

ÖSTERREICHISCHE HEURIGENKÜCHE TRIFFT SEEWINKLER WEINKULTUR

GRAMMEL GERICHTE

Grammeln sind eine österreichische Spezialität aus Schweinespeck, der in Würfel geschnitten, zum Schmelzen gebracht und langsam ausgebraten wird. Solange bis die Würfel gold-braun und schön knusprig geworden sind.

Grammelpogatscherl

€ 0,90

Hausgemachtes Gebäck aus Grammeln und Germteig. Eine Spezialität aus dem Nordburgenland

Grammelschmalzbrot

€ 3,60

garniert mit feingeschnittenen Zwiebelringen

Grammelknödel

€ 8,00

3 Knödel aus Erdäpfelteig, gefüllt mit Grammeln und serviert mit Sauerkraut

Grammeltortellini

€ 7,30

mit Grammeln gefüllte Teigtaschen auf gemischtem Salat

GEBACKENES AM DONNERSTAG

JEDEN DONNERSTAG FEIN PANIERT UND FRISCH GEBACKEN

Schnitzel, Cordon Bleu,
Käse oder Gemüse

pro Portion € 6,50

Kartoffelsalat
Reis • Pommes Frites
pro Portion € 2,00

Ihre Beilage wählen
Sie zum Gebackenen
einfach selbst.

KNUSPRIG GEBRATENE STELZE

AUF VORBESTELLUNG

Hintere Schweinestelze für 2 Personen € 27,00

serviert mit hausgemachten Grammelknödeln,
Sauerkraut, Senf, Kren und Pfefferoni

+ eine Flasche hauseigenen Weißwein
oder Rotwein Ihrer Wahl

Bitte geben Sie Ihre Bestellung zwei Tage
im Voraus bekannt.

GRAMMEL BOSCHA SPEZIALITÄTEN

Krautsuppe

€ 4,20

mit Debreziner und Hausbrot serviert

Grammelknödeln

€ 8,00

3 Knödel aus Erdäpfelteig, gefüllt mit Grammeln
und serviert mit Sauerkraut

Kümmelbraten

€ 9,80

serviert mit Serviettenknödel und Sauerkraut

Krenfleisch serviert mit Salzerdäpfeln

€ 8,80

Gulasch vom Rind

€ 9,20

serviert mit zwei frisch aufgebackenen Semmeln

Blunzengröstl serviert mit Salat der Saison

€ 8,20

Beuschel serviert mit einem Semmelknödel

€ 8,20

Puszta Brot belegt mit Schinken,

€ 5,30

Blunze und Kümmelbraten und mit Käse überbacken

FÜR KLEINE GENIESSER

Eine Portion Pommes mit Ketchup

€ 3,50

Berner Würstel mit Pommes

€ 5,90

Hühnernuggets mit Pommes

€ 5,90

Nudeln mit Gulaschsaft

€ 5,50

Eine Portion Ketchup

€ 0,50

IM HERBST WIRD WILD GESCHNATTERT

WILDWOCHEN ab 24. September

Spezialitäten vom Seewinkler Reh, Hirsch &
Wildschwein – zubereitet nach alt-bewährten
Familienrezepten.



GANSLZEIT
von 5. bis 29.
November

Knusprig-frische Gansl-Keule, serviert
mit hausgemachtem Rotkraut und
handgeformten Erdäpfelknödeln.

HEURIGEN SCHMANKERL

serviert mit unserem beliebten Grammel Boscha Hausbrot

Winzer Platte € 8,20
Kümmelbraten, Karree, Presswurst, Käse,
Zwiebelleberaufstrich, mit Grammeln und Gemüse garniert

Keller Platte € 8,20
Kümmelbraten, Karree, Schinken, Speck, Blunze,
harte Bratwürstel, mit Kren und Gemüse garniert

Sautanz Platte € 8,80
Schopfbraten, Blunze, Presswurst, harte Bratwürstel,
Leberwurst, Zwiebelleberaufstrich fein garniert

Käse Platte vegetarisch € 7,50
Variation aus verschiedenen Käsesorten

Presswurst in Essig und Kürbiskernöl € 6,90

Carpaccio von der roten Rübe vegetarisch € 5,50
mit Salat der Saison und Parmesan

Eine Portion Aufstrich € 2,50
Wahlweise Liptauer, Grammelschmalz, Graukas,
Zwiebelleberaufstrich, vegetarischer Aufstrich nach Saison

Gemüse Platte vegetarisch € 4,80
frisches, knackiges Gemüse der Saison mit Dip

FÜR NASCHKATZEN

Topfenschmarren mit Sauerkirsch-Ragout € 6,20

Eis-Palatschinken 2 Stück € 5,20
mit Vanilleeis und Obers

Nutella-Palatschinken 2 Stück € 3,90

Marillen-Palatschinken 2 Stück € 3,90

KNUSPRIG FRISCHE GRILLHENDL

Freitag am 9. und 23. Oktober,
sowie am Freitag 6. und 20. November
und Freitag 4. und 18. Dezember

frisch gegrillte steirische Hendl,
fein mariniert - nach Art des Hauses.

1/2 Grillhuhn € 7,70

ganzes Grillhuhn € 14,50

AUF VORBESTELLUNG

Vor Ort servieren wir unsere Grillhühner solange der Vorrat reicht. Um sicher zu gehen, bestellen Sie bitte Ihr Grillhendl bei der Tischreservierung mit. Bei Abholung geben Sie uns bitte mind. 3 Stunden vor dem gewünschten Abholtermin Bescheid. Letzte Bestellung: 17 Uhr

AKTUELLE ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Sonntag, 10-23 Uhr
Küchenschluss 21:30 Uhr

Reservierungen unter: +43 (0) 2173 213 06
www.grammelboscha.at

HEURIGEN BROTE

Heurigen Brot € 5,60
Speck, Schinken, Kümmelbraten, Käse, fein garniert

Kümmelbratenbrot garniert mit Gemüse € 3,90

Schinkenbrot garniert mit Gemüse € 3,90

Schinken – Käse Brot € 4,30
mit frischem Schinken, Gouda und Almkönig,
garniert mit Gemüse

Käsebrod vegetarisch € 4,60
mit Butter, Gouda, Almkönig und
einem herzhaften Graukasaufstrich

Graukasaufstrichbrot vegetarisch € 3,60
garniert mit frischen Zwiebelringen

Grammelschmalzbrot € 3,60
garniert mit frischen Zwiebelringen

Schmalzbrot garniert mit frischen Zwiebelringen € 2,90

Dreierlei Aufstrichbrot € 3,40
mit Liptauer, Grammelschmalz und Zwiebelleber-
aufstrich, garniert mit frischen Zwiebelringen

Schnittlauchbrot mit Butter vegetarisch € 2,20

UNSERE VINOOTHEK

Für WeinliebhaberInnen bietet unsere Karte all die
Klassiker der Burgenländischen Weinkultur - vom
Heiderboden über den Blaufränkisch bis hin zu
Muskat Ottonel.

BIO WEINE & TRAUBENSÄFTE

Für Erfrischung sorgen unsere
hauseigenen Bio Traubensäfte und
Weine von unserem Bio Weingut



FRAU LEHNER