



APRIL/MAI 2022

AB HOF

FÜR Z'HAUS VON UNSEREN BIO-FREILANDSCHWEINEN, AUS DEM DAMPFBACKOFEN UND UNSERER SCHATZKAMMER ...

1 kg Hausbrot 7,5

Chorizo 15

Salami Calabrese 15

Rohpolnische 15

Salsiccia 15

Karreespeck 15

Schwarzwälder-Schulterspeck 15

Paprikaspeck 15

Coppa 15

Koji Coppa 17

Guanciale *ca. 100 g* 9

Pancetta Arrotrolata 13

Pancetta Tesa 13

Koji Lardo 17

Lardo klassisch 15

jeweils ca. 250 g

145 g Apfel-Zwiebel-Schmalzaufstrich 5,5

500 g Honig 7

1 kg Honig 12

Rote Zwiebel - Pickles 3,5

Bunte Paradeiser in Öl 9,5

Biomehle aus unserer Steinmühle

1 kg Waldstaudenroggen Vollkornmehl 4,5

1 kg Dinkel Vollkornmehl 3

1 kg Dinkel Auszugsmehl fein 3

Auf dieser Karte
finden sich weder
Schneiderl noch
Kümmelbraten.
Wir laden Euch
ein, Euren Geist
und eure
Geschmacksknospen
für Neues zu
öffnen!

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM LISZT!

Bei uns gibt es nahezu ausschließlich Produkte von uns oder aus unserer unmittelbaren Umgebung. Unsere Karte gestalten wir nach dem, was verfügbar ist. Dazu stehen wir und laden auch unsere Gäste ein, sich mit uns auf diese zukunftsfähige Art der Gastronomie, der Landwirtschaft und des Weinbaus einzulassen. Denn Eure Unterstützung ist uns wichtig!

Unser Betrieb befindet sich im stetigen Wandel. Wir laden euch ein, uns dabei ein Stück zu begleiten. Seid offen, kostet euch durch, teilt euer Essen und genießt die Zeit bei uns.

Wir freuen uns, euch zu bewirten!

Die Liszts

Unsere Grundsätze:

1. Was wir tun, tun wir mit Respekt gegenüber der Natur und unseren Ressourcen.
2. Unseren Weinen haben wir nichts hinzuzufügen.
3. Qualität und Handwerk sind unser größter Antrieb.
4. Wir wissen landwirtschaftliche Individualität zu schätzen und zu nutzen.
5. Wir denken den traditionellen Heurigen neu.
6. Als Betrieb befinden wir uns im stetigen Wandel.

ERFAHRE MEHR AUF WWW.LISZTWEIN.AT

APRIL/MAI 2022



AM TELLER

KALTE JAUSE

Ich will ein Schwein von dir 15

Charcuterie, Kombucha-Senf, Hausbrot.

Ein alter Schinken 17

Rohschinken 30 Monate gereift, eingelegte Pilze, Hausbrot.

Aller guten Dinge sind drei 10

Apfel-Zwiebelschmalz, Eiaufstrich, Kürbiskernaufstrich.

Es geht ans Eingemachte 5

Gemüsevielfalt fermentiert & eingelegt.

Ran an den Speck 5

Speckbrot, eingelegte Zwiebel.

Pi mal Daumen 5

Verhackertes Brot.

Des Müllers Lust 3

Butterbrot, Schnittlauch.

Aus der Haut fahren 4

Schwartzpopcorn.

Spreu vom Weizen trennen 3

Waldstaudenroggen-Cracker.

APRIL/MAI 2022



AM TELLER

HEURIGEN-TAPAS

Ins Fettnäpfchen treten 8

Lardo Tartar, rosa Radi, Hausbrot.

Aus Alt mach Neu 10

Grüner Spargel, Holler, Schlehdorn.

Die inneren Werte zählen 8

Blunzn mit Innereien, saures Saftl, Wildkräuter.

Aus der Reihe tanzen 7

Ei, Bärlauchbrät, Heucreme.

Sich den Bauch vollschlagen 11

Schweinebauch, Kohlrabi, Erbse.

Es riecht nach Frühling 8

Zwiebel gebacken, Winterheckzwiebel, Rharbarber.

Die Würfel sind gefallen 11

Sellerie, Dinkel, Bärlauch.

So eine Sauerei 10

Hausbrot, Salsiccia, Bärlauch, Ei, Speck.

ZUM ABSCHLUSS ODER FÜR SÜSSE

Backe, backe Kuchen 5

Rharbarber, Streusel.

Auf den Putz hauen 6

Backteig, Kürbiskerneis.

Die alte Leier 13

Lisztshmarrn, Marillenröster.

Bitte 40 Minuten warten.

APRIL/MAI 2022



IM GLAS

SELBSTGEMACHTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhabarber-Vanille-Limonade 0,5l	5
Eistee 0,5l	5
Traubensaft rot, naturtrüb gespritzt 0,25 l	2
Verjus gespritzt 0,25 l	2
Soda 0,25 l	1,5

G'SPRITZTE

Spritzer 0,25 l	2
Kaiserspritzer 0,25 l	2,5
Wermut-Spritzer 0,25 l	5,5

FÜR KAFFEE & SCHNÄPSE EINFACH NACHFRAGEN

APRIL/MAI 2022



IM GLAS

Hauswein rot ½l	1,5
Hauswein weiß ½l	1,5

WAS IST DENN DAS?

*Naturwein. Das ist Wein in seiner unbehandelten Form.
Ohne Einsatz chemisch-synthetischer Spritzmittel im Anbau,
ohne Schönungsmittel und Zusatzstoffe im Ausbau.
Dafür mit Charakter und einzigartigem Geschmack.
Koste dich durch, wir beraten dich gerne!*

SPRUDEL

Optimiszt 2020	½l € 5 0,75l € 30
Optimiszt Rosé 2020	½l € 5 0,75l € 30

ROSÉ & WEISS

Artiszt 2020 (ZW Rosé)	½l € 4 0,75l € 24
Nudiszt 2020 (WR)	½l € 4 0,75l € 24
Minimaliszt 2020 (FU, GV)	½l € 4 0,75l € 24
Individualiszt 2020 (SB, WR)	½l € 4 0,75l € 24
Traditionaliszt 2020 (GS)	½l € 4 0,75l € 24
Idealiszt 2020 (WB)	½l € 4 0,75l € 24
Naturaliszt 2018 (MO)	½l € 5 0,75l € 30

ROT

Touriszt 2021 (ZW)	½l € 4 0,75l € 24
Soliszt 2020 (ME)	½l € 4 0,75l € 24

ALTWEINE

Alle	½l € 4 0,75l € 24
Grüner Veltliner 2019, Weißburgunder 2017	
Neuburger Beerenauslese 2014	
Zweigelt 2017, Merlot 2015, Cuvee Gaisberg 2014, Blaufränkisch 2016, Cabernet Sauvignon 2017	

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne
von unseren MitarbeiterInnen.*