

Herzlich
Willkommen



BIOHOF FLECHL

Herbst - Schmankerl

¼ l Sturm	3,80
1/8 l Jungwein	2,00
1/8 l Blanc de Noir Sekt	3,00
1/8 l Grüner Veltliner	2,00
1/8 l Cuvee Steinfeld Barrique	2,50
Herbstjaus ´n	7,00
Dinkelbraten mit Apfel-Chili-Chutney	6,50
Rote Rübenaufstrichbrot	2,70
Hummus mit Roggenweckerl	4,80
3erlei Aufstriche vegetarisch	6,50
Chiliplatte	7,00
Belugalinsensalat	5,70
hausgemachter Rotweinbalsam Feta Gemüse	
Kürbiskuchen	3,00
Süßer Schneeball	3,00

1/8 l Rheinriesling	trocken	2,00
in der Nase nach Marille und Pfirsich am Gaumen knackige Säure mit fruchtbetontem Abgang		
1/8 l Frühroter Veltliner	trocken	2,00
voller, extraktreicher Weißwein mit pfeffrigem Bukett schönes Säurespiel		
1/8 l Neuburger	trocken	2,00
vollmundiger, fruchtiger und milder Weißwein mit sehr feiner Blume und komplexer Säure		
1/8 l Muskateller	halbtrocken	2,00
feinfruchtiger Charakter mit dem typischen Muskatbukett, aromatisch		
1/8 l Mondscheinlese	halbtrocken	2,00
Duft nach Marille und Pfirsich ausbalanciertes Säure-Zucker-Verhältnis		
1/8 l Traminer	halbtrocken	2,00
fruchtiges Bukett, welches an reifes Obst erinnert milde Säure am Abgang		
1/8 l Jubiläumsrebe	halbtrocken	2,00
strahlendes Strohgelb, geringer Säuregehalt in der Nase reife Fruchtaromen und Honig		
1/8 l Trecento	trocken	
	2,70	
kräftiger, im Holzfass gelagerter Neuburger mit typischen nussigen Aromen, unfiltriert		

1/8 l Rosé Karolina	trocken	2,00
frischer jugendlicher fruchtiger Roséwein am Gaumen ein verspieltes, tolles Säurespiel		
1/8 l Zweigelt vom großen Eichenfass	trocken	2,00
reife, samtige Tannine unterstreichen den fruchtigen Charakter des Weines, am Gaumen sehr ausgewogen		
1/8 l St. Laurent Selektion Michael	trocken	2,00
kräftiger, dunkler, fruchtig-säuerlicher Rotwein mit Aromen nach Sauerkirsche		
1/8 l Blauer Burgunder	trocken	2,00
fruchtiger, vollmundiger Rotwein mit geringer Farbdeckung, am Gaumen schlanker Körper mit dezentes Tannin		
1/8 l Karl	trocken	2,00
dunkler, extraktreicher Rotwein mit zarten Beerenaromen am Gaumen samtig und harmonisch		
1/8 l Rathay	trocken	2,00
farbintensiver, extraktreicher und tanninbetonter Rotwein mit feinen Röstaromen mit Abgang		
1/8 Cuvee Steinfeld		2,50
reifer, vollmundiger Rotwein mit zarten Beerenaromen feine Röstaromen mit dezentem Tannin		

¼ l Spritzer	2,40
¼ l Liftler/ 3er Mischung	2,50
1/8 Wein gespritzt auf ½	3,10
¼ l Wermut gespritzt	3,50
¼ l Berghofspritzer	2,50
¼ l Mineral/ Soda	1,00
1 Liter Mineral/Soda	3,80
1 Almdudler	2,80
1 Frucade	2,80
1 Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	2,40
¼ Liter Traubensaft	3,80
¼ Liter Traubensaft gespritzt	2,20
½ Soda mit Verjus	4,00
¼ Holundersaft gespritzt	2,00
¼ Almdudler gespritzt	2,00
Gelägerbrand	2,00
Tresterbrand	2,00

Vom Schwein

Heurigenjause für 2 Personen	13,60
Hausplatte	7,00
Kinderjause	4,60
Luftgetrocknetes	7,00
Kalter Schweinsbraten	6,50
Gebratene Schweinsschulter	6,50
Saumaise	6,50
Pfefferstelze	6,50
Surripperl	6,50
Geselchtes	6,50
Surbraten	6,50
Kümmelbraten	6,50
Harte Würstel	6,50
Blutwurst	4,00
Presswurst	4,00
Winzerplatte (Rind u. Schwein)	7,00
Herbstjause'n	7,00

Vom Rind

Rinderplatte	7,00
Roastbeef	7,00
Luftgetrocknetes	7,00
Jungrindbraten	7,00
Rinderschinken	6,50
Geselchtes Rindfleisch	6,50
Rinderpfefferstelze	6,50

Aufstriche bzw. Aufstrichbrote

Liptauerbrot	2,70
Kräutertopfenaufstrichbrot	2,70
Leberaufstrichbrot	2,70
Fleischaufstrichbrot	2,70
Rindfleischaufstrichbrot	2,70
Bratenfettbrot	2,70
Bratenfettbrot mit Zwiebel	2,80
Bratenfettbrot Spezial	3,10
Schmalzbrot	2,70
Schmalzbrot mit Zwiebel	2,80
Schmalzbrot Spezial	3,10
Grammelschmalzbrot	2,70
Grammelschmalzbrot mit Zwiebel	2,80
Grammelschmalzbrot Spezial	3,10
Aufstrichteller	7,00

Belegte Brote

Berghofbrot (mit gekochtem Rindfleisch)	3,60
Butterbrot mit geselchtem Rindfleisch	3,60
Schinkenbrot garniert	3,60
Butterbrot mit Luftgetrocknetem	3,60

Chili

Chili Blutwurst	4,00
Chili Würstel	6,50
Chili LARDO	4,40
Chiliplatte	7,00

Saures

Pfefferstelze sauer	6,80
Rindfleisch sauer	6,80
Surbraten sauer	6,80
Presswurst sauer	4,30
Blutwurst sauer	4,30
Saures Allerlei	7,00
Kernöl	0,70

Vollwertgerichte

Hirselaibchen (ohne Brot)	3,50
Belugalinsensalat	5,70
hausgemachter Rotweinbalsam Feta Gemüse	
Dinkelbraten mit Apfel-Chili-Chutney	6,50

Käse

Käseplatte	7,00
Portion Käse	3,50
Ziegenkäse	4,00

Salate

Kartoffelsalat	3,00
Linsensalat	3,00
Gerstensalat	3,00
Krautsalat	3,00
Kichererbsensalat	3,00
Salatplatte	6,50
Schichtsalat mit Rindfleisch	6,20

Gebäck

Brot	0,80
Roggenweckerl	1,40

Mehlspeisen

Schmerstrudel	3,00
Nusskipferl	3,00
Winzerkuchen	3,00
Mehlspeisteller	8,50

Mitnahmepreise

1 l	Traubensaft weiß/rose/rot	3,50
0,75 l	Verjus	7,00
1 l	Cuvée weiß/rot	3,50
0,75 l	Frizzante weiß	7,50
0,75 l	Frizzante rosé	7,50
0,75 l	Wermut	10,00
0,75 l	Rheinriesling	5,00
0,75 l	Frühroter Veltliner	5,00
0,75 l	Neuburger	5,00
0,75 l	Mondscheinlese	5,00
0,75 l	Traminer	5,00
0,75 l	Jubiläumsrebe	5,00
0,75 l	Trecento	10,00
0,75 l	Rosé Karolina	5,00
0,75 l	Zweigelt vom großen Eichenfass	5,00
0,75 l	St. Laurent Selektion Michael	5,00
0,75 l	Blauer Burgunder	5,00
0,75 l	Karl	5,00
0,75 l	Rathay	5,00
0,75 l	Cuvée Steinfeld	7,50
0,50 l	Gelägerbrand	15,00
0,50 l	Tresterbrand	15,00

Danke
Für
Ihren Besuch!

biohof.flechl



biohof.flechl

Heurigentermine

28.12.2025 – 06.01.2026

19.03.2026 – 22.03.2026

26.03.2026 – 31.03.2026

12.08.2026 – 16.08.2026

19.08.2026 – 23.08.2026

22.10.2026 – 26.10.2026

29.10.2026 – 02.11.2026

29.12.2026 – 03.01.2027

06.01.2027 – 10.01.2027