



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⁾

⅓ l

Gemischter Satz weiß 2025 11,5 vol% trocken **2,90**
zarte hellgelbe Farbe, Zitrusaromen in der Nase,
erfrischende Säure

Gemischter Satz rot 2024 12,5 vol%, trocken **2,90**
feines Fruchtaroma, samtig milde Säure

Mischgetränke ⁽⁰⁾

¼ l

G'Spritzer **3,00**

Kaiserspritzer **3,40**

Aperol Spritzer **3,90**

Hugo Spritzer **3,90**

Überschwemmung **4,00**

Liftler **3,90**

Bowle mit Früchten der Saison **5,90**

Glühwein **5,90**



Flaschenweine ⁽⁰⁾

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

½ l 0,75l

Welschriesling Steinfeld 2025 11,5 vol% trocken 3,50 20,00
frisch - fruchtiger Duft, erfrischende Säure

Neuburger Spielbrett 2023 12 vol%, trocken 3,50 20,00
leichtes Nussbukett, fruchtig – würziger Wein

Riesling Hutweide 2025 12 vol% trocken 3,50 20,00
charakteristischer Duft, fein und frisch im Abgang

Chardonnay Stocknarren 2025 12 vol% trocken 3,50 20,00
feine Duftnoten nach Äpfeln, fruchtiger Geschmack

Rotgipfler DAC 2025 13,5 vol% trocken 4,20 24,00
sortentypisches Aroma, volle Frucht im Abgang

Spätrot-Rotgipfler Tradition 2024 13,5 vol% halbtrocken 3,80 21,80
sortentypisches Aroma, volle Frucht im Abgang

Zierfandler 2024 14 vol% halbtrocken 3,80 21,80
sortentypisches Fruchtroma, würzig voller Abgang

Rotgipfler Auslese 2022 14,0 vol% süß 4,60 26,60
feines Fruchtroma, samtig milde Säure



Flaschenweine ⁽⁰⁾

(Qualitätsweine aus der Bouteille)

⅓ l 0,75l

Zweigelt - Rosé 2024

12,0 vol%

trocken

3,80

21,80

milder Roséwein mit fruchtigem Abgang

St. Laurent 2023

12,5 vol%,

trocken

4,00

23,00

kräftiges Rubinrot, vollmundiger Abgang

Cuveè 2021

13,5 vol%,

trocken

4,00

23,00

Samtiger Abgang, Kirscharomen in der Nase und am Gaumen

Zweigelt Classic 2024

13,0 vol%

trocken

4,00

23,00

dunkles Rubinrot, Duft nach Beerenfrüchten, samtig – herber Abgang

Zweigelt Barrique 2024

13,0 vol%

trocken

4,70

27,20

dunkelrote Farbe, fruchtig vielschichtiges Bukett, langanhaltender Abgang

Edelsüßweine ⁽⁰⁾

1/16 l

Beerenauslese, Rotgipfler 2020

süß

4,80

(12,5 vol%, RZ 80 g/l)

Eiswein, Spätrot-Rotgipfler 2023

süß

5,80

(11,5 vol%, RZ 94 g/l)

Trockenbeerenauslese, Rotgipfler 2015

süß

5,80

(13,5 vol%, RZ 115,7 g/l)



Bier

Stiegl Bräu

0,33l 0,5 l

3,80 4,40

Stiegl Radler

4,40

Schaumwein (0)

Frizzante (Grüner Veltliner)

0,1l 0,75 l

4,30 21,20

Hausbrände

2 cl

Glögerbrand

3,80

Marillenbrand

3,80

Birnenbrand

3,80

Traubenbrand

3,80

Nussschnaps (Ansatzschnaps)

3,80

Liköre

2 cl

Rotweinlikör

3,80

Hollunderlikör

3,80



Alkoholfrei

Mineral prickelnd oder still	0,33l	3,00
Mineral prickelnd	1l	5,50
Mineral still	0,75l	5,50
Soda	0,25l	1,00
Soda VERJUS	0,25l	2,20
(VERJUS = Saft der unreifen Weintrauben - ähnlich Soda - Zitrone)		
Weißer Traubensaft	0,25l	3,90
Roter Traubensaft	0,25l	3,90
Traubensaft gespritzt	0,25l	2,40
Almdudler	0,25l	3,00
Coca Cola	0,25l	3,00

Kaffee & Tee

Verlängerter ^(G)	3,50
Espresso klein / kleiner Brauner ^(G)	3,50
Espresso groß / großer Brauner ^(G)	4,20
Melange ^(G)	4,30
Cappuccino mit Schlag ^(G)	4,30
Café Latte ^(G)	5,10
Tee (diverse Sorten)	3,30



Genießen Sie unsere Weine auch zu Hause!

Unsere Weine zu AB-HOF Preisen:

Weißweine (0,75l)

Gemischter Satz	2025	trocken	7,80
Welschriesling	2025	trocken	8,80
Riesling	2025	trocken	8,80
Neuburger	2023	trocken	8,80
Chardonnay	2025	trocken	8,80
Rotgipfler DAC	2025	trocken	10,50
Spätrot - Rotgipfler	2024	halbtrocken	9,80
Zierfandler	2024	halbtrocken	9,80
Rotgipfler AUSLESE	2022	lieblich	13,50
Frizzante vom Grünen Veltliner		trocken	12,50

Rotweine (0,75l)

St. Laurent	2023	trocken	10,00
Zweigelt Classic	2024	trocken	11,00
Zweigelt Barrique	2024	trocken	14,80
Zweigelt Rose	2024	trocken	9,80
Cuveé	2021	trocken	11,00

Edelsüßweine

Beerenauslese Rotgipfler	2020	0,37l	süß	17,50
Trockenbeerenauslese RG	2015	0,37l	süß	22,00
Eiswein Zierfandler	2023	0,37l	süß	28,00

Brände / Liköre

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

Alkoholfrei (1l)

Traubenmost	WEISS oder ROT	1l	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 Käserei

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

4,40

Salat groß

11,80

Aufstriche *per Portion*

Vegetarisch

2,80

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

Herzhaft

2,80

Grammelschmalz L,M/ Verhackertes L/ Bratlfett L

Aufstrich Brot *nach Wahl*

4,60

Suppen *per Portion*

Grießnockerl Suppe A, C, L

6,20

Frittaten Suppe A, C, G, L

6,20

Leberknödel Suppe A, C, L

6,20

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

7,10



Hauptspeisen *per Portion*

Knuspriger Kümmelbraten

13,30

FR

Sur Schnitzel *(vom Schwein)*

13,30

A,C,G

Hühner Schnitzel

13,30

A,C,G

Sur Cordon Bleu *(vom Schwein)*

16,70

A,C,G,L

gebackene Hühnerleber *mit Sauce Tartare*

15,70

A,C,G,M

Kartoffelknödel *mit Fleischfülle & Sauerkraut*

15,70

A,C,G,L,M

Backhendl Salat *mit Kernöl*

15,70

A,C,G

Blunzen Gröstl *mit Senf & Kren*

13,90

A,M, O



Vegetarisches

per Portion

gebackener Emmentaler

12,80

mit Sauce Tartar & Preiselbeeren A,C,G,M

hausgemachte Eiernockerl

14,70

mit grünem Salat A,C,G,

Kichererbsen Laibchen (Falafel vegan)

15,70

auf Blattsalat mit Kernöl A,N

warme Beilagen *per Portion*

Serviettenknödel *A,C,G*

4,40

Pommes *FR*

4,40

Sauerkraut *A,L*

4,40

geröstete Erdäpfel *FR*

4,40

Petersilienkartoffel *FR*

4,40



Kalte Spezialitäten

per Portion (100g)

Emmentaler G, LF	7,90
Blauschimmelkäse G	8,90
Brie G	8,90
Bergkäse G	8,90
Bein – Kochschinken mit Kren & Gebäck A,F,G,H,N	12,50
Altwiener Blutwurst mit Senf, Kren & Brot A	8,90
Waldviertler Knoblauch Hartwurstl mit Gebäck A,F,G,H,N	8,90
Wurzel – Speck mit Paprikasalz & Brot L,A	8,90
Kalter Kümmelbraten mit Senf, Kren & Brot FR, A	10,50



Gebäck & Brot *per Stück*

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

Heurigen Snacks *per Portion*

Soletti	2,50
Geröstete Mandeln ^H	5,40
Erdnüsse ^F	3,40
Pischinger Oblate/ Haselnuss/ Mandel	5,40

Süße Verführung *per Portion*

Kaiserschmarren <i>mit Zwetschkenröster</i> ^{A,C,G}	15,80
Apfelstrudel <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> ^{A,C,G,H}	7,80
Topfensoufflé <i>mit Schlagobers oder Vanillesauce</i> ^{A,C,G}	7,80
Creme Schnitte <i>mit Vanillesauce</i> ^{A,C,G}	7,80
Plunder <i>(Mohn</i> ^{A,C,G} <i>/ Nuss –Maroni</i> ^{A,C,F,G,H})	4,50
TICHY Eismarillenknödel ^{G,H}	5,60

