

Winzerhof Fink

HEURIGENKARTE



Termine

Heurigentermine:

12.06.-21.06.2015

23.10.-01.11.2015

Kellergassenfest:

24.07.-26.07.2015

Tag der Offenen Kellertür

08.12.2015

Verkostungen gegen Voranmeldung möglich

Meidlingerstraße 3

3508Höbenbach

Tel. 02736/7785

Unsere Heurigentermine finden Sie auch unter
www.winzerhof-fink.com und www.heurigen.at

Unser Betrieb

Der Weinbau der Familie Otto und Regina Fink wird aktuell in der dritten Generation geführt. Bei dem Betrieb handelt es sich um einen Nebenerwerbsbetrieb, der eine Rebfläche von ca.4 ha umfasst. 80% der Rebflächen dienen dem Weißweinanbau, 20% werden für Rotweintruben bereitgestellt.

Im Sortiment des Weingutes befinden sich die Weißweinsorten Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Riesling sowie die Rotweinsorten Zweigelt und Blauer Portugieser. Für das Jahr 2015 ist geplant das Angebot um die Weißweinsorte Chardonnay zu erweitern.

Zu den besten Lagen zählen unter anderem die Rieden Frauengrund, Gottschelle, Höhlgraben und Katzengraben welche sich rund um den Göttweiger Berg befinden.

Im Keller werden die im Herbst geernteten Trauben zu „Classic“ Weinen, wie zum Beispiel der Kremstal DAC, sowie auch zu „Reserve“ Weinen ausgebaut. Dazu werden Stahltanks sowie traditionell auch Holzfässer verwendet. Das Angebot umfasst mittlerweile verschiedenen Richtungen der Weißweinsorte Grünen Veltliner, dessen Unterschiede sich vor allem durch die Einflüsse des Terroir heraus prägen.

Im Jahr werden ungefähr 15.000 Liter Wein, davon 90% Weißweine und 10% Rotweine, eingefüllt.

Um die gekelterten Weine des Jahres zu vermarkten betreibt der Winzerhof viermal im Jahr einen Heurigen. Die Gäste erwarten neben hausgemachten Weinen auch hausgemachte Speisen und Mehlspeisen.

Weißweine



Grüner Veltliner 2014

LDW, trocken

⅛ 1,10 €

1 l 8,00 €



Grüner Veltliner *Breiten* 2014

Quw, trocken

⅛ 1,40€

1 l 10,50€



Grüner Veltliner *Frauengrund* 2014

DAC, trocken

⅛ 1,80€

0,75 l 10,50€



Grüner Veltliner *Gottschelle* 2014

DAC, trocken

⅛ 1,80€

0,75 l 10,50€



Grüner Veltliner Reserve Fassprobe 2014

trocken

⅛ 2,00€

0,75 l 12,00€



Grüner Veltliner *Filius*

Halbtrocken, mit 24°KMW gelesen

1/8 2,40 €
0,75 l 13,60 €



Gelber Muskateller 2014

Quw, trocken

1/8 2,00 €
0,75 l 12,00 €



Riesling *Leiten* 2013

DAC, trocken

1/8 1,80 €
0,75 l 10,50 €



Rosé 2014

LDW, trocken

1/8 1,30 €
0,75 l 7,50 €

Rotweine



Rotwein Cuveé 2013

LDW, trocken

⅛ 1,20 €

1 l 9,00 €



Zweigelt 2013

LDW, trocken

⅛ 1,20 €

1 l 9,00 €



Zweigelt Göttweiger Berg 2013

Quw, trocken

⅛ 1,80 €

0,75 l 10,50 €



Finki Frizzante Rosé 2014

1 Glas 1,80 €

1 Flasche 10,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Preis inkl. Aller Steuern und Abgaben

Speisen

Hauerjause / kleine Hauerjause	5,10 / 3,90 €
Fleischplatte	4,20 €
Putenschinken	4,00 €
Geselchtes roh	4,00 €
Hausgeselchtes	3,80 €
Surbraten	3,80 €
Schweinsbraten	3,80 €
Kümmelbraten	3,50 €
Bauernspeck	3,50 €
Hauswurst od. Käswurst garniert	3,00 €

Käse und Aufstriche

Käseplatte / kl. Käseplatte	5,70 / 4,10 €
Emmentaler mit Butter	3,80 €
Quargel mit Butter	2,50 €
Mozzarella mit Tomaten	4,50 €
Schafmischkäse	3,40 €
Aufstrichteller	3,80 €
Streichkäse	2,50 €
Eieraufstrich	2,50 €
Leberaufstrich	2,50 €
Erdäpfelkäs	2,50 €

Saures und Salatiges

Schwarzwurzelsalat	3,80 €
Wurstsalat	3,00 €
saure Platte	3,80 €
Presswurst / sauer	2,80 €
Wurst / sauer	2,80 €
Blutwurst / sauer	2,80 €

Brote und Stangerl

Hauerstangerl	3,20 €
belegtes Brot	2,90 €
Vitalbrot	2,90 €
Butterbrot mit Rohschinken	2,90 €
Butterbrot mit Emmentaler	2,50 €
Fleischbrot	2,50 €
Fleischsemmel	1,90 €
Wurstsemmel	1,50 €
Jägerbrot	2,50 €
Aufstrichbrot mit (Streichkäs, Ei-,Leberaufstrich oder Erdäpfelkäs)	1,70 €
Bratenfettbrot	1,50 €
Schmalzbrot mit Zwiebel	1,50 €
Blunzenbrot	1,90 €

Sonstiges

Brot und Gebäck	0,90 €
3 Stk. Gurkerl oder Pfefferoni	0,50 €
1 Stk.Ei	0,40 €
alle Speisen mit Kernöl +	0,40 €

***Alle Speisen ohne Gebäck, doch Brot und Gebäck dazu
dann schmeckt's.***

Getränke

⅛ Grüner Veltliner 2014	1,10 €
⅛ Rotwein Cuvee 2013	1,20 €
¼ Gespritz`ter weiß / rot	1,40 €
¼ Kaisergspritz`ter	1,60 €
¼ Alm-weiß / -rot	1,70 €
½ Almdudler / Frucade mit Wein gespritzt	2,70 €

Alkoholfreie Getränke

¼ Traubensaft (rot/weiß) / gespritzt	1,60 € / 1,20€
¼ Apfelsaft (Naturtrüb)	1,60 € / 1,20€
¼ Hollundersaft gespritzt	0,80 €
1 Fl. Almdudler / Frucade	1,60 €
½ Almdudler / Frucade gespritzt	2,10 €
1 l Mineralwasser / Soda	2,10 €
0,33 l Mineralwasser	1,10 €
¼ Soda	0,60 €

Schnäpse und Liköre aus eigener Erzeugung

2cl Marillenbrand	1,50 €
2cl Traubenbrand	1,50 €
4cl Marillenlikör	1,50 €
2cl Slibowitz	1,30 €

Preis inkl. Aller Abgaben und Steuern

Zum Knabbern

Chips	0,80 €
Soletti	1,00 €
lange Schnitte	0,50 €
Schokobrezerl	0,50 €

Hausgemachte Mehlspeisen auf Nachfrage

1. Port. Mehlspeise (Mehlspeise auf Nachfrage) 1,90 €

Zum Mitnehmen

1kg Presswurst	6,00 €
1kg Leberaufstrich	6,00 €

Es können auch kleinere Mengen mitgenommen werden.

Wein Preise Ab Hof können Sie aus unserer Weinliste entnehmen.

Frizzante Rosé	5,20 €
1l Traubensaft	2,00 €
1l Apfelsaft Naturtrüb	1,80 €
1l Marillenbrand	17,00 €
1l Slibowitz	10,00 €
½l Traubenbrand	8,00 €
½l Marillenlikör	10,00 €