



Herzlich Willkommen...

...heißen Sie Birgit & Christoph Grill im Fassbinderhof

Der Weinbaubetrieb Fassbinderhof befindet sich seit über 200 Jahren im Familienbesitz. Die Weingärten, des 1809 gegründeten Weinguts, umfassen ca. 5 Hektar und liegen vorwiegend in der malerischen Landschaft rund um Gumpoldskirchen. In unseren Weinen steckt das Wissen aus 6 Generationen. Dadurch sind wir in der Lage Tradition, Erfahrung und modernste Kellertechnik zu paaren, um Ihnen qualitativ hochwertige, zeitgenössische Weine zu präsentieren.

1976 wurde das alte Hauerhaus Fassbinderhof von unseren Eltern Gerhard & Inge Grill neu errichtet und bis 2012 erfolgreich als traditioneller Heurigen & Weinbaubetrieb geführt.

Im April 2013 eröffneten wir unser neues Konzept von modern und trotzdem traditionell geführtem Heurigenerlebnis im Fassbinderhof.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt

Birgit & Christoph Grill & Team



Offene Weine ⁽⁰⁾

1/8 l

Gemischter Satz 2019 12,5 vol% trocken 2,20
*zarte hellgelbe Farbe, Zitrusaromen in der Nase,
erfrischende Säure*

Blauer Portugieser 2019 12,5 vol%, trocken 2,20
feines Fruchtaroma, samtig milde Säure, wenig Tannin

Mischgetränke ⁽⁰⁾

1/4 l

G'Spritzer 2,50

Kaiserspritzer 2,70

Aperol Spritzer 3,10

Hugo Spritzer 3,00

Überschwemmung 3,00

Liftler 3,00

Bowle mit Früchten der Saison 3,90

Glühwein 3,90



Flaschenweine ⁽⁰⁾

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

½ l 0,75l

Welschriesling Steinfeld 2020 11 vol% trocken 2,90 16,50
frisch - fruchtiger Duft, erfrischende Säure



Neuburger 2019 12,5 vol%, trocken 2,40 14,00
leichtes Nussbukett, fruchtig – würziger Wein

Riesling Hutweide 2020 12,0 vol% trocken 2,90 16,50
charakteristischer Duft, fein und frisch im Abgang



Chardonnay Stocknarr 2020 13 vol% trocken 2,90 16,50
feine Duftnoten nach Äpfeln, fruchtiger Geschmack

Spätrot-Rotgipfler 2019 13,5 vol% 2,90 16,50
sortentypisches Aroma, volle Frucht im Abgang

halbtrocken



Zierfandler 2020 13,5 vol% lieblich 2,90 16,50
sortentypisches Fruchtroma, würzig voller Abgang

Rotgipfler RESERVE 2018 13,5 vol% lieblich 3,50 20,00
feines Fruchtroma, samtig milde Säure



Flaschenweine ⁽⁰⁾

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

1/8 l 0,75l

Zweigelt - Rosé 2020 12,0 vol% trocken 3,20 18,00
milder Roséwein mit fruchtigem Abgang

St. Laurent 2018 14,0 vol%, trocken 3,20 18,00
kräftiges Rubinrot, vollmundiger Abgang

Zweigelt Classic 2018 13,0 vol% trocken 3,20 18,00
*dunkles Rubinrot, Duft nach Beerenfrüchten,
samtig – herber Abgang*

Zweigelt Barrique 2018 13,0 vol% trocken 3,70 20,00
*dunkelrote Farbe, fruchtig vielschichtiges Bukett,
kraftvoller langanhaltender Abgang*

Edelsüßweine ⁽⁰⁾

1/16 l

Beerenauslese, Rotgipfler 2020 süß 3,70
(12,5 vol%, RZ 80 g/l)

Eiswein, Spätrot-Rotgipfler 2004 süß 4,80
(11,5 vol%, RZ 94 g/l)

Trockenbeerenauslese, Rotgipfler 2015 süß 4,80
(13,5 vol%, RZ 115,7 g/l)



Bier

Stiegl Bräu

0,33l 0,5 l

3,00 3,60

Stiegl Radler

3,60

Schaumwein (0)

0,1l 0,75 l

Frizzante (Grüner Veltliner)

3,20 18,00

Hausbrände

2 cl

Glögerbrand

2,50

Marillenbrand

2,50

Birnenbrand

2,50

Traubenbrand

2,50

Nusschnaps (Ansatzschnaps)

2,50

Liköre

2 cl

Rotweinlikör

2,50

Hollunderlikör

2,50

Pfirsichlikör

2,50

Waldbeerenlikör

2,50



Alkoholfrei

| | | |
|---|-------|------|
| Mineral prickelnd oder still | 0,33l | 1,80 |
| Mineral prickelnd oder still | 1l | 4,20 |
| Soda | 0,25l | 1,00 |
| Soda VERJUS | 0,25l | 1,30 |
| (VERJUS = Saft der unreifen Weintrauben - ähnlich Soda -Zitron) | | |
| Weißer Traubensaft | 0,25l | 3,00 |
| Roter Traubensaft | 0,25l | 3,00 |
| Traubensaft gespritzt | 0,25l | 2,00 |
| Almdudler | 0,25l | 2,20 |
| Coca Cola | 0,25l | 2,20 |

Kaffee & Tee

| | |
|--------------------------------------|------|
| Verlängerter (G) | 3,00 |
| Espresso klein / kleiner Brauner (G) | 3,00 |
| Espresso groß / großer Brauner (G) | 3,60 |
| Melange (G) | 3,60 |
| Cappuccino mit Schlag (G) | 3,90 |
| Café Latte (G) | 4,00 |
| Tee (diverse Sorten) | 2,70 |



Genießen Sie unsere Weine auch zu Hause!

Unsere Weine zu AB-HOF Preisen:

Weißweine (0,75l)

| | | | |
|--------------------------------|------|-------------|-------|
| Gemischter Satz | 2019 | trocken | 7,00 |
| Welschriesling | 2020 | trocken | 8,00 |
| Riesling | 2020 | trocken | 8,00 |
| Neuburger | 2019 | trocken | 7,00 |
| Chardonnay | 2020 | trocken | 8,00 |
| Spätrot Rotgipfler | 2019 | halbtrocken | 8,00 |
| Zierfandler | 2020 | lieblich | 9,00 |
| Rotgipfler Reserve | 2018 | lieblich | 12,00 |
| Frizzante vom Grünen Veltliner | | trocken | 12,00 |

Rotweine (0,75l)

| | | | |
|-------------------|------|---------|-------|
| St. Laurent | 2018 | trocken | 9,00 |
| Zweigelt | 2018 | trocken | 10,00 |
| Zweigelt Barrique | 2018 | trocken | 14,00 |
| Zweigelt Rose | 2020 | trocken | 8,00 |

Edelsüßweine

| | | | | |
|--------------------------|------|-------|-----|-------|
| Beerenauslese Rotgipfler | 2020 | 0,37l | süß | 17,00 |
| Trockenbeerenauslese RG | 2015 | 0,37l | süß | 22,00 |
| Eiswein Riesling | 2004 | 0,37l | süß | 25,00 |

Brände / Liköre

Brände und Liköre (0,37l/0,75l) 12,00 / 24,00

Alkoholfrei (1l)

| | | |
|-----------------------|----------------|------|
| Traubenmost Naturtrüb | Rot oder Weiss | 6,00 |
| VERJUS | | 6,00 |



aus unserer Küche

Ob bodenständig, modern oder saisonale Schmankerl, die Fassbinderhof Speisekarte bietet für jeden Gusto die richtigen Gaumenfreuden! Wir verwöhnen Sie gerne mit dem Besten aus traditioneller österreichischer und internationaler Küche. Unsere Produkte beziehen wir fast ausschließlich von heimischen und regionalen Partnern und Produzenten:

Selbstanbau in unserem Garten

frische Kräuter (Liebstöckel, Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Thymian, Majoran), Tomaten, Spinat

Fleischerei Eder (Wien)

Schweinefleisch, Waldviertler Kalbin, Wildspezialitäten



Bäckerei Schmidl (Wachau)

Original Wachauer Laibchen & Hausbrot, Gebäck



Vorarlberger Käseerei

Bergkäse, Emmentaler

Frische Eier Gausterer (Guntramsdorf)

FRISCHE EIER GAUSTERER 

Obstbauer Schmid (Maria Enzersdorf)

Frische Fische Teichwirtschaft GUT DORNAU (Leobersdorf)

Gutes vom Bauernhof – Fisch aus der Region



**Guten Appetit wünschen Ihnen
Birgit & Christoph Grill & Team**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O=
Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere, FR= frei von zu deklarierenden Allergenen, LF= Laktose Frei

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



Salate *nach Saison per Portion*

- Erdäpfelsalat *) FR
- Mayo Erdäpfelsalat *) C, M
- Krautsalat *) FR
- Gurkensalat *) FR
- Bauernsalat mit Schafskäse *) G
- Schwarzwurzelsalat *) G

| | |
|-------------|------|
| Salat klein | 3,40 |
| Salat groß | 8,20 |

Aufstriche *per Portion*

- Vegetarisch 1,70
- Ei mit Schnittlauch C,M/Liptauer scharf & mild G,M/ Gorgonzola G*
- Herzhaft 1,70
- Grammelschmalz L,M/ Verhackertes L/ Bratfett L*

Aufstrich Brot *nach Wahl* 2,60

Suppen *per Portion*

- Grießnockerl Suppe A, C, L 3,80
- Frittaten Suppe A, C, G, L 3,80
- Leberknödel Suppe A, C, L 3,80
- Vitale Gemüsecreme Suppe (*saisonal*) A, F, G, L 4,60



Hauptspeisen *per Portion*

Knuspriger Kümmelbraten

FR

8,20

Sur Schnitzel *(vom Schwein)*

A,C,G

8,20

Hühner Schnitzel

A,C,G

8,20

Sur Cordon Bleu *(vom Schwein)*

A,C,G,L

12,20

gebackene Hühnerleber *mit Sauce Tartare*

A,C,G,M

11,90

Kartoffelknödel *mit Fleischfülle & Sauerkraut*

A,C,G,L,M

10,60

Backhendl Salat *mit Kernöl*

A,C,G

10,60

Blunzen Gröstl *mit Senf, Kren & Brot*

A,M,O

10,60



Vegetarisches

per Portion

| | |
|---|--------------|
| gebackener Emmentaler <i>mit Sauce Tartar & Preiselbeeren</i> A,C,G,M | 9,80 |
| Tomaten – Mozzarella Knödel <i>in Sesamkruste auf Blattsalat mit Grana & Rahm Dip</i> A,C,G,N | 12,20 |
| Geröstete Knödel mit Ei <i>& grünem Salat</i> A, C, G, N | 8,90 |
| Kichererbsen Laibchen (Falafel vegan) <i>auf Blattsalat mit Kernöl</i> A,N | 10,60 |

warme Beilagen *per Portion*

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Semmelknödel A,C,G | 3,00 |
| Pommes FR | 3,00 |
| Sauerkraut A,L | 3,40 |
| geröstete Erdäpfel FR | 3,00 |
| Petersilienkartoffel FR | 3,00 |



Käsespezialitäten

per Portion (10dag)

| | |
|----------------------------------|------|
| Emmentaler <i>G, LF</i> | 4,90 |
| Blauschimmelkäse <i>G</i> | 5,90 |
| Weinkäse <i>G</i> | 5,90 |
| Bergkäse <i>G</i> | 5,90 |
| Cheddar <i>G</i> | 5,90 |
| Chaummes <i>G</i> | 5,90 |

Fassbinderhof Käseplatte

A,C,G,H,L,O,N

Groß

14,90

Klein

9,50

kalte Fleischspezialitäten

per Portion (10dag)

| | |
|--|------|
| Ungarische Salami <i>FR</i> | 5,10 |
| Bein - Kochschinken <i>L</i> | 4,40 |
| Altwiener Blutwurst <i>A</i> | 3,00 |
| Waldviertler Knoblauch Hartwürstl <i>FR</i> | 3,00 |
| Polnische Spezial <i>L, M</i> | 3,90 |
| Wurzel - Speck <i>L</i> | 3,50 |
| Kalter Kümmelbraten <i>FR</i> | 4,10 |

Fassbinderhof Heurigenplatte

A,C,G,H,L,O,N

Groß

14,90

Klein

9,50



Gebäck & Brot *per Stück*

| | |
|--|-------------|
| Bauernbrot <small>A</small> | 0,80 |
| Wachauer, Salzstangerl, Kornspitz <small>A,F,G,H,N</small> | 1,70 |

Heurigen Snacks *per Portion*

| | |
|---|-------------|
| Soletti, Chips | 1,80 |
| Geröstete Mandeln <small>H</small> | 3,80 |
| Erdnüsse <small>F</small> | 2,20 |
| Grammeln <small>FR</small> | 2,20 |
| Pischinger (<i>Oblate/Haselnuss/ Mandel</i>) | 4,00 |

Süße Verführung *per Portion*

| | |
|--|--------------|
| Kaiserschmarren <i>mit Zwetschkenröster</i> <small>A,C,G</small> | 10,20 |
| Apfelstrudel <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> <small>A,C,G,H</small> | 5,20 |
| Topfensoufflé <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> <small>A,C,G</small> | 5,20 |
| Creme Schnitte <i>mit Vanillesauce</i> <small>A,C,G</small> | 5,90 |
| Plunder (<i>Mohn</i> <small>A,C,G</small> / <i>Nuss –Maroni</i> <small>A,C,F,G,H</small>) | 2,90 |
| TICHY Eismarillenknödel <small>G,H</small> | 4,50 |

