

BELIEBTE HEURIGENSCHMANKERL - KALT

Um die Wartezeit zu verringern, gibt es keine überbackenen und kalten Speisen.
Nur auf Anfrage



Grammelaufstrich-Brot	€ 3,20
Leberaufstrich-Brot	€ 3,20
Liptaueraufstrich-Brot	€ 3,20
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,20
Schmalzbrot Puszta Art	€ 3,60
Hauswurstbrot	€ 3,20
Käsebrot	€ 3,20
Belegtes Heurigenbrot	€ 5,60
Schweinsbraten, Käse, fein garniert	
Haus-Platte Fleisch- und Käseaufschnitt, Aufstrich und Gemüse	€ 8,40
Käse-Platte Schnittkäse und Streichkäse	€ 8,40
Saure Presswurst mit Zwiebel und Ei	€ 6,20
Kalte Blutwurst mit Senf und Kren	€ 6,20
Brot	€ 0,70
Wachauer, Kornspitz, Salzstangerl	€ 1,80

BELIEBTE HEURIGENSCHMANKERL – WARM

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 8,60
Grammelknödeln mit Sauerkraut	€ 7,80
Bauernschmaus	€ 13,80
Schweinsbraten, Geselchtes, Bratwurst, Blutwurst, Sauerkraut und Serviettenknödel	
Blunzengröstl	€ 7,80
Gegrillte Hausblutwurst Senf und Kren	€ 7,80
Gegrillte Bratwurst Senf und Kren	€ 7,80
Sauerkraut oder Röstkartoffeln	€ 3,00

SUPPEN

Frittatensuppe
Leberknödelsuppe

€ 3,20

€ 3,20



GEBACKENES

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

€ 9,20

Schweinschnitzel

€ 9,20

Surschnitzel

€ 9,20

Hühnerschnitzel

€ 9,20

Cordon-bleu vom Schwein

€ 11,50

Cordon-bleu vom Huhn

€ 11,50

Gebackene Hühnerstreifen auf gemischtem Salat
mit Aceto Balsamico u. Blüten-Kräutermischung

€ 12,00

Gebackene Hühnerstreifen auf grünen Salat
mit Aceto Balsamico u. Blüten-Kräutermischung

€ 12,00

Gebackenes für 2 Personen
Gebacken: Döller Taler, Surschnitzel, Huhn, Blutwurst und Schweins-Cordon-Bleu
Beilagen: Pommes, Reis und zwei gemischte Salate

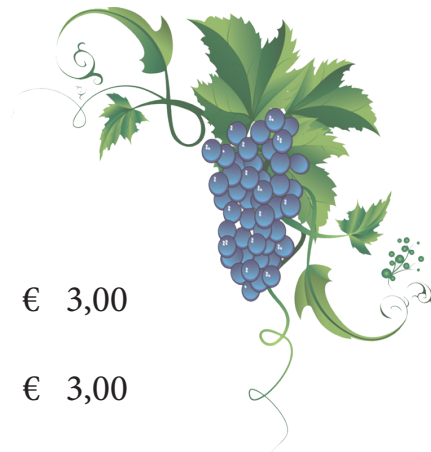
€ 31,50

Gemischte Platte für 2 Personen
gebacken: Döller Taler, Surschnitzel, Huhn, Schweins-Cordon-Bleu
gegrillt: Kotelett, Döller Taler, Bratwurst, Blutwurst
Beilagen: Pommes, Reis, zwei gemischte Salate und Kräuterbutter

€ 32,50

BEILAGEN

Pommes Frites oder Reis	€ 3,00
Petersilienkartoffeln oder Röstkartoffeln	€ 3,00
Sauerkraut	€ 3,00
Portion Ketchup, Senf, Mayonnaise	€ 0,60
Gemischter Salat	€ 3,50
Portion Neudörfler Kürbiskernöl	€ 1,50



VOM GRILL

Schweinskotelett mit Pommes oder Reis, Kräuterbutter und gemischtem Salat	€ 12,60
Hühnerbrust mit Pommes oder Reis, Kräuterbutter und gemischtem Salat	€ 12,60
Wels aus Sigleß ökologisch und nachhaltig mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und grünem Salat	€ 14,60
Grillteller nach Art des Hauses Schweinskotelett, Döller Taler, Bratwürstel, Blutwurst, Pommes, Salatgarnitur und Dip	€ 13,80

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.

Gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat weizen-und laktosefrei € 12,00
mit oder ohne Aceto Balsamico und Blüten-Kräuter-Mischung

Schweinskotelett vom Grill weizen-und laktosefrei € 12,60
mit Reis und gemischtem Salat (ohne Kräuterbutter)

Hühnerbrust vom Grill weizen-und laktosefrei € 12,60
mit Reis und gemischtem Salat (ohne Kräuterbutter)

Wels vom Grill weizen-und laktosefrei € 14,60
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat (ohne Kräuterbutter)

Hausgemachte Dinkel-Palatschinken weizen-und laktosefrei € 4,20
mit Marillenmarmelade A C G

VEGETARISCHES UND VEGANES

Gemüsegröstl vegan € 7,60
Zwiebeln, Kartoffeln, frisches Gemüse und Kräuter

Gemüseleibchen € 8,70
mit Petersilienkartoffel

Gemüespätzle € 7,60
Hirse-Dinkelspätzle mit frischem Gemüse der Saison

Käsespätzle € 7,60
Hirse-Dinkelspätzle mit Käse und Röstzwiebel

Eierspätzle € 7,60
Hirse-Dinkelspätzle mit Ei und grünem Salat

Gebackener Camembert € 8,40
mit Petersilienkartoffel

ÜBERBACKENES

Um die Wartezeit zu verringern, gibt es keine überbackenen und kalten Speisen.
Nur auf Anfrage



Überbackenes Brot - Mexikanisch

(Schinken, Zwiebel, rote Bohnen, Mais, Tomate, Käse, Chili)

€ 7,20

Überbackenes Brot - Griechisch

(Feta, Tomaten, Oliven, Salatgarnitur)

€ 7,20

Überbackenes Brot - Herbstbrot

(Camembert, Nüsse, Birne, Preiselbeeren)

€ 7,20

Schinken-Käse-Stangerl

€ 3,80

SÜSSES

Hausgemachte Palatschinken

x) mit Marillenmarmelade

€ 4,20

x) mit Topfenfülle und Vanillesoße

€ 4,80

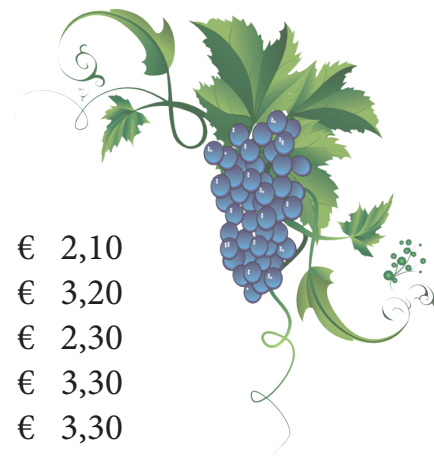
x) mit Schoko-Nuss-Fülle und Schlagobers

€ 4,80

Weitere Angebote auf Anfrage.

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

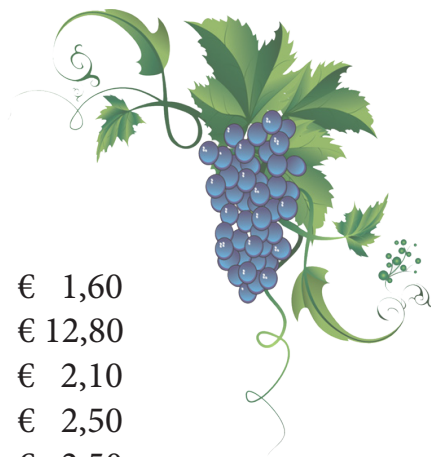
¼ l Traubensaft gespritzt	€ 2,10
¼ l Traubensaft	€ 3,20
¼ l Kräuterlimonade oder Cola	€ 2,20
¼ l Kräuterlimonade oder Cola gespritzt	€ 1,70
¼ l Holundersaft gespritzt	€ 2,00
1kl. Cola light 0,33l	€ 2,90
1kl. Frucade 0,33l	€ 2,90
1 kl. Mineral 0,35 l prickelnd oder still	€ 2,40
¼ l Soda	€ 1,20
1 l Almdudler 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	€ 1,60
1,0 l Weiß- oder Rotwein	€ 12,80
¼ l Spritzer	€ 2,10
¼ l Kaiserspritzer (mit Holunderblütensirup)	€ 2,50
¼ l Tiroler (Wein mit Almdudler)	€ 2,50
0,33 l Rose-Rosalia-Spritzer	€ 3,00



FLASCHENBIER

0,33 l Bier	€ 3,50
0,5 l Bier	€ 4,80
0,5 l Alkoholfrei Bier	€ 4,80

UNSERE SCHNÄPSE

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

QUALITÄTSWEINE

aus eigenem Anbau



		1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner 2020	12,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 13,20
Chardonnay Classic 2020	13,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,70	€ 15,00
Sämling 2020	11,5 Vol. % Alk. halbtrocken	€ 2,50	€ 13,20
Welschriesling 2020	12,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 13,20
Olli der Wein	11,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,70	€ 15,00
Zweigelt Classic 2019	13,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 13,20
Blaufränkisch Classic 2017	13,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	€ 13,20
Blaufränkisch Reserve 2015	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,50	€ 18,00
Merlot 2017	14,5 Vol. % Alk. trocken	€ 3,00	€ 18,00
St. Miklos 2015	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,50	€ 18,00
Rosé 2020	12,0 Vol. % Alk. trocken	€ 2,20	€ 13,20
Lady in Red 2020	12,0 Vol. % Alk. lieblich	€ 2,20	€ 13,20
White Rose 2020	12,0 Vol. % Alk. lieblich	€ 2,20	€ 13,20
Der süße Mädél Rosé 2019	10,5 Vol. % Alk. lieblich	€ 2,50	€ 15,00
Traminer – Spätlese 2017	10,5 Vol. % Alk. süß	€ 3,50	€ 18,00

Ausergewöhnliches

Cabernet Sauvignon 2020	12,5 Vol. % Alk. trocken	€ 2,50	
Traminer Eigmoarscht 2020	14,0 Vol. % Alk. trocken	€ 3,50	
		1/16 l	
Rosalita 2012	11,5 Vol. % Alk. süß	€ 2,80	
Rosolo 2011	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 Festlokal 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

office@doeller-probuskeller.at

Druck- und Satzfehler vorbehalten!

