

WeberBartl

Die autochthone Apfelsorte des Hausruckviertels als Namensgeber verspricht beides: Feinen Most & unser Bekenntnis zur Verwendung gesunder & lokaler Rohprodukte als Basis für unsere Arbeit!

Davor:

WeberBartl Spritz	5,90
Feigen-Spritzer	6,90
Wujito Apfel/Basilikum/Limette & Rum	7,00
Bitter arancia	8,00

Zwischendurch:

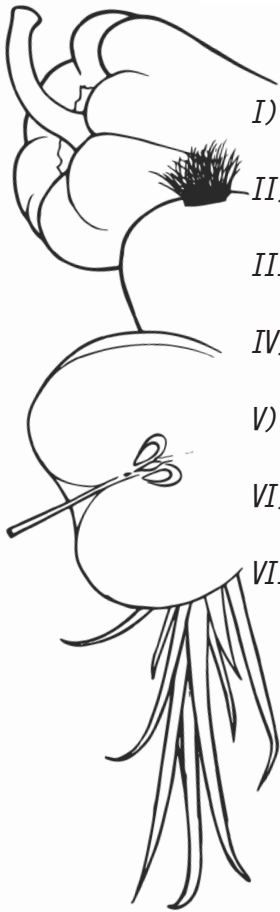
Sand & Kalk	4,80
Rosa Handgemenge	4,60
Beck Ink❄️	4,80

Danach:

Trauben Resl	8,00
Feidschini	8,00
Negroni	8,00

GUT Essen

**Bei Unverträglichkeiten bitte beim Servicepersonal melden!*



- I) 12,50 *Mozzarella* / Paprika / Endivie 🌿
- II) 12,00 *Karotte* / Brokkoli / Sesam 🌿
- III) 14,50 *Kürbis* / Blunzn / Apfel
- IV) 9,50 *Bouillabaisse* / Saibling / Endivien Pro Person oder 2
- V) 14,80 *Pilze* / Kartoffel / Zwiebel 🌿
- VI) 22,50 *Reh* / Sellerie / Blaukraut
- VII) 7,60 *Rauna* / Sauerrahm / Schoko 🌿

Serviert wird Gang für Gang in die Tischmitte - zum Teilen.

*beim TRINKEN
also PROST!
INTERESSANTES*

BESSER *Trinken*

<i>Bier vom Fass</i>	1/3	1/2
Grieskirchner Pils	3,40	3,90
4710 Hopfen-Zwickl	3,60	4,10

Flaschenbiere

Grieskirchner Jörgerweisse	4,10
Grieskirchner alkoholfrei	3,90
Braufux - Weizen	4,10
Braufux Pils	3,60

<i>Most im Glas</i>	1/4	1/2
Apfel-Birnen-Cuvée	2,50	3,50
Winklermost vom Fass	2,50	3,50
Speckbirne	2,50	3,50
Schauer's Weberbartl	2,50	3,50

Wein im Glas 1/8

Hauswein Weiß/Schuster	3,20
GV/Stein/Jurtschitsch	4,60
Gemischter Satz/Schuster	4,20
Gluegglich/ Loimer	4,60
Sand & Kalk/ WB/ Lamprecht	4,80
Rosa Handgemenge	4,60
Beck Ink/ Judith Beck ❄️	4,80
Rotburger/ Nittnaus ❄️	4,80

Fruchtsäfte

	1/3	1/2
Hausgemachte Limonade	3,40	4,40
Apfel naturtrüb	3,40	4,40
Johannisbeere	3,40	4,40
Traubensaft	3,40	4,40
Apfel-Basilikum-Limette	3,40	4,40
oder <i>gespritzt:</i>	3,20	4,00

Anti

Stilles Mineral	2,80	
Soda	2,50	3,20
Soda Zitron	3,00	3,70
Soda Verjus	3,20	3,90
Tonic	3,50	
Pona Orange	3,90	
Pona Grapefruit	3,90	
Makava	3,50	
Coca Cola	3,40	
Almdudler	3,40	

Café

Espresso	2,50
Cappuccino	4,00
Doppelter E	3,90
Café Frappé	5,00



**dies & vieles Mehr
in unserer Weinkarte!*

*BESSER TRINKEN
also PROST!
INTERESSANTES*

ALSO Prost!

Hausprudel:

Weberbartl Spritz	5,90
Feigen Spritzer	6,90
Most Hugo	4,50
Birnenschaumwein	4,50
Marié Pétillant	29,0



Longdrinks

Vodka + Traubensaft	Trauben Resl	8,00
Bombay Sapphire + bitterschön Zitrone + Minze	Oliver W	8,00
Whiskey + bitterschön Orange + Rosmarin	Juicy J	8,00
Bombay Sapphire + Tonic + Salbei + Verjus	Salve Toni	7,00
Fernet Hunter + Streuobst Apfelsaft + Makava	Streuobst Hunter	7,50
Rum + Apfel/Basilikum/Limette	Wujito	7,00
Rum + Johannisbeere/Minze/Limette	Juanita	7,00
Deja Vu + Cider + Limette	Fitness Schmee	6,00
Averna + Zitrone + Orange	Averna Sour	5,50
Averna + Makavava	Mak'Averna	6,00
Parzmair Wermuth rosé & Gin + Campari	Negroni	8,00
MeiDschin/Bomby Sapphire + Tonic	Gin Tonic	7,00
Campari + Wermut + Tarroc Orange	Bitter arancia	8,00
Wermuth + Gin + Feigensirup	Feidschini	8,00

also PROST!
INTERESSANTES

Interessantes

Über uns

Wir sind drei Freunde - ein Barkeeper, ein Koch und ein Jäger - und laden diesen Sommer zu fetzigen Drinks, bestem Grieskirchner Bier und frechen Schmankerl in den prachtvollen Innenhof des ehemaligen Ofenloch.

Weberbartl, eine Apfelsorte aus St. Marienkirchen, steht stellvertretend für die regionalen Produkte, die aufgetischt werden und ins Glas kommen. Neben ausgewählten Mosten und spannenden österreichischen Weinen gibt es eine kleine und stetig wechselnde Speisekarte. Das Thema „sharing“ spielt beim Essen eine Rolle: Es gibt viele kleine Speisen, die man miteinander teilen kann, aber nicht muss. Das kulinarische Erlebnis kann beim guten Grieskirchner Bier und originell-leckeren Drinks an der Bar weitergelebt werden. Gemeinsam mit Braumeister Matthias Gangl von der nahegelegenen Brauerei Grieskirchen haben wir das Sommerbier, das 4710-Hopfen-Zwickl, mitkreierte und zapfen es nun frisch vom Fass! 1 Sommer, 1 Fest :)

PS: Es bleiben 6 Öffnungstage, um das WeberBartl zu erleben

Vielen Dank für Deinen Besuch!



Weinkarte

* Bio - ** Demeter - *** BioDynamisch

Prickelnd

75cl

Cremant de Bourgogne AOP <i>Brut Rose, Vitteaut-Alberti</i>	28,00
Matiu Prosecco* <i>Brut, Conegliano Valdobbiadene, 2020</i>	27,00
Marié Pétillant <i>Toni Söllner</i>	29,00
Seebrünzla - Pet Nat <i>Rauschnitt Weine, Blauf Gols, 2021</i>	48,00
Birnenschaumwein <i>Wwurm, St. Florian</i>	24,00
Apfel Cidre**	22,00
<i>PUR Apfel, Sierndorf, 2020</i>	
Apfelcider	20,00
<i>Schauer, St. Marienkirchen</i>	
Traubensaft FRIZZANTE	25,00
<i>Fred Loimer, Langenlois</i>	
Rosa FRIZZZZZ	27,00
<i>Anita & Richard Goldenits, Tadten</i>	

Most

100cl

Apfelmost	11,10
<i>Lindinger - St. Thomas</i>	
Brünnerling	11,10
<i>Schauer - St. Marienkirchen</i>	
Weberbartl	11,10
<i>Schauer - St. Marienkirchen</i>	
Apfe-Birnen Cuveé	11,10
<i>Wwurm - St. Florian</i>	
Speckbirne	11,10
<i>Trauner - Geboltskirchen</i>	
Rote Landlbirne	11,10
<i>Schauer - St. Marienkirchen</i>	



Weißwein

	75cl		75cl
Gemischter Satz SATELLIT <i>Jutta Ambrositsch, Wien, 2020</i>	28,00	Push the sky away** <i>Casa Amore, Schlüßlberg, 2020</i>	37,00
Gelber Muskateller <i>Weingut Trummer, Vulkanland, 2020</i>	26,00	Naked Gemischter Satz <i>Casa Amore, 2021</i>	32,00
Gemischter Satz* <i>Weingut Schuster, Wagram, 2021</i>	23,00	Sauvignon blanc Silt & Kies* <i>Herrenhof Lamprecht, Vulkanland, 2020</i>	32,00
Glueglich*** <i>Loimer, Langenlois, n.v.</i>	27,00	Chardonnay <i>Gut Böheim, Carnuntum, 2021</i>	28,00
Donauriesling <i>Wurm, St. Florian, 2021</i>	26,00	Die Leidenschaft weisz* <i>M & A Arndorfer, Kamptal, 2019</i>	40,00
Riesling Handwerk* <i>Stagard, Stein a.d. Donau</i>	30,00	Ex Vero II** (Sb/Ch) <i>Werlitsch, Südsteiermark, 2019</i>	43,00
Riesling von Gösing* <i>Toni Söllner, Wagram, 2018</i>	30,00	Malinga Vogel & Meer* <i>Christoph Heiss, Kamptal, 2020</i>	33,00
ZION Riesling* <i>Matthias Warnung, Kamptal, 2016</i>	41,00	Gemischter Satz mit Achtung* <i>Loimer, Langenlois, 2020</i>	40,00
Chardonnay Horizont*** <i>Weingut Zillinger, Weinviertl, 2018</i>	26,00	Ruländer mit Achtung* <i>Loimer, Langenlois, 2020</i>	40,00
Neuburger** <i>Nikolaihof, Wachau, 2020</i>	30,00	Furmint vom Kalk*** <i>Weninger, Langenlois, 2020</i>	32,00
Koreea*** <i>Judith Beck, Gols, 2021</i>	32,00		
Welschriesling Bambule*** <i>Judith Beck, Gols, 2021</i>	38,00		
Weisburgunder Bambule*** <i>Judith Beck, Gols, 2021</i>	38,00		

Weitere Weine sind lagernd würden aber diese Karte sprengen.
Sprechen Sie mit uns

Veltliner

75cl

Grüner Veltliner Stockwerk**	26,00
<i>Geyerhof, 2021</i>	
Grüner Veltliner Stein*	28,00
<i>Jurtschitsch, Kamptal DAC, 2020</i>	
Potatoland*	30,00
<i>Matthias Warnung, Kamptal, 2020</i>	
Espere*	33,00
<i>Matthias Warnung, Kamptal, 2020</i>	
Malinga*	28,00
<i>Christoph Heiss, Wagram, 2020</i>	
Villagé 2202	34,00
<i>Weingut Stummvoll, Weinviertl, 2018</i>	
Lichtenfels	40,00
<i>Weingut Stummvoll, Weinviertl, 2018</i>	
Horizont***	30,00
<i>Weingut Zillinger, Weinviertl, 2018</i>	
Naked Grüner Veltliner**	32,00
<i>Casa Amore, 2021</i>	
Manilla*	32,00
<i>Gebrüder Nittnaus, GoIs, 2021</i>	
Querschnitt Weiss	32,00
<i>GV & Co, Kolfolk, 2018</i>	
GV mit Achtung***	40,00
<i>Loimer, Langenlois, 2020</i>	



Rosé

75cl

Rosa Handgemenge	26,00
<i>Wachter & Wiesler, Deutsch-Schützen, 2020</i>	
LADY ROSE**	32,00
<i>Casa Amore, Schläßlberg, 2020</i>	
f(p)unky Pinot Noir Rosé*	33,00
<i>Herrenhof Lamprecht, Vulkanland, 2020</i>	
Malinga Rosé*	28,00
<i>Christoph Heiss, Kamptal, 2020</i>	



<u>Rotwein</u>	75cl
Blauer Zweigelt*❄️ <i>Hans Nittnaus, Gols, 2019</i>	26,00
Beck ink***❄️ <i>Judith Beck, Gols, 2020</i>	26,00
Blaufränkisch <i>Moric, Mittelburgenland, 2018</i>	30,00
Reserve (Bf/StL) <i>Rosi Schuster, Leithaberg, 2018</i>	33,00
Blaufränkisch** <i>Weninger, Ried Hochäcker, 2020</i>	27,00
Out*** <i>Judith Beck, Gols, 2010</i>	30,00
Hunny Bunny*** <i>Judith Beck, Gols, 2020</i>	30,00
Bambule: Pinot Noir*** <i>Judith Beck, Gols, 2020</i>	38,00
Pannobile *** <i>Judith Beck, Gols, 2018</i>	38,00
Blaufränkisch* <i>Herrenhof Lamprecht, Vulkanland, 2018</i>	32,00
JOIS - CUVÉE (Bf/Cs/Me) <i>Markus Altenburger, Jois, 2017</i>	42,00
Feine Töne <i>Wachter & Niepoort, Blaufränkisch</i>	58,00
Paradigma* <i>Claus Preisinger, Gols, 2018</i>	46,00

* Bio - ** Demeter - *** Respekt biodyn

