



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 2022 12,0 vol% trocken **2,60**
*zarte hellgelbe Farbe, Zitrusaromen in der Nase,
 erfrischende Säure*

Blauer Portugieser 2022 12,5 vol%, trocken **2,60**
feines Fruchtaroma, samtig milde Säure, wenig Tannin

Mischgetränke ⁽⁰⁾

1/4 l

G'Spritzer **2,80**

Kaiserspritzer **3,00**

Aperol Spritzer **3,60**

Hugo Spritzer **3,60**

Überschwemmung **3,80**

Liftler **3,60**

Bowle mit Früchten der Saison **5,40**

Glühwein **5,40**



Flaschenweine ⁽⁰⁾

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

½ l 0,75l

Welschriesling Steinfeld 2022 12,5 vol% trocken 3,20 18,80
frisch - fruchtiger Duft, erfrischende Säure

Neuburger 2021 12,5 vol%, trocken 3,20 18,80
leichtes Nussbukett, fruchtig – würziger Wein



Riesling Hutweide 2022 12,0 vol% trocken 3,20 18,80
charakteristischer Duft, fein und frisch im Abgang

Chardonnay Stocknarren 2022 13,5 vol% trocken 3,20 18,80
feine Duftnoten nach Äpfeln, fruchtiger Geschmack

Spätrot-Rotgipfler 2020 13,5 vol% 3,20 18,80
sortentypisches Aroma, volle Frucht im Abgang



halbtrocken

Zierfandler 2022 12,0 vol% lieblich 3,20 18,80
sortentypisches Fruchtroma, würzig voller Abgang

Rotgipfler Auslese 2022 14,0 vol% lieblich 4,10 24,20
feines Fruchtroma, samtig milde Säure



Flaschenweine ⁽⁰⁾

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

1/8 l 0,75l

Zweigelt - Rosé 2021	12,0 vol%	trocken	3,60	21,20
<i>milder Roséwein mit fruchtigem Abgang</i>				
St. Laurent 2020	12,5 vol%,	trocken	3,60	21,20
<i>kräftiges Rubinrot, vollmundiger Abgang</i>				
Cuveè Zweigelt-St.Laurent 2021	13,5 vol%,	trocken	3,60	21,20
<i>Samtiger Abgang, Kirscharomen in der Nase und am Gaumen</i>				
Zweigelt Classic 2020	13,0 vol%	trocken	3,60	21,20
<i>dunkles Rubinrot, Duft nach Beerenfrüchten, samtig – herber Abgang</i>				
Zweigelt Barrique 2018	13,0 vol%	trocken	4,20	24,80
<i>dunkelrote Farbe, fruchtig vielschichtiges Bukett, kraftvoller langanhaltender Abgang</i>				

Edelsüßweine ⁽⁰⁾

1/16 l

Beerenauslese, Rotgipfler 2020		süß	4,30
<i>(12,5 vol%, RZ 80 g/l)</i>			
Eiswein, Spätrot-Rotgipfler 2004		süß	5,20
<i>(11,5 vol%, RZ 94 g/l)</i>			
Trockenbeerenauslese, Rotgipfler 2015		süß	5,20
<i>(13,5 vol%, RZ 115,7 g/l)</i>			



Bier

Stiegl Bräu

0,33l

0,5 l

Stiegl Radler

3,50

4,00

4,00

Schaumwein (0)

Frizzante (Grüner Veltliner)

0,1l

0,75 l

4,10

26,00

Hausbrände

Glögerbrand

2 cl

3,00

Marillenbrand

3,00

Birnenbrand

3,00

Traubenbrand

3,00

Nusschnaps (Ansatzschnaps)

3,00

Liköre

Rotweinlikör

2 cl

3,00

Hollunderlikör

3,00

Waldbeerlikör

3,00



Alkoholfrei

Mineral prickelnd oder still	0,33l	2,50
Mineral prickelnd oder still	1l	4,90
Soda	0,25l	1,00
Soda VERJUS	0,25l	1,80
(VERJUS = Saft der unreifen Weintrauben - ähnlich Soda -Zitron)		
Weißer Traubensaft	0,25l	3,50
Roter Traubensaft	0,25l	3,50
Traubensaft gespritzt	0,25l	2,30
Almdudler	0,25l	2,70
Coca Cola	0,25l	2,70

Kaffee & Tee

Verlängerter (G)	3,50
Espresso klein / kleiner Brauner (G)	3,50
Espresso groß / großer Brauner (G)	4,20
Melange (G)	3,90
Cappuccino mit Schlag (G)	4,10
Café Latte (G)	4,80
Tee (diverse Sorten)	3,20



Genießen Sie unsere Weine auch zu Hause!

Unsere Weine zu AB-HOF Preisen:

Weißweine (0,75l)

Gemischter Satz	2022	trocken	7,50
Welschriesling	2022	trocken	8,50
Riesling	2022	trocken	8,50
Neuburger	2021	trocken	7,50
Chardonnay	2022	trocken	8,50
Spätrot Rotgipfler	2021	halbtrocken	8,50
Zierfandler	2022	lieblich	9,50
Rotgipfler AUSLESE	2022	lieblich	13,00
Frizzante vom Grünen Veltliner		trocken	12,00

Rotweine (0,75l)

St. Laurent	2021	trocken	9,50
Zweigelt	2021	trocken	10,50
Zweigelt Barrique	2020	trocken	14,50
Zweigelt Rose	2021	trocken	8,50
Cuveé Zweigelt – St.Laurent	2021	trocken	10,50

Edelsüßweine

Beerenauslese Rotgipfler	2020	0,37l	süß	17,50
Trockenbeerenauslese RG	2015	0,37l	süß	22,00
Eiswein Riesling	2004	0,37l	süß	28,00

Brände / Liköre

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

Alkoholfrei (1l)

Traubenmost Naturtrüb	Rot oder Weiss	6,00
VER JUS		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)

**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

4,00

Salat groß

10,80

Aufstriche *per Portion*

Vegetarisch

2,50

Ei mit Schnittlauch C,M/Liptauer scharf & mild G,M/ Gorgonzola G

Herzhaft

2,50

Grammelschmalz L,M/ Verhackertes L/ Bratfett L

Aufstrich Brot *nach Wahl*

4,20

Suppen *per Portion*

Grießnockerl Suppe A, C, L

5,90

Frittaten Suppe A, C, G, L

5,90

Leberknödel Suppe A, C, L

5,90

Vitale Gemüsecreme Suppe (saisonal) A, F, G, L 5,5

6,50



Hauptspeisen *per Portion*

Knuspriger Kümmelbraten

11,80

FR

Sur Schnitzel *(vom Schwein)*

11,80

A,C,G

Hühner Schnitzel

11,80

A,C,G

Sur Cordon Bleu *(vom Schwein)*

15,20

A,C,G,L

gebackene Hühnerleber *mit Sauce Tartare*

14,20

A,C,G,M

Kartoffelknödel *mit Fleischfülle & Sauerkraut*

14,60

A,C,G,L,M

Backhendl Salat *mit Kernöl*

14,60

A,C,G

Blunzen Gröstl *mit Senf & Kren*

13,20

A,M, O



Vegetarisches

per Portion

gebackener Emmentaler <i>mit Sauce Tartar & Preiselbeeren</i> A,C,G,M	12,30
Tomaten – Mozzarella Knödel <i>in Sesamkruste auf Blattsalat mit Grana & Rahm Dip</i> A,C,G,N	14,60
Kichererbsen Laibchen (Falafel vegan) <i>auf Blattsalat mit Kernöl</i> A,N	14,60

warme Beilagen *per Portion*

Serviettenknödel A,C,G	4,00
Pommes FR	4,00
Sauerkraut A,L	4,00
geröstete Erdäpfel FR	4,00
Petersilienkartoffel FR	4,00



Käsespezialitäten

per Portion (10dag)

Emmentaler <small>G, LF</small>	7,90
Blauschimmelkäse <small>G</small>	8,90
Brie <small>G</small>	8,90
Bergkäse <small>G</small>	8,90
Cheddar <small>G</small>	8,90
Chaummes <small>G</small>	8,90
Fassbinderhof Käseplatte	20,90
<small>A,C,G,H,L,O,N</small>	

kalte Fleischspezialitäten

per Portion (10dag)

Bein – Kochschinken mit Kren & Gebäck <small>L, A,F,G,H,N</small>	12,50
Altwiener Blutwurst mit Senf, Kren & Brot <small>A</small>	9,50
Waldviertler Knoblauch Hartwürstl mit Gebäck <small>A,F,G,H,N</small>	9,10
Wurzel – Speck mit Paprikasalz & Brot <small>L,A</small>	9,50
Kalter Kümmelbraten mit Senf, Kren & Brot <small>FR, A</small>	10,50



Gebäck & Brot *per Stück*

Bauernbrot <small>A</small>	1,50
Wachauer, Salzstangerl, Dinkel-Kornweckerl <small>A,F,G,H,N</small>	2,90

Heurigen Snacks *per Portion*

Soletti, Chips	2,50
Geröstete Mandeln <small>H</small>	5,20
Erdnüsse <small>F</small>	3,20
Pischinger Oblatte/ Haselnuss/ Mandel dunkel	5,20

Süße Verführung *per Portion*

Kaiserschmarren <i>mit Zwetschkenröster</i> <small>A,C,G</small>	13,80
Apfelstrudel <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> <small>A,C,G,H</small>	7,50
Topfensoufflé <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> <small>A,C,G</small>	7,50
Creme Schnitte <i>mit Vanillesauce</i> <small>A,C,G</small>	7,90
Plunder <i>(Mohn</i> <small>A,C,G</small> / <i>Nuss –Maroni</i> <small>A,C,F,G,H</small>)	3,80
TICHY Eismarillenknödel <small>G,H</small>	5,20

