



APRIL/MAI 2022

AB HOF

Auf dieser Karte
finden sich weder
Schneider 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

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 <i>ca. 100 g</i>	9
Pancetta Arrotrolata	13
Pancetta Tesa	13
Koji Lardo	17
Lardo klassisch	15
<i>jeweils ca. 250 g</i>	
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
<i>Biomehle aus unserer Steinmühle</i>	
1 kg Waldstaudenroggen Vollkornmehl	4,5
1 kg Dinkel Vollkornmehl	3
1 kg Dinkel Auszugsmehl fein	3

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
Schwartlpopcorn.
- 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.*