

ALLZEIT BELIEBTE HEURIGENSCHMANKERL - KALT

Grammelaufstrich-Brot ^{ACFGNP}	€ 2,50
Leberaufstrich-Brot ^{ACFGNP}	€ 2,50
Liptaueraufstrich-Brot ^{ACFGNP}	€ 2,50
Schmalzbrot mit Zwiebel ^{ACFGNP}	€ 2,50
Schmalzbrot Puszta Art ^{ACFGNP}	€ 2,50
Hauswurstbrot ^{ACFGMNP}	€ 2,50
Käsebrot ^{ACFGNP}	€ 2,70
Belegtes Heurigenbrot ^{ACFGNP}	€ 4,10
Schweinsbraten, Käse, fein garniert	
Haus-Platte Fleisch- und Käseaufschnitt, Aufstrich und Gemüse ^{AFGLM}	€ 7,10
Rosalia-Platte Geselchtes, Luftgetrocknetes, Hartkäse u. Oliven ^{GM}	€ 7,30
Käse-Platte Schnittkäse und Streichkäse ^G	€ 6,80
Saure Presswurst ^M	€ 3,90
Kalte Blutwurst mit Senf und Kren ^A	€ 3,20
Brot ^{ACFGNP}	€ 0,50
Wachauer, Kornspitz, Salzstangerl ^{ACFGNP}	€ 1,40
Dinkelweckerl ^{ACFGNP}	€ 1,50

ALLZEIT BELIEBTE HEURIGENSCHMANKERL - WARM

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel ^{AFGLM}	€ 8,00
Grammelknödeln mit Sauerkraut ^{ACFGLM}	€ 6,00
Bauernschmaus ^{AFGLM}	€ 11,20
Schweinsbraten, Geselchtes, Bratwurst, Blutwurst, Sauerkraut und Serviettenknödel	
Blunzengröstl mit Krautsalat ^A	€ 7,50
Gegrillte Hausblutwurst mit Brot, Senf und Kren ^A	€ 5,00
Gegrillte Hausblutwurst mit Rösti oder Sauerkraut ^{AFGLM}	€ 6,00
Gegrillte Hausbratwurst mit Brot, Senf und Kren ^M	€ 5,00
Gegrillte Hausbratwurst mit Rösti oder Sauerkraut ^{AFGLM}	€ 6,00

SUPPEN

Frittatensuppe ^{ACGL}	€ 2,80
Leberknödelsuppe ^{ACL}	€ 2,80

GEBACKENES

Döller Taler ^{ACG}	€ 6,50
Spezialität des Hauses/Surfleisch gemischt mit Käse	
Schweinschnitzel ^{AC}	€ 7,50
Surschnitzel ^{AC}	€ 7,50
Leber ^{AC}	€ 6,50
Putenschnitzel ^{AC}	€ 7,80
Cordon-bleu vom Schwein ^{ACG}	€ 8,50
Cordon-bleu von der Pute ^{ACG}	€ 8,80

Gebackenes für 2 Personen ^{ACG}	€ 26,00
Gebacken: Döller Taler, Surschnitzel, Pute, Leber und Schweins-Cordon-Bleu	
Beilagen: Pommes, Reis und zwei gemischte Salate	

BEILAGEN PRO PORTION

Pommes Frites oder Reis	€ 2,50
Petersilienkartoffeln ^G oder Röstkartoffeln	€ 2,50
Sauerkraut ^{AFGLM}	€ 2,30
Portion Ketchup, Senf ^M , Mayonnaise ^{CGM} oder Kren	€ 0,40

HAUSGEMACHTE SALATE

Kraut, Kartoffel, Karotte, Mais, rote Bohnen	
Schwarzwurzel ^G oder Blattsalat (nach Saison: Tomate und Gurke)	€ 2,90
Gemischter Salat	€ 2,90
Portion Neudörfler Kürbiskernöl	€ 0,60

VOM GRILL

Schweinskotlette	€ 11,80
mit Pommes oder Reis, Kräuterbutter ^G und gemischtem Salat	
Putenbrust	€ 12,60
mit Pommes oder Reis, Kräuterbutter ^G und gemischtem Salat	
Wels ^D	€ 13,20
mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter ^G und grünem Salat	
Grillteller nach Art des Hauses ^{A G M}	€ 13,20
Schweinskotlette, Döller Taler, Bratwürstel, Blutwurst, Pommes, Salatgarnitur und Dip	
Gemischte Platte für 2 Personen ^{A C G M}	€ 26,50
gebacken: Döller Taler, Surschnitzerl, Pute, Schweins-Cordon-Bleu, Leber gegrillt: Kotlette, Döller Taler, Bratwurst, Blutwurst Beilagen: Pommes, Reis, zwei gemischte Salate und Kräuterbutter	
Döller Burger ^{A C F G N P}	€ 5,80
Döller Taler vom Grill im Sesamweckerl mit Salatgarnitur, Grill-Dip und Pommes	

VEGETARISCHES UND LEICHTES

Gemüsegröstl ^L	€ 6,50
Zwiebel, Kartoffeln, frisches Gemüse der Saison	
Gemüsespätzle ^{A C L}	€ 6,50
Hirse-Dinkelspätzle mit frischem Gemüse der Saison	
Käsespätzle ^{A D G}	€ 6,60
Hirse-Dinkelspätzle mit Käse und Röstzwiebel	
Eierspätzle ^{A C}	€ 6,50
Hirse-Dinkelspätzle mit Ei und grünem Salat	
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat	€ 9,10
mit Aceto Balsamico ^O u. Blüten-Kräutermischung	
Gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat	€ 9,10
mit Aceto Balsamico ^O u. Blüten-Kräutermischung	

DIE „GRÜNE“ KARTE

Es ist uns ein Anliegen, Speisen für die gesamte Familie anbieten zu können. Da uns immer mehr Gäste mit Weizen- und Laktoseintoleranz besuchen, haben wir hier einige Vorschläge kreiert.

Gut zu wissen:

- ❖ Alle unsere Suppen und Soßen sind weitgehend glutenfrei mit Maizena gebunden.
- ❖ Alle Speisen vom Grill (Kotelett, Fisch, etc.) werden OHNE Mehl zubereitet.
- ❖ **Wir wissen,**
dass auch andere Lebensmittel Unverträglichkeiten hervorrufen können:
Auf Vorbestellung bieten wir die Möglichkeit noch mehr auf Unverträglichkeiten einzugehen. Da in unserer Küche täglich frisch gekocht wird, ist aber trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht auszuschließen.
Bitte informieren Sie unser Service-Personal bei der Bestellung über Ihre Intoleranz damit wir bei ihrer Speise besonders Acht geben.

Gemüsegröstl <i>vegan</i> ^L Zwiebeln, Kartoffeln, frisches Gemüse und Kräuter	€ 6,50
Hirse-Dinkelspätzle <i>weizen- und laktosefrei</i> mit frischem Gemüse der Saison <i>weizen- und laktosefrei</i> ^{A C L}	€ 6,50
mit Käse und Röstzwiebeln <i>weizenfrei (auf Wunsch laktosefrei)</i> ^{A C G}	€ 6,60
mit Ei und grünem Salat <i>weizen- und laktosefrei</i> ^{A C}	€ 6,50
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat <i>weizen- und laktosefrei</i> mit oder ohne Aceto Balsamico ^O und Blüten-Kräuter-Mischung	€ 9,10
Schweinskotlette vom Grill <i>weizen- und laktosefrei</i> mit Reis und gemischtem Salat (ohne Kräuterbutter)	€ 11,80
Putenbrust vom Grill <i>weizen- und laktosefrei</i> mit Reis und gemischtem Salat (ohne Kräuterbutter)	€ 12,60
Wels vom Grill <i>weizen- und laktosefrei</i> ^D mit Petersilienkartoffeln ^G und Blattsalat (ohne Kräuterbutter)	€ 13,20
Überbackenes Schinken-Käse-Dinkelweckerl <i>weizenfrei</i> ^{A G}	€ 3,00
Hausgemachte Dinkel-Palatschinken <i>weizen- und laktosefrei</i> mit Marillenmarmelade ^{A C G}	€ 3,40
mit Topfenfülle und Vanillesoße <i>(auf Wunsch laktosefrei)</i> ^{A C G}	€ 4,80

ÜBERBACKENES

Überbackenes Brot - Mexikanisch ^{ACFGNP} (Schinken, Zwiebel, rote Bohnen, Mais, Tomate, Käse, Chili)	€ 5,60
Überbackenes Brot - Griechisch ^{ACFGNP} (Feta, Tomaten, Oliven, Salatgarnitur)	€ 5,60
Überbackenes Brot - Herbstbrot ^{ACFGHNP} (Camembert, Nüsse, Birne, Preiselbeeren)	€ 5,60
Schinken-Käse-Stangerl ^{ACFGNP}	€ 3,00

SÜSSES

Schmergebäck ^{ACO}	€ 3,20
Hausgemachte Palatschinken ^{ACG}	
x) mit Marillenmarmelade ^{ACG}	€ 3,40
x) mit Topfenfülle und Vanillesoße ^{ACG}	€ 4,80
x) mit Schoko-Nuss-Fülle und Schlagobers ^{ACGH}	€ 4,80

Weitere Angebote auf Anfrage.

WARME GETRÄNKE

Kaffee mit Begleitung	€ 3,90
Melange ^G mit 3 Stück Schmergebäck ^{ACO}	
Kleiner Schwarzer	€ 1,90
Großer Schwarzer	€ 3,00
Kleiner Brauner ^G	€ 2,10
Großer Brauner ^G	€ 3,20
Melange ^G	€ 2,90
Cappuccino ^G	€ 3,80
Häferlkaffee mit Schlagobers ^G	€ 3,80
Tee (Schwarz oder Früchtemischung)	€ 2,20
¼ l Glühwein ^O oder Glühmost ^O (alkoholfrei)	€ 3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

¼ l Traubensaft gespritzt ^o	€ 1,70
¼ l Traubensaft ^o	€ 2,60
¼ l Almdudler oder Cola	€ 1,80
¼ l Almdudler oder Cola gespritzt	€ 1,40
1 l Almdudler	€ 6,80
1 l Mineral prickelnd oder still	€ 3,80
1 kl. Mineral 0,35 l prickelnd oder still	€ 1,80
¼ l Soda	€ 1,00

APERITIF

Flasche Frizzante Rosé ^o	€ 15,00
Glas Frizzante Rosé (0,1 l) ^o	€ 2,00

LANDWEINE

1/8 l Weiß- oder Rotwein ^o	€ 1,30
1,0 l Weiß- oder Rotwein ^o	€ 10,40
¼ l Spritzer ^o	€ 1,70
¼ l Süße (Wein mit Almdudler) ^o	€ 2,20
0,33 l Rose-Rosalia-Spritzer ^o	€ 2,50

FLASCHENBIER

0,33 l Hirter ^A	€ 2,90
0,5 l Hirter ^A	€ 3,50
0,5 l Alkoholfrei Gösser ^A	€ 3,50

SCHNAPS

2 cl Weinbrand (holzfassgereift)	€ 2,50
2 cl Tresterbrand	€ 2,50
2 cl Marillenbrand	€ 2,50
4 cl Rotweinlikör	€ 3,00

QUALITÄTSWEINE

aus dem Eigenbau

		1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner 2014 ^o	11,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,00	€ 12,00
Chardonnay Classic 2014 ^o	12,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,20	€ 13,20
Sämling 2015 ^o	11,5 Vol. % Alk. halbtrocken	€ 2,20	€ 13,20
Traminer Reserve 2012 ^o	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,00	€ 18,00
Chardonnay Reserve 2011	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,00	€ 18,00
Zweigelt Classic 2013 ^o	13,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,00	€ 12,00
Blaufränkisch Classic 2013 ^o	13,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,20	€ 13,20
Merlot 2012 ^o	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,00	€ 18,00
Rosé 2012 ^o	12,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,00	€ 12,00
Der süße Junge Rosé 2013 ^o	10,5 Vol. % Alk. süß	€ 2,20	€ 13,20
Pinot-Noir – Auslese 2011 ^o	10,5 Vol. % Alk. süß	€ 3,00	€ 18,00
Traminer – Spätlese 2013 ^o	10,5 Vol. % Alk. süß	€ 3,00	€ 18,00
		1/16 l	0,375 l
Rosalita 2012	11,5 Vol. % Alk. süß	€ 2,80	€ 16,80
Rosolo 2011 ^o	19,5 Vol.% Alk. trocken	€ 4,10	€ 25,00

ALLE WEINE AUCH ZUM MITNEHMEN:

Während der Heurigenöffnungszeiten direkt im Lokal zum Ab Hof-Preis (Preisliste am Infoständer) 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 noch die persönliche Küche, Zimmer und sogar das Schlafzimmer als Schankraum dem Gast 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!

Ob Familien- oder Firmenfeiern:

Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Feste aller Art. Vom Tischschmuck bis zum Dessert, gerne vermitteln wir Ihnen auch musikalische Begleitung oder verschiedenste Künstler. Im Sommer bietet sich die Möglichkeit Ihre Feierlichkeit am hauseigenen Fischteich inmitten der Weinberge auszurichten.

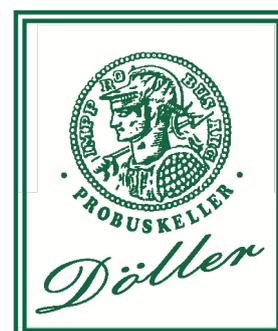
ALLE WEINE AUCH ZUM MITNEHMEN

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

Außerhalb der Heurigenöffnungszeiten bitten wir um telefonischer Anmeldung:
02622 / 77 408

PROBUSKELLER Heurigenweingut Döller

7201 Neudörfel
Hauptstraße 129
Telefon: 02622 / 77 408
www.doeller-probuskeller.at
office@doeller-probuskeller.at



ALLERGENINFORMATION gemäß CODEX-EMPFEHLUNG

KURZ- BEZEICHNUNG	BUCHSTABEN- CODE
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

- ❖ Alle unsere Suppen und Soßen sind weitgehend glutenfrei mit Maizena gebunden.
- ❖ Alle Speisen vom Grill (Kotelett, Fisch, etc.) werden OHNE Mehl zubereitet.
- ❖ Käse für: Döller Taler, Cordon-bleu und überbackene Brote ist (von Natur aus) laktosefrei

- ❖ **Wir wissen,**
dass auch andere Lebensmittel Unverträglichkeiten hervorrufen können:
Auf Vorbestellung bieten wir die Möglichkeit noch mehr auf Unverträglichkeiten einzugehen. Da in unserer Küche täglich frisch gekocht wird, ist aber trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht auszuschließen.
Bitte informieren Sie unser Service-Personal bei der Bestellung über Ihre Intoleranz damit wir bei ihrer Speise besonders Acht geben.

Druck- und Satzfehler vorbehalten!!!
