



Speisekarte

Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse!

(Salvador Dali)



Bio
Weingut
R&B
Raser-Bayer

Aktuelles

1/8 junger Michl 2026

Muscaris

€ 2,80

1/4 Dirndl Spritzer

weißer Spritzer mit Dirndlsaft

€ 2,80

Rote-Rüben-Carpaccio

mit Schafkäse, Sonnenblumenkernen & Rucola

€ 7,50

Wildpasteten Brot

mit Preiselbeeren & schwarzen Nüssen

€ 4,50



vegane Speisen

fragen Sie Daniela nach weiteren veganen Möglichkeiten

Getränke

	1l	1/8 l
Weißwein	€ 12,00	€ 1,50
Rotwein	€ 12,00	€ 1,50
¼ Spritzer weiß rot		€ 2,20
¼ Liftler weiß rot		€ 2,50
¼ Rosé Spritzer		€ 3,00
¼ Kaiserspritzer		€ 2,50
¼ Prinzessinenspritzer		€ 2,50
Spritzer weiß mit Kirschensaft		

hausgemachte alkoholfreie Getränke

¼ Traubensaft pur weiß rot	€ 2,30
¼ Traubensaft gespritzt weiß rot	€ 2,00
¼ Hollunderblütensaft	€ 2,00
¼ Kirschensaft	€ 2,00
¼ Hugolino mit Verjus und Hollersaft	€ 3,00
¼ Verjus-Soda	€ 1,80

Erfrischungsgetränk aus dem Saft grüner Trauben

0,33 Mineral prickelnd ohne	€ 2,00
0,75 Mineral prickelnd ohne	€ 4,00

Bio Weißweine

0,75 l 1/8 l

Carnuntum weiss 2025  12,0 vol% € 12,50 € 2,50

Einladender Duft nach Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten, dazu florale Noten. Am Gaumen erfreut die vitale Struktur.

Grüner Veltliner 2025  12,0 vol% € 12,50 € 2,50

Frucht, Würze und Trinkfluss sind in diesem Wein ideal vereint; im Duft mit Aromen von Melisse und Heublumen

Welschriesling 2025 12,0 vol% € 12,50 € 2,50

Zart würziger Duft in der Nase, fein exotische Anklänge gefolgt von einer feinen Birnen Aromatik am Gaumen

Muscaris 2025 12,0 vol% € 14,00 € 2,80

feine Muskat Aromatik, zitrus Anklänge mit exotischen Noten am Gaumen, Frisch und Floral fruchtiger Nachhal

Grauburgunder Res. 2023  12,5 vol% € 17,50 € 3,50

Mangoaroma mit Burgundernoten, reife Früchte, angenehme Holznuancen am Gaumen, anhaltender cremiger Abgang

Chardonnay 2024 12,5 vol% € 17,50 € 3,50

Reife Bananen, ausgewogene Frucht gepaart mit einer Röstaromatik und einem eleganten Säurespiel

Grüner Veltliner 13,0 vol% € 20,00 € 4,00

Ried Steinäcker 2020

Feine Aromen von gelbem Apfel und frischen Kräutern. Ein eleganter feingliedriger Wein mit viel Fruchtspiel und mineralischer Finesse.

Bio Roséweine

0,75 l 1/8 l

Rosé Zweigelt 2025



11,0 vol% € 14,00 € 2,80

Duft nach Erdbeeren und Brombeeren am Gaumen schmeckt man einen straffen Körper und ein lebendiges Säurespiel

Bio Süssweine

AURORA 2025 (lieblich)

9,5 vol% € 14,00 € 2,80

Feiner Blütenduft, dazu gesellen sich Aromen von Quitte und Melisse. Angenehmes Säurespiel und eine reizvolle Süße gefallen.

Bio PrickelIndes

Raszante Muscaris brut

€ 15,00 € 3,00

Feine Muskat Aromatik, exotischer Geschmack nach Holler und Limette, gut integrierte Säure, fruchtiger moussierender Nachhall.

Raszante Rosé trocken

€ 15,00 € 3,00

Reife Waldbeeren und Maracuja. Sein Mousseux ist lebendig, eine charmante Süße, die den Raszante noch liebenswerter macht.

Bio Rotweine

0,75 l 1/8 l

Zweigelt Klassik 2024



12,5 vol%

€ 14,00 € 2,80

Dunkle Beeren, Kirschen und etwas Minze formen das einladende Duft Bild.
Die schlanke Statur verfügt über eine schöne Harmonie.

Zweigelt



13,5 vol%

€ 22,50 € 4,50

Ried Steinäcker 2021

Am Gaumen bauen Frucht, feinkörniges Tannin und Mineralität eine tolle
Spannung auf. Ein animierender Wein mit vielen Facetten

Pinot Noir 2021

13,5 vol%

€ 22,50 € 4,50

Die fruchtig karamellige Nase inszeniert ein sehr charmantes Entree. Die
animierende Fruchtsäure fügt sich stimmig ins Bild.

Merlot 2021



15,0 vol%

€ 25,00 € 5,00

schwarze Beerenfrucht, dunkle Edelschokolade und frischer würze, klare
Tannine mit angenehmer Säurestruktur

IMPERATOR 2019

14,0 vol%

€ 27,50 € 5,50

(ZW,ME,CS)

Tiefes Granatrot, Röstaromatik in der Nase, kräftigen Körper am Gaumen
mit gut eingebundener Tanninstruktur

Geistreiches

2 cl € 3,00

Schnäpse

Apfelbrand, Birnenbrand,
Marillenbrand, Quittenbrand
Tresterbrand

Liköre

Rotweinlikör, Nusslikör
Weichsellikör

Brote / Weckerl

Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 2,50
Grammelschmalzbrot	€ 2,50
Schinkenbrot garniert	€ 4,50
Kümmelbratenbrot Pfefferoni u. Kren	€ 4,50
Schweinsbratenbrot mit Gurkerl	€ 4,50
Käsebrot	€ 4,50
Speckbrot	€ 4,50
Schweinsbratenburger Kren u. Gurkerl	€ 5,50
Weckerl mit Schinken garniert	€ 5,50
Vitamin Weckerl vegetarisch	€ 5,50
Riesensalzstangerl	€ 6,50
gefüllt mit Salat, Schinken & Gemüse	

Aufstriche

Heurigen-, Keller-, Kren-,  Grünkern-, Eiaufstrich,
Erdäpfelkäs, Leberpastete oder  Algenhumus

Aufstrichbrot 1 Aufstrich nach Wahl	€ 3,50
Weckerl mit Aufstrich 1 Aufstrich nach Wahl	€ 4,00
Port. Aufstrich 1 Aufstrich nach Wahl	€ 2,50
Aufstrichplatte 6 Aufstriche nach Wahl	€ 7,00
Aufstrichplatte klein 3 Aufstriche nach Wahl	€ 3,80

Portionen

Surbraten	€ 6,50
Geselchtes	€ 6,50
Kümmelbraten	€ 6,50
Blunze mit Senf und Kren	€ 5,50
Leberwurst	€ 5,60
Bratwürstel warm mit Senf und Kren	€ 6,00

Saures

Presswurst in Essig u. Öl	€ 6,00
Blunze in Essig u. Öl	€ 6,00
Saurer 3er Blunze, Leberwurst und Presswurst	€ 6,00

Platten

Gemischte Platte Fleisch & Wurst	€ 8,00
Jausenteller Fleisch, Käse und Aufstriche	€ 8,00
Rohschinken mit Honigmelone	€ 9,20
Carnuntum Jause	€ 10,20
Rinderrohschinken, Schafkäse, Würstel	
Wild Spezialitäten	€ 11,00
selbstgemachter Rohschinken, Würste & Pastete	

Vegetarisches

Port. Schafkäse mit Kernöl	€ 6,00
Käseplatte	€ 8,50
Salatteller mit Schafkäse garniert	€ 6,50
✓ Raser's Regio Bowl Sojabohnensalat, Hirse & Rucola	€ 9,00

zum Essen dazu

Salzgurke Etko	€ 2,00
Port. Gurkerl, Port. Pfefferoni, Ei gekocht	€ 1,50
Port. Oliven, Port. Schwarze Nüsse	€ 1,50
Gebäck zur Auswahl pro Stück	€ 1,90
Salztangerl, Käsestangerl, Kornspitz, Dinkelweckerl, Sonnenblumenweckerl, Knoblauchstangerl, Wachauer Brot	€ 0,90
Körberl (2x Brot, 3x Weckerl)	€ 7,00

zum Wein dazu

Oma's Schokokuchen, Nusskipferl	€ 3,00
Schmerstrudel	€ 3,50
Soletti mit Liptauer	€ 5,00
✓ Algenhumus mit Mexicanos von Kelly's	€ 5,80
Soletti, Chips, Mannerschnitten	€ 2,50

Für Allergen-Information fragen Sie bitte
nach unserer Allergenspeisekarte

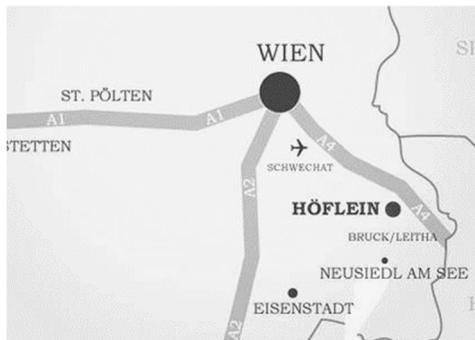
BioWeingut Raser-Bayer

Gut für Mensch und Traube

Familiärer Zusammenhalt und eine innige Verbundenheit mit der Natur: Schon seit Generationen prägen diese Werte die Philosophie des Bio Weinguts Raser-Bayer. Heute wird dieses von dem jungen Geschwister-Duo Daniela und Michael geführt. Ein frischer Wind, der neue Ideen in sich trägt und dabei deutlich von der Herkunft guter Weine erzählt.

Drei Generationen ziehen hier an einem Strang und verbreiten allein durch den spürbaren Teamgeist innerhalb der Familie den Wunsch, mit dabei sein zu dürfen. Wenngleich die beiden Geschwister Daniela und Michael inzwischen das Ruder in der Hand haben, gilt nach wie vor ihre Mutter Annemarie als „Big Boss“. Dem Weinbau galt schon damals ihre Leidenschaft. Die Bewirtschaftung nach biologischen Richtlinien war für sie selbstverständlich, ebenso für ihren Ehemann Hannes, der sich der Land- und Forstwirtschaft widmet sowie dem Nachhaltigkeits-projekt „erneuerbare Energie“.

Hier kommt auch Oma Maria ins Spiel, deren Mehlspeisen von den Heurigengästen genauso bewundert werden wie die von ihr liebevoll betreute Blumenpracht.



Regionalität ist uns wichtig

Die Qualität unserer Speisen beginnt bei der Herkunft unserer Zutaten. Deshalb legen wir großen Wert darauf, unsere Lebensmittel nahezu ausschließlich von Bauern und Produzenten aus der Region zu beziehen.

Unser **Schweinefleisch** stammt von **Helmuth und Annemarie Raser** aus **Pachfurth**.

Die **frischen Eier** beziehen wir aus **Gallbrunn** von **Familie Werner**. Den aromatischen **Schafkäse** erhalten wir von **Hannes und Elisabeth Raser**, ebenfalls aus **Pachfurth**.

Für **Brot und Gebäck** vertrauen wir auf die **Bäckerei Krupbauer** aus **Bruck an der Leitha**.

FrISChe **Paradeiser** beziehen wir in der Saison von **Herret Tomaten** aus **Bad Deutsch-Altenburg**.

Saisonal ergänzen wir unser Angebot mit frischem Gemüse aus der Region, um stets beste Qualität und Frische garantieren zu können.

Ein herzliches **DANKESCHÖN** gilt unseren verlässlichen Partnern, Freunden und Mitarbeitern, die dies alles möglich machen.

Ab Hof

Genießen Sie unsere BIO-Weine zu Hause!

Carnuntum Weiss (GV, MC, WR)	€ 7,00
Grüner Veltliner	€ 7,50
Welschriesling	€ 7,00
Muscaris	€ 8,00
Aurora lieblich	€ 8,00
Chardonnay	€ 10,00
Grauburgunder	€ 11,50
Grüner Veltliner Ried Steinäcker	€ 14,00
Rosé Zweigelt	€ 7,50
Zweigelt Klassik	€ 8,50
Zweigelt Ried Steinäcker	€ 14,00
Pinot Noir	€ 14,50
Merlot	€ 17,00
IMPERATOR (ZW, ME, CS)	€ 25,00
Raszante Muscaris	€ 9,50
Raszante Rosé	€ 8,50
Traubensaft weiss & rot naturtrüb	€ 3,80
Verjus 0,5 Saft aus Grünen Trauben	€ 6,90

Ausg'steckt is!

30. Jänner 2026 – 08. Februar 2026

13. März 2026 – 22. März 2026

24. April 2026 – 03. Mai 2026

03. Juli 2026 – 12. Juli 2026

28. August 2026 – 06. September 2026

02. Oktober 2026 – 11. Oktober 2026

Rock beim Heurigen

14. & 15. August 2026

Höfleiner Winzerpfad

17. & 18. Oktober 2026

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Annemarie, Hannes, Daniela, Michael Raser