

Heuriger Dersch: Genuss zum Mitnehmen!



Im November gibt es unser Essen zur Abholung!

Samstag, 21.11.2020: Bestellung bis Fr., 20. November 2020 – 17.00 Uhr

Sonntag, 22.11.2020: Bestellung bis Sa., 21. November 2020 – 12.00 Uhr

Speisen

Martinigansl mit Rotkraut, zwei Kartoffelknödel, Essigpflaume & kleinem Seelenwärmer	pro Portion	€ 19,00
Wild-Schweinbraten im Natursaft mit Rotkraut und zwei Semmelknödel	pro Portion	€ 16,00
Schweinsschnitzerl	pro Portion	€ 6,50
Surschnitzerl	pro Portion	€ 6,50
Hühnerschnitzerl	pro Portion	€ 7,50
Gebackenes Gemüse mit SchnittlauchsaUCE	pro Portion	€ 5,50

Salate

Erdäpfel, Kraut, Schwarzwurzeln, Rote Rüben	pro Portion	€ 2,20
Salat gemischt	pro Portion	€ 3,00
Rohkostsalat (Äpfel, Nüsse, Stangensellerie, Lauch)	pro Portion	€ 3,00

WIR FREUEN UNS AUF EURE VORBESTELLUNG!

Abstand ist jetzt
die größte Nähe!



Heuriger Stephanie Dersch
Schottenfeldstraße 12
2114 Großrußbach
Telefon: 02263/2250, ab 17.00 Uhr
E-Mail: office@weingut-dersch.at

Abholung der Speisen

Samstag, 21. November 2020: 17.00 – 18.30 Uhr

Sonntag, 22. November 2020: 11.00 – 13.00 Uhr

Hinweis: Nur Barzahlung möglich. Wir verpacken die Speisen in Einweg-Geschirr.

Auf der Rückseite finden Sie alle unsere Weine, die Sie gerne zu den Abholterminen mitnehmen können.

♥ DAS *Leben* IST
ZU KURZ, UM SCHLECHTEN
Wein ZU TRINKEN.
- GOETHE -

Unsere Weine zum Zuhause genießen



Frizzante* trocken | Ernte 2019 | 12 % Vol.

Das ideale Warm-Up für jeden Couch Potato

 0,75l € 6,00

Rivaner* trocken | 2019 | 12,5 % Vol.

blasses grün, frischer und kräftiger Jungwein mit zarten Apfelnoten

Speisenempfehlung: Hühnerschnitzler

 0,75l € 6,00



Sauvignon Blanc* – trocken | 2019 | 12,5 % Vol.

helles gelb-grün; frischer Duft und einprägsame Nase nach Paprika, neben einem harmonischen Säurespiel auch eindrucksvoll am Gaumen nach saftigen Trauben

Speisenempfehlung: Surschnitzler, Gebackenes Gemüse

 0,75l € 6,00



Weinviertel DAC* – trocken | 2019 | 13,0 % Vol.

helles gold-gelb, fruchtiger Grüner Veltliner mit feinem Duft nach Kernobst, mittlerer Abgang – Geschmack erinnernd an Birne

Speisenempfehlung: Der Allrounder für jede Mahlzeit

 0,75l € 6,00



Grüner Veltliner Classic* trocken | 2019 | 12,5 % Vol.

helles gold-gelb; typischer Grüner Veltliner mit pfeffrigen Nuancen und frischer Säure am Gaumen erinnernd an Holunderblüten

Speisenempfehlung: Schweinsschnitzler

 0,75l € 6,00



Juvino* trocken | 2020 | 12,2 % Vol.

blasses gelb grün; frischer fruchtiger Jungwein mit mittlerem Abgang und kräftiger Nase nach Williams Birne


Speisenempfehlung: Martinigansl

 0,75l € 6,00

Weißburgunder* trocken | 2018 | 12,5 % Vol.

helles gold-gelb; frischer Duft nach Weingartenpfirsiche mit nussiger Würze erinnernd an Haselnüsse

Speisenempfehlung: Gebackenes Gemüse, ideal für alle Nachspeisen

 0,75l € 6,00

Zweigelt Rosé* trocken | 2017 | 12,0 % Vol.

helles Pink; herrlicher, frischer Roséwein mit Erdbeernuancen und feiner würzigen Note

Speisenempfehlung: Hühnerschnitzler

 0,75l € 6,00

Sankt Laurent* – trocken | 2017 | 13,5 % Vol.

Granatrot; fein-fruchtiges Aroma nach Kirschen. Die Frucht ist im Einklang mit gut eingebundenen Tanninen.

Speisenempfehlung: Reh-Ragout


 0,75l € 8,00



Zweigelt* – trocken | 2017 | 13,5 % Vol.

leuchtendes rubinrot; herzhafter Rotwein mit „bärgen“ Geschmacksnoten und feinen Tanninanklängen


Speisenempfehlung: Martinigansl

 0,75l € 8,00


Traubensaft

 1l € 2,80

Grüner Veltliner

 1l € 2,60

Zweigelt

 1l € 2,80

Alle unsere Weine können auch während des Ab-Hof-Verkaufs erworben werden.

Ab Hof Verkauf: Freitag: 14.00 – 18.00 Uhr, Samstag: 09.00 – 12.00 Uhr