



JUNI/JULI 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 <i>ca. 100 g</i>	9
Pancetta Arrotoata	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

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
schniTzer/nocH
kümMelnBraten.
Wir laden Euch
ein, Eurem 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

JUNI/JULI 2022



AM TELLER

HOFPARTIE BEIM LISZT

Alle Speisen kommen in die Mitte und laden zum teilen ein.

Neugieriger Liszt ab 2 Personen, pro Person 19
Kleine Jause zum Teilen. Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger zum durchprobieren.

Hungriger Liszt ab 4 Personen, pro Person 30
Große Jause zum Teilen. Ein Querschnitt unserer Karte, für Kenner und Ahnungslose.

JAUSE

Hausplatte | Charcuterie, Weichsel-Senf, Hausbrot 17

Rohschinken | 30 Monate gereift, Petersilie, Salzzitronen, Hausbrot 17

Laib Brot | Apfel-Zwiebelschmalz, Eiaufstrich, Kürbiskernaufstrich 10

Speckbrot | Chilimajo 6

Verhackertes Brot | eingelegte Zwiebeln 5

Butterbrot | Schnittlauch 4

Belegtes Brot | getoastet, gezupfte Stelze, Zwiebeln, Kombucha-Senf 12

Miso-Bratwurst | Heurige Erdäpfel, Gurken-Rhabarber-Relish 12

JUNI/JULI 2022



AM TELLER

HEURIGEN-TAPAS

Schwartzpopcorn 4

Waldstaudenroggen-Cracker | Pfeffer & Salz, Blunznagarum, Lavendel 4

Gemüsevielfalt | fermentiert & eingelegt 6

Bunte Paradeiser | Erdbeere, Rosenblüte 9

Sauerteig-Langos | Weinblätter, Salzzitrone
+ in Asche gereiftes Koji-Filet 9 +1

Erdäpfelteig | bunte Fisolen, Bohnenkraut 11

Risotto | Dinkel, Rote Rübe, Porree 12

ZUM ABSCHLUSS ODER FÜR SÜSSE

Obstkuchen | Mascarpone-Eis 6

Dinkel-Milchreis | gekühlt, Beeren 6

Lisztschmarrn | Kirschenkompott 13
Bitte 40 Minuten warten.

JUNI/JULI 2022



IM GLAS

SELBSTGEMACHTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lavendel-Kirsch-Limonade 0,5 l	5
Rosmarin-Zitronen-Limonade 0,5 l	5
Traubensaft rot, naturtrüb gespritzt 0,25 l	2
Hollersaft 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

JUNI/JULI 2022



IM GLAS

Hauswein rot ½ l	1,5
Hauswein weiß ½ l	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	½ l € 5 0,75 l € 30
Optimiszt Rosé 2020	½ l € 5 0,75 l € 30

ROSÉ & WEISS

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

ROT

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

ALTWEINE

Alle	½ l € 4 0,75 l € 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.