

QUALITÄTSWEINE

Vintage wines / Hideg ételek

	0,75 l	1/8 l
Welschriesling 2018 trocken	12,00	2,20
Dry white wine / Fehérbor száraz		
Pinot blanc 2018 trocken	12,00	2,20
Dry white wine / Fehérbor száraz		
Chardonnay 2018 trocken	12,00	2,20
Dry white wine / Fehérbor száraz		
Sauvignon blanc 2018 trocken	12,00	2,20
Dry white wine / Fehérbor száraz		
Gelber Muskateller 2018 trocken	12,00	2,20
Dry white wine / Fehérbor száraz		
Rosé 2018, trocken	12,00	2,20
Dry rosé wine / Rozásinbor száraz		
Zweigelt 2018 trocken	12,00	2,20
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Blafränkisch 2017 trocken	12,00	2,20
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Hochfeld 2017 Zweigelt, trocken	14,00	2,50
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Merlot 2017 trocken	14,00	2,50
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Leithaberg DAC 2017, Blafränkisch	16,00	2,90
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Magnus 2016, BF, ZW, ME	15,00	2,70
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Endorvin 2016, CS, CF, SH, ME	25,00	4,40
Dry red wine / Vörösbor száraz		
Chardonnay 2018, lieblich	14,00	2,50
Dry white wine / Vörösbor száraz		
Rosé Frizzante 2018	13,00	2,40
Sparkling dry white wine / szára		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages / Alkoholmentes italok

Mineralwasser	0,35 l	2,10
Mineral water with or without gas / Ásványvíz		
Mineralwasser	0,75 l	3,80
Mineral water with or without gas / Ásványvíz		
Traubensaft	0,25 l	2,00
Grape juice / Szőlőlé		
Traubensaft gespritzt	0,25 l	1,50
Grape juice with soda-water / Szőlőlé szórával		
Limo (Cola, Almdudler)	0,25 l	2,00
Soft drink / Limonádé		

WEINE

Wines / Borok

Landwein weiß/rot	1/8 l	1,20
Table wine white or red / Fehérbor/ Vörösbor		
Landwein weiß/rot	1/4 l	2,40
Table wine white or red / Fehérbor/ Vörösbor		
Gespritzter Landwein weiß/rot	1/4 l	1,50
Wine sour (with soda) white or red / Fröccs Fehérborból/ Vörösbor		
Kaiserspritzer	1/4 l	1,80
White wine sour with a dash of eldersyrup / „Kaiser“ (Fröccs Fehérborból bodzaléval)		
Stephi's Spritzer	1/4 l	2,60
White wine sour with raspberry & mint/ Fehér fröccs málnaléval és mentalevéllal		
Horst'l	1/4 l	2,50
White wine sour with lime & mint / Fröccs Fehérborból & limetta & menta		

Bacchuskeller
Am Kirchberg
A-7092 Winden am See

Tel.: +43 (0) 664 734 94 415
E-Mail: anfrage@bacchuskeller.co.at

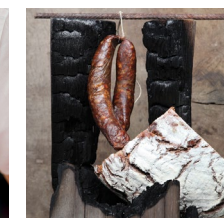
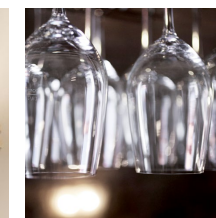


Genusszeiten:
von Mai bis September:
Freitag von 11.00 bis 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertag von 11.00 bis 22.00 Uhr
Küche bis 21.00 Uhr
www.bacchuskeller.co.at

BACCHUSKELLER

Speisekarte 2019

Menu / Étlap 2019



Griab di'
Am
Bacchuskeller

KALTES – BODENSTÄNDIGES

Traditional cold dishes/Hideg éttelek

Schmalzbrot	2,20
Slice of bread topped with lard / Zsíros kenyér	
Schmalzbrot mit Zwiebel	2,50
Slice of bread topped with lard & onions / Zsíros kenyér vöröshagymával	
Pikantes Topfenaufstrichbrot	2,80
Slice of bread topped with spicy curd spread / Pikáns túrókrémes kenyér	
Knoblauchaufstrichbrot	2,80
Slice of bread topped with garlic spread / Fokhagymakrémes kenyér	
Erdäpfelaufstrichbrot	2,80
Slice of bread topped with potatoe spread / Krumplikrémes kenyér	
Karottenaufstrichbrot	2,80
Slice of bread topped with carrot spread / Sárgarépakrémes kenyér	
Gorgonzolaaufstrichbrot	2,80
Slice of bread topped with Gorgonzola spread / Gorgonzolakrémes kenyér	
Speck- oder Schinkenbrot	4,00
Slice of bread topped with bacon or ham / Szalonnás kenyér vagy sonkás kenyér	
Wurst oder Presswurst in Essig und Öl*	5,90
Slices of Sausage or meat in aspic with vinegar & oil / Hurka vagy aszpikos hús ecetben és olajban	
Portion Blunze, garniert*	6,50
Portion of Red-Sausage, garnished / Véreshurka, körettel	
Portion Kümmelbraten, garniert*	6,50
Cold pork roast with caraway / Köményes sült hús, körettel	
Käseteller*	8,20
Cheese platter / Sajtos tá	
Bacchusplatte*	8,20
House style platter / „Bacchus“ tál	
1 Stück Brot	0,50
One slice of bread/ 1 lemez kenyér	
Portion Pfefferoni, Kren oder Kernöl	1,00
Portion of pepperoni, horseradish or oil of pumpkinseed / Adag peperoni, tormaj, olaj	

FÜR FEINSCHMECKER

Traditional cold dishes/Hideg éttelek

Gebeizter Schafkäse mit Oliven*	6,80
Marinated sheep cheese with olives / Pácolt juhsajt olivával	
Mozzarella garniert*	6,80
Mozzarella garnished / Mozzarella körettel	
Hühnerleberpastete	6,80
Spread of Chicken liver / Csirkemáj-pástétom	
Schafskäse mit Käferbohnen und Kernöl*	6,80
sheep's cheese w. red beans and oil of pumpkinseed / Fetasajt tarkababbal és tökmagolajjal	
Schafskäse im Speckmantel*	6,80
sheep's cheese covered in bacon / Fetasajt szalonnabundában	

SOMMERLICH LEICHTES

Salad delights / Könnyű nyári fogások

Radlerinnensalat (Schafskäse und Olive)	6,80
Mixed salad with sheep cheese and olives / Vegyes saláta juhsajttal és olivával	
Radlersalat (gebr. Hühnerbruststreifen)	6,80
Mixed salad with grilled chicken strips / Vegyes saláta rántott csirkehússal	
Linsensalat mit Schafskäse	6,80
Lentil salad with sheep cheese / Lencse saláta birkával sajttal	
Schwammerl-Zucchini Salat	6,80
Mushroom-courgette-salad / Gombás-cukkini-saláta	



***inkl 1 Scheibe Brot, jedes weitere Stück Brot**

0,50

One slice of bread free, every further / belértve 1 lemez kenyér, minden további kosárka

ZUM SÜSSEN AUSKLANG

Salad delights / Könnyű nyári fogások

Gebackene Mäuse	3,30
Baked „mice“ with apple sauce / „Sült egér“ (sült kelt tészta almazósszal)	
Somlauer Nockerl	3,90
Typical desert topped with whipped cream & chocolate sauce / Somlói galuska	
Topfenobersnockerl mit Beeren	3,90
Curd cheese cream with mixed assorted berries / Túrós galuska vegyes bogyós gyümölcsökkel	



ÖFFNUNGSZEITEN VON MAI BIS SEPTEMBER

Opening hours Mai to September / Nyitvatartási idők májustól szeptemberig

Freitag	11:00 - 22:00
Friday / Péntek	
Samstag, Sonntag & Feiertag	11:00 - 22:00
Saturday, Sunday & public holidays / Szombat, vasárnap, ünnepnap	
Küche bis 21.00	
Auf unserem Hof im Ortskern bieten wir Ihnen für Ihren Aufenthalt komfortable Übernachtungsmöglichkeiten! Fragen Sie uns!	