  
€ 4,80

## UNSERE SCHNÄPSE

	2cl	zum Mitnehmen 0,5l
<b>Da Vin Gin</b> Kräuter-Zitrus-Weinbrand	€ 2,70	€ 25,00
<b>Da Vin Gin</b> Kräuter-Weinbrand	€ 2,70	€ 25,00
<b>Weinbrand</b> im Eichenfass gereift	€ 2,70	€ 25,00
<b>Tresterbrand</b>	€ 2,70	€ 20,00
<b>Nuss Schnaps</b>	€ 2,70	€ 25,00

# QUALITÄTSWEINE

aus eigenem Anbau



<b>Grüner Veltliner 2021</b>	12,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 15,00
<b>Chardonnay Classic 2020</b>	13,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,70	€ 16,20
<b>Sämling 2020</b>	11,5 Vol. % Alk. halbtrocken	€ 2,50	€ 15,00
<b>Welschriesling 2021</b>	12,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 15,00
<b>Olli der Wein</b>	11,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,70	€ 16,20
<b>Zweigelt Classic 2019</b>	13,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 15,00
<b>Blaufränkisch Classic 2017</b>	13,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 15,00
<b>Merlot 2017</b>	14,5 Vol. % Alk. trocken	€ 3,00	€ 18,00
<b>St. Miklos 2015</b>	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,50	€ 21,00
<b>Cabernet Sauvignon Rose 2020</b>	12,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 15,00
<b>Lady in Red 2020</b>	12,0 Vol. % Alk. lieblich	€ 2,50	€ 15,00
<b>White Rose 2020</b>	12,0 Vol. % Alk. lieblich	€ 2,50	€ 15,00
<b>Der süße Mädél Rosé 2019</b>	10,5 Vol. % Alk. lieblich	€ 2,50	€ 15,00
<b>Traminer – Spätlese 2017</b>	10,5 Vol. % Alk. süß	€ 3,50	€ 21,00

## Ausergewöhnliches

<b>Traminer Eigmoarscht 2020</b>	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,50	
<b>1/161</b>			
<b>Rosalita 2012</b>	11,5 Vol. % Alk. süß	€ 2,80	
<b>Rosolo 2011</b>	19,5 Vol. % Alk. trocken	€ 3,00	

**Druck- und Satzfehler vorbehalten!**

### ALLE WEINE AUCH ZUM MITNEHMEN:

Während der Heurigenöffnungszeiten direkt im Lokal zum Ab Hof-Preis (Preisliste am Info-  
ständer) oder nach telefonischer Anmeldung unter: 02622 / 77 408

# PROBUSKELLER HEURIGENWEINGUT DÖLLER

Unser traditionsbewusster, seit fünf Generationen geführter Familienbetrieb, weiß Sie als Gast zu verwöhnen. Am Beginn stand der Weinbau und im Jahr 1920 wehte erstmals ein grüner Buschen am Haus. Wobei zu dieser Zeit dem Gast noch die persönliche Küche, Zimmer und sogar das Schlafzimmer als Schankraum zur Verfügung gestellt wurden. Bereits nach dem 2. Weltkrieg etablierten unsere Urgroßeltern den Heurigen Döller als ersten eigenständigen Schankraum.

1970 eröffneten Johann und Josefine Döller das Kellerlokal. Der „Probuskeller“ wurde so zu unserem Markenzeichen. Das Bildnis des römischen Kaisers Probus, der die Auspflanzung edler römischer Reben im Burgenland und somit den Weinbau rund um die Rosalia förderte, ziert seither unser Haus.

Stolz auf unsere Tradition und Qualität gehen wir mit unserem neugestalteten Heurigenlokal immer auf Ihre Wünsche ein. Heute ist das Lokal behindertengerecht umgebaut und bietet durch seine verschiedenen Räume und Speisenvariationen den Gästen ein individuelles Vergnügen.

## FEIERN, ABER RICHTIG!

### Das Eventlokal Gaudium

bietet die optimalen Voraussetzungen um Freunde, Genuss und Vergnügen miteinander zu verbinden. Bei Geburtstagen, Hochzeiten, Taufen oder Ihrem ganz speziellen persönlichen Anlass.

Ganz egal wofür Sie sich entscheiden, das Probuskeller- Team ist bei der Gestaltung und Planung Ihres Festes behilflich.

### Das Gaudium bietet

- Bestuhlung bis zu 100 Personen
- Speisen vom Buffet
- Eigener Gartenbereich
- komplett zu öffnende Gartenfront
- Musikanlage mit CD, USB, Bluetooth....
- Auf Anfrage unterstützen wir Sie gerne bei der Dekoration



## ALLE WEINE AUCH ZUM MITNEHMEN

Während der Heurigenöffnungszeiten können Sie bei uns jederzeit das gesamte Weinsortiment verkosten und Ihre Lieblingsweine zum ab Hof-Preis mitnehmen.

### PROBUSKELLER Heurigenweingut Döller

7201 Neudörfel

Hauptstraße 129

Telefon: 02622 / 77 408

[www.doeller-probuskeller.at](http://www.doeller-probuskeller.at)

[office@doeller-probuskeller.at](mailto:office@doeller-probuskeller.at)

**Druck- und Satzfehler vorbehalten!**

