

# Speisekarte

Jungweinstrasseln

6. + 7. April

## vom hofeigenen Mangalitza Schwein:

<b>Schmalzbrot</b> vom Mangalitza (a) mit Zwiebel	3,90
<b>Verhackertsbrot</b> vom Mangalitza (a) mit Pfefferoni	4,50
Knuspriges <b>Heurigenstangerl mit Bauchspeck</b> (a)	4,50
<b>Portion Lardo</b> , Rettich, Brot	5,50
<b>Wurstbrot mit Mangalitza-Wiener</b> , Gurkerl & Ei (a,c,g)	5,50
<b>N°5 Speckbrot Spezial</b> mit zwei Sorten vom Mangalitza Speck/Bratl (a,c), fein garniert	8,50

## Vegetarischer Genuss:

<b>Eiaufstrichbrot</b> mit Kresse und Radieschen (a,c,g)	5,50
<b>Käsebrot mit Sennkäse</b> , Gurke, Paprika, Ei (a,c,g)	5,50
<b>N°5 Vegetarischer Genuss, Brot mit zwei Sorten</b> hausgemachten Aufstrichen, Gemüse, Ei, Kernen (a,c,g)	7,80
<b>Saure Bohnen</b> mit Kernöl & Brot (a)	4,80
<b>Orientalischer Bulgur-Salat</b> mit Feta, Kräutern, Gemüse (a)	5,50

Extra:

<b>Aufstrich Schüsserl klein</b>	<b>2,70</b>
Crema di Lardo, feine Leber, Verhackerts, Ei, Frühlings-Kräuter-Frischkäse, Gusto-Aufstrich	
Portion Biobutter (g)	1,20
Scheibe Biobrot (a)	1,50
Bio-Salzstangerl (a)	2,20
Bio-Heurigenstangerl (a)	2,00
Portion Kren/Senf (m)	1,20
Portion Saures - Jalapeno, Pfefferoni (m)	2,00

Süßes:

Schaumrolle	
Ribiselspitz	3,50
Topfengolatsche	
Schokolade Kuchen	

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren,  
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid und Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

### Jungweinstrasseln

Unsere Jungweine könnt ihr gerne vom Fass verkosten  
- Kotschlucke oder 1/8 weise

**Kostreihe 2023 - 4 Weine 5,00 €**

Welschriesling '23

Wiener Gemischter Satz, DAC '23 Ried Hochfeld

Wiener Gemischter Satz, DAC '23 Bisamberg-Stammersdorf

Wiener Gemischter Satz, DAC '23 Ried Gritschn, halbtrocken

**1/8 Jungwein - 3,50 €**

# Buschenschank Biohof N°5

## Bio-Eigenbauweine zu Jause aus hofeigener Produktion

Herzlich willkommen in unserem **Buschenschank**. Hier servieren wir Euch unsere Weine zu Schmankerln vom Hof. Wir betreiben als Familienbetrieb **Weinbau**, Viehzucht: Biofreiland Haltung von Mangalitzaschweinen, Kamerun Schafen, Hühnern, Ackerbau, und etwas Gemüsebau. Wir stellen hochwertige Lebensmittel in Handarbeit her. Was wir nicht selber produzieren, beziehen wir von ausgewählten Bio-Produzenten (Käse, Brot).

Historisch gesehen ist unser Buschenschank der ehemals hintere Hofteil des **Koch-Kaminek Heurigen**, der bis in die 80er Jahre des letzten Jahrtausends betrieben wurde. Wir haben 2011 den Hof reaktiviert und als **Biobetrieb** mit 20ha neu aufgebaut.

## Spezialitäten vom Mangalitzaschwein

Saisonal variierend bieten wir im Buschenschank und Hofladen vom Mangalitzaschwein: **Blunzn, Presswurst, Specke, Leberwurst, Stangenwurst nach Wiener Rezept, Rohschinken, Verhackerts, Schmalz**. Neu sind unsere gemischten Würste von Schaf & Schwein.

## Veranstaltungen und Ab Hof Verkauf

In den Wintermonaten gibt es unsere **Wein & Schwein** Verkostungsabende - hierzu bitte rechtzeitig anmelden. Die Buschenschank ist immer wieder **Kulisse für kulturelle Veranstaltungen und Workshops**. Darüber informieren wir Euch im Schaukasten draußen vor der Tür, über unsere Webseite [wein.nummer5.at](http://wein.nummer5.at), auf **fb & instagram** mit **biohofnr5** und per **Newsletter**.

## Wein zu Ab Hof Preisen

Gerne könnt Ihr auch hier beim Buschenschank den Wein zu ab Hof Preisen mitnehmen, ansonsten findet Ihr **unsen Ab Hofverkauf in der Stammersdorfer Straße 5**, Di & Fr sowie nach Vereinbarung. Im Hofladen berät Euch Moni mit viel Hingabe und Freude.

**Herzlich Eure**  
**Familie Kaminek & Team**

## Ausg'steckt:

6. & 7. April Jungweinstrasseln in Stammersdorf  
ab Mitte Mai Sa & So - Buschenschank im Hochfeld