

CRODINO Alkoholfrei

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack.

0,1l — 4,50

Freezante 0,0% Weingut Laurer Alkoholfrei

Der Freezante ist mehr als nur ein alkoholfreier Frizzante – er ist die ideale alkoholfreie Alternative zu Prosecco. Hergestellt aus Verjus, dem Saft unreifer Trauben, mit einem Hauch Wasser verfeinert und fein perlend abgefüllt, überzeugt er mit einer eleganten Roséfarbe und seiner lebendigen Frische 0,1 l — 5,80

THE DUKE Gin „Entgeistert“ Alkoholfrei

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu The Duke Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack. 2cl — 3,80 // 4 cl — 6,80
mit Schweppes Tonic Water +0.2 l — 3,20



LAVA BELLE

Alkoholfrei Ein alkoholfreier Aperitif mit Lavendel und Kräutern der Provence, angenehm zurückhaltend in der Süße. Bio-Lavendel aus Frankreich bildet die aromatische Basis, ergänzt durch Rosmarin, Thymian und mehr als 40 weitere

Kräuter, die dem Gaumen eine facettenreiche Note verleihen. Ein Hauch Bourbon-Vanille und feine Zitrusaromen komplettieren die Komposition und entführen dich gedanklich an die Côte d'Azur – ganz ohne Alkohol.

Als "Lavender sur Seine" mit Holunderblütenlikör und Prosecco

8,80

Als „Nizza Mule“ mit Limette und Ginger Beer

8,80

BIO-Prosecco Valdo DOC

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage 0,1 l — 6,80

Valdo Paradise Rosé Brut

In der Nase bietet der "Paradise" ein verführerisches Bouquet aus roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, mit leichten blumigen Noten und einem Hauch von Brotrinde, das Ergebnis seiner Reifung auf der Hefe. Am Gaumen präsentiert sich der Wein lebhaft und frisch mit einer schönen Säure, die seine Struktur ausbalanciert. Die Feinheit seiner Perlen schafft ein cremiges und angenehmes Gefühl, das zu einem sauberen und anhaltenden Abgang überleitet. 0,1 l — 6,80

GRAN CRUZ 2003 Late Bottled Vintage Port

Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig. Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen dominieren die Nase, begleitet von Anklängen von Gewürzen, Schokolade und einer subtilen Rauchigkeit. Die dunklen Fruchtaromen setzen sich fort und werden von reichen Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade begleitet. Die seidigen Tannine und die ausgewogene Säure verleihen dem Wein Struktur und Eleganz. 5 cl — 6,80

LAURER(G)IN WACHOLDER TRIFFT LAURERIN

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition. 2cl — 4,20 // 4 cl — 7,20
mit Fever Tree Tonic Water +0.2 l — 4,20

KLASSIKER

LIMONCELLO SPRITZ // HUGO // APEROL SPRITZ // LILLET WILD BERRY // SARTI SPRITZ

7,80

UNSER SOMMERMENÜ

AUGUST 2026

ROGGENSAUERTEIG-BROT

mit Kümmelschmalz

MONGDRATZERL

(kleiner Gruß aus der Küche)

MELONEN INGWERSÜPPCHEN

mit Spicy Karottencrostini

GEGRILLTER OKTOPUS UND GARNELE

mit Auberginencreme und Hojiblanco Oliven

GEBRATENE LABEL ROUGE PERLUHN-SUPREME

mit Burgunderjus, confierter Kohlrabi mit Ziegenjoghurt und Tagliatelle

CREMIGE BUTTERMILCH-PANNA-COTTA

Cremige Buttermilch-Panna-Cotta mit Pfirsich
und hausgemachten weißem Nougat Eis

Menü 68

WEINBEGLEITUNG

1. Gang Sauvignon Blanc VdP Ortswein // Staatlicher Hofkeller Würzburg
 2. Gang Veltliner Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel
 3. Gang Bordeaux // Château Bel Air La Perrière // Bordeaux
 4. Gang Wildkirsch-Chili Likör // Edelbrennerei Haas // Pretzfeld
- 18,--

ODER ALS EMPFEHLUNG PASSEND ZUM MENÜ

23er Aligote

Maison de la Chapelle // Burgund, Cote de Beaune

Nase: Präzise und frisch. Dominante Noten von Zitronenabrieb, Limette und grünem Apfel, unterlegt mit einer feinen floralen Note (weiße Blüten) und deutlicher mineralischer Kreidenote.

Gaumen: Druckvoll und schlank bei hoher Spannung. Die knackige Säure wird durch spürbaren Schmelz aus der Feinhefelagerung abgepuffert. Trocken, extrem animierend und mit einem feinsalzigen, frischen Abgang.

0,75-58,--

VORWEG

ROGGENSAUERTEIG-BROT

mit Kümmelschmalz

4,50

SUPPEN

GEEISTE GURKENSUPPE

mit Sauerrahm, gegrillte Jakobsmuschel und Gitterkartoffeln

8,80

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

mit Lebernockerl und Pfannkuchenstreifen

5,90

MELONEN INGWERSÜPPCHEN (AUF WUNSCH VEGAN)

mit Spicy Karottencrostini

8,80

VORSPEISEN & SALATE

BUNTER SALAT

mit Balsamicodressing, Pfifferlingen und Croutons

12,50

ZIEGENKÄSE MIT JURA HONIG ABGEFLÄMMT

auf Pfifferlings Anti Pasti und Rucola

16,80

MARINIERTE TOMATE UND PFIRSICH MIT BURRATA

altem Balsamico und geräucherten Mandeln

15,80

GEGRILLTER OKTOPUS UND GARNELE

mit Auberginencreme und Hojiblanca Oliven und gerösteten Maisfladenbrot

18,80

HAUSGEMACHTE RAVIOLI VON REH & WILDSCHWEIN

mit Wacholder-Gin-Schaum

16,80

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

4,50

VEGETARISCH & VEGAN

BUFFALO CAULIFLOWER WINGS (VEGAN)

Blumenkohl im Backteig mit Spicy Marinade, veganem Sauerrahmdip
Erdnüssen, Sesam und Pommes frites

19,80

PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE

mit Schwarzbrotknödeln

19,80

LAURER BROTZEIT

2 BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT

100 % hausgemacht und ohne jegliche Zusatzstoffe

wahlweise mit Kraut und Brot oder sauer mit Brot oder mit Kartoffelsalat

9,50

FISCH

DORADEN-FILET AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Rucola-Mandel-Pesto

29,80

HAUPTGERICHTE

SCHWEINE-SCHNITZEL WIENER ART

mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat

15,20

SUNZENDORFER FILET-GESCHNETZELTES

Zarte Schweinefiletspitzen in Pfifferlings-Rahmsauce mit knusprigen Schwarzbrotknödeln

22,50

GEBRATENE LABEL ROUGE PERLHUHN-SUPREME

mit Burgunderjus, confierter Kohlrabi mit Ziegenjoghurt und Tagliatelle

27,80

HAUSGEMACHTE RAVIOLI VON REH & WILDSCHWEIN

mit Wacholder-Gin-Schaum

als Vorspeisenportion

16,80

als Hauptgang

21,80

WILDERERTELLER VON REH & WILDSCHWEIN

Langsam Geschmortes vom Reh & Wildschwein aus der Hartmannshofer Jagd mit Schwarzbrotknödeln, Burgunderjus, Pfifferlingen und Preiselbeeren

24,80

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

AUS DER HARTMANNSHOFER JAGD

mit Pfifferlingen, Burgenderjus und Kartoffelkrapfen

33,80

DAS BESTE VOM BIO OCHSEN

SUNZENDORFER SUMMERBURGER

klassischer Burger mit 200g feinstem Bio Rinderhackfleisch Tomate, Gurke, Salat
Cheddar, Baconchutney & würziger Sauce

15,80

RUMPSTEAK

200g 25,--

300g 36,--

FILETSTEAK

180g 30,--

250g 39,--

FLANKSTEAK SOUS VIDE GEGART UND GEGRILLT

für 2-3 Personen

700g-900g

100g/9,--

2 Tage Vorbestellzeit

zu unseren Steaks reichen wir Tomaten-Zwiebelsalsa und Chimichuri

passende Beilagen:

gebackene Kartoffeln mit Trüffelcreme und Parmesan

6,50

Süßkartoffelpommes

6,--

Pommes frites

4,50

gemischter Beilagensalat

4,50

Cauliflower Wings mit veganem Sauerrahm

6,80

Grillgemüse

6,80

DESSERT

EISKAFFEE

Bourbon Vanille-Eis mit Kaffee und Sahne

7,80

SÜSSES KASTERL

mit 2 süßen Überraschungen und Espresso

8,80

HAUSGEMACHTES KIRSCHSORBET *VEGAN*

mit Bio Valdo Prosecco

8,80

MELON MEETS RUM

Saftige Melonen-Ceviche trifft auf feinstes Rum-Rosinen-Eis
die perfekte Balance aus fruchtiger Frische und eleganter Süße

9,80

CREMIGE BUTTERMILCH-PANNA-COTTA

Cremige Buttermilch-Panna-Cotta mit Pfirsich
und hausgemachten weißem Nougat Eis

11,80



SONNTAGS SCHMANKERLN

IMMER MITTAGS
AN SONN UND FEIERTAGEN



Knuspriges Schäufelr mit Kartoffelknödel	17,80
Knusprige Pfefferhaxe mit Kartoffelknödel	17,80
Schweinebraten von Hals und Bauch mit Kartoffelknödel	13,80
Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind mit Kartoffelknödel	18,90

WEINEMPFEHLUNG

Silvaner // Staatlicher Hofkeller // Franken

0,1 4,20 // 0,2-7,80

Duftig, reife Gelbfrucht, grüner Apfel, Kräuterwürze, Basilikum, Farn, Gesteinsmehl, florale Noten. Am Gaumen viel Saft und Zug, geschmeidiger Kern mit gut integrierter lebendiger Säure, sortentypisch feine, angenehme Bitterkeit und Würze, salzig unterlegt, schwungvoller Trinkgenuss.

passend zu: Schnitzel, Bratwürste, Brotzeiten

Bacchus // feinherb // Staatlicher Hofkeller // Franken

0,1 4,20//0,2-7,80

Ein ausgeprägter junger Bacchus mit gehaltvollem und würzigem Aroma mit Grapefruit und Ananas. Ein frisch-fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühle Vinifizierung auszeichnet und den Wein so besonders spritzig macht. Die harmonische Süße rundet den Trinkfluss ab.

Sauvignon Blanc // VDP Gutswein // Staatlicher Hofkeller

0,1 4,40//0,2-8,20

Sauvignon Blanc aus Franken wird nur auf einem Prozent der Rebfläche angebaut. Dabei ist es eine Rebsorte mit großer Aromavielfalt in Geruch und Geschmack. Er präsentiert sich hier mit saftiger Säure und einem würzigen, exotischen Bouquet nach frischen Wiesenkräutern und Holunder.

passend zu: Dorade, Melonensuppe, Tomate Burrata

Veltliner Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel

0,1 4,40//0,2-8,20

Der Weinviertel DAC Classic 2025 steht für das, was das Weinviertel ausmacht: klare Linie, pfeffrige Würze und frische Trinkfreude. Dieser Grüner Veltliner wurde mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert und überzeugt durch lebendige Säure, fruchtige Eleganz und feine Mineralität. In der Nase zeigen sich Aromen von grünem Apfel, Zitrus, weißem Pfeffer und etwas frischem Wiesenkräuterduft. Am Gaumen ist er saftig, ausgewogen und harmonisch, mit zartem Schmelz und animierendem Nachhall.

passend zu: Ziegenkäse, Oktopus, Schweinelende, Rahmpfiffer

Rose // Schmitts Kinder // Franken

0,1 4,20//0,2-7,80

Die Trauben für diesen Rosé stammen aus biologischem Anbau und wachsen auf Muschelkalkböden rund um Randersacker. Sie werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Domina verleiht dem Wein Kraft und Struktur, während Spätburgunder für Frische, Feinheit und Eleganz sorgt. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, frischer Roséwein mit duftenden Aromen von Beeren und einem Hauch Wildkräuter.

passend zu: Ravioli, Cauliflower Wings

Merlot // Weingut Montsart // Languedoc Roussillon

0,1-5,--//0,2-8,80

Bezaubernde Aromen von kandierten roten Früchten wie schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren. Sehr vollmundiger Geschmack mit einem angenehmen Abgang. Ein charaktvoller Wein für gesellige und entspannte Momente.

passend zu: Sauerbraten

21er Bordeaux // Château Bel Air La Perrière // Bordeaux

0,1-5,--//0,2-8,80

Ein zugänglicher, merlotbetonter Rotwein von klassisch-frischer Bordeaux-Stilistik. Satte Aromen von dunkler Pflaume und Cassis verbinden sich mit feinen Röstnoten und etwas Kakao. Am Gaumen zeigt der kühle Jahrgang saftige Frucht, samtige Tannine und eine lebendige Struktur.

passend zu: Rehrücken, Perlhuhn

„K-NOM“ Malbec // Weingut Clos Troteligotte // Cahors

0,1-5,--//0,2-8,80

In der Nase dominieren intensive Noten von dunklen Beeren, insbesondere Brombeere und schwarze Johannisbeere. Oft schwingt eine dezente Würze oder eine feine florale Note (wie Veilchen) mit. Am Gaumen zeigt er sich fruchtbetont und saftig. Im Vergleich zu schweren argentinischen Malbecs ist er etwas frischer und eleganter strukturiert. Er besitzt eine präsente, aber gut eingebundene Tanninstruktur. Der Abgang ist sauber und von dunkler Frucht geprägt.

passend zu: Steak

PRICKELND FLASCHEN WEIß

<i>Prosecco Marca Oro Valdobbiande</i> DOCG	35
<i>Cava Brut Rerserva</i> // Albet I Noya // Penedes 	45
<i>Cremant „Jean-Fritz“ Brut</i> // Chardonnay & Weißburgunder // Jülg // Pfalz	45
<i>Blanc de Blanc Große Reserve</i> Brut Nature // Chardonnay // Wohlmüt // Steiermark	55
<i>2021er Blanc de Blanc</i> // Weißburgunder // Dönhoff // Nahe	65

PRICKELND FLASCHEN ROSE

<i>2021er Rose Crémant Francophile</i> Colline Rouge // Bickel-Stumpf // Franken 	45
<i>Champagner Ruinart Rose</i> Brut // Champagne	138

WEIß FLASCHEN

Franken

<i>22er Silvaner VDP Gutswein</i> // Rudolf May 	28
<i>24er Sauvignon Blanc VDP Gutswein</i> // Staatlicher Hofkeller	28
<i>23er Silvaner VDP Erste Lage</i> // Innere Leiste // Staatlicher Hofkeller	38
<i>23er Chardonnay VDP Erste Lage</i> // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller	38
<i>22er Weißer Burgunder VDP Erste Lage</i> // Escherndorfer Fürstenberg // Horst Sauer	38

Mosel

<i>21er Riesling</i> // Haus Klosterberg // Markus Molitor // Mosel	38
<i>24er Riesling Spätlese</i> // Trittenheimer Apotheke // Ansgar Clüsserath // Mosel (süß)	62
<i>23er Pinot Blanc</i> // Einster // Gelbe Kapsel // Markus Molitor // Mosel	48

Rheingau

<i>22er Riesling VDP Erste Lage</i> // Flörsheimer Herrenberg // Künstler // Rheingau	48
---	----

Rheinhessen

<i>25er Grauburgunder</i> // VDP Gutswein // Bischel // Rheinhessen 	36
<i>25er Weißburgunder vom Kalk</i> // VDP Gutswein // Gunderloch // Rheinhessen 	36

Pfalz

<i>25er Grauburgunder vom Kalk</i> // Jülg VDP // Pfalz	38
<i>24er Scheurebe</i> // Haardt // VDP Ortswein // Müller Catoir // Pfalz 	62

Nahe

<i>22er Doppelstück</i> // Weißburgunder und Grauburgunder // Dönnhoff // Nahe	48
<i>23er Riesling</i> // Monzinger Frühtau // Emrich Schönleber // Nahe	48
<i>25er Gewürztraminer</i> // Schäfer Fröhlich // Nahe	40

Österreich & Südtirol

<i>24er Grüner Veltliner</i> // Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel	28
<i>24er Grüner Veltliner</i> // Ried Altenberg // Weingut Laurer // Weinviertel	38
<i>24er Gelber Muskateller</i> // Weingut Laurer // Weinviertel	28
<i>24er Sauvignon Blanc Kalk & Kreide</i> // Tement // DAC // Süd-Steiermark 	58
<i>24er Chardonnay</i> // Alois Lageder // Südtirol	42
<i>24er Pinot Grigio</i> // Tramin // Südtirol	38
<i>23er Moscato Giallo „Vogelmaier“</i> // Alois Lageder // Südtirol 	42

Italien

<i>23er Lugana DOC</i> // Ca de Frati // Lombardei	48
<i>22er Roero Arneis</i> // Tibaldi // Piemont 	48
<i>24er Roero Arneis</i> // Vietti // Piemont	48

Frankreich

<i>25er Picpoul de Pinet</i> // Villa des Croix // Coteaux du Languedoc	32
<i>23er Viognier</i> // Domaine d la Janasse // Chateauneuf du Pape, Rhone	48
<i>22er Petit Chablis AOC</i> // Domaine Goulley // Burgund	58
<i>23er Aligote</i> // Maison de la Chapelle // Burgund, Cote de Beaune	58

ROT FLASCHEN

<i>23er Zweigelt Tradition</i> // Weingut Laurer // Weinviertel	32
<i>22er Zweigelt Reserve</i> // Weingut Laurer // Weinviertel	48
<i>18er Merlot Reserve</i> // Weingut Laurer // Weinviertel	48
<i>19er La Spinetta</i> // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana	38
<i>16er Brunello di Montalcino DOCG</i> // Castello Banfi // Toscana	68
<i>19er Brunello di Montalcino DOCG</i> // Castello Banfi // Toscana	60
<i>20er Barbera d'Asti DOCG</i> // Ca' di Pian // La Spinetta // Piemont	48
<i>15er Barolo DOCG</i> // Marchesi di Barolo // Piemont	78
<i>19er Barolo DOCG</i> // Marchesi di Barolo // Piemont	68
<i>20er Amarone della Valpolicella DOCG</i> // Marne 180 // Tedeschi // Venetien	68
<i>21er Bordeaux</i> // Château Bel Air La Perrière // Bordeaux	32
<i>22er K-NOM Malbec</i> // Clos Troteligotte // Cahors, Malbec	32
<i>21er Beaujolais Morgon Cote dy Pys AOC</i> // Javernières // Jean Paul Brun // Burgund	68
<i>19er Château Haut Musset</i> // Lalande de Pomerol // Bordeaux	68

ROSE FLASCHEN

<i>24er La Santonnière</i> // Côtes de Provence	28
<i>25er Rose // Schmitts Kinder VDP</i> // Franken 	28
<i>23er Rioja Marques de Riscal</i> // Rioja // Spanien	28
<i>25er Whispering Angel</i> // Chateau d'Esclans // Provence	65

SPIRITS je 2cl

Brennerei Haas, Pretzfeld

Himbeergeist	
Williams fassgelagert	
Haselnussgeist	
Mirabellenbrand	
Aprikosenbrand	
Muskateller Traubenbrand	
Winter Zwetschge Likör	
Piemonteser Haselnusslikör	je 4,8
Walderdbeergeist	6,8

Brennerei Haas „Sonderbrände“

Wilde Orange	
Hagebuttenbrand	
Wildkirschbrand	je 7,8

Brennerei Ostermann

Johannisbeergeist	4,8
-------------------	-----

Grappa

Sibona di Barolo	
Nonino di Moscato	je 4,8
Marzadro Diciotto Lune	
Grappa Riserva Botte Porto	5,8

Cognac, Whiskey & Rum

Remy Martin VSOP	5,8
Tullamore Dew	4,2
Glenfarclas 15 Jahre	4,8
Jameson Black Barrel	4,8
Laphroig Quarter Cask	4,8
Planteray X.O.	5,8
Fränkischer Corvill Rum	
Destillerie Gößwein	5,8

Kräuter & Bitters

Jägermeister	3,8
Ramazotti	3,8
Fernet Branca	3,8
Sechsamtertropfen	3,8
Linie Aquavit	3,8
Amaretto	3,8
Campari	3,8

Sherry & Port 5cl

Sandeman	
Sweet / Medium / Dry	5,8
GRAN CRUZ 2003	
Late Bottled Vintage Port	6,8

VELDENSTEINER BIERE

Helles vom Fass	0,5l — 4,20
Pils	0,5l — 4,40
Landbier vom Fass	0,5l — 4,40
Hefeweizen vom Fass	0,5l — 4,40
leichtes Hefeweizen	0,5l — 4,40
alkoholfreies Hefeweizen	0,5l — 4,40
alkoholfreies Hell 0,0 %	0,5l — 4,40
Radler Naturtrüb 0,0 %	0,5l — 4,40

VELDENSTEINER MANDARINA BAVARIA

Bei Mandarina Bavaria handelt es sich um eine neue, aufregende Flavour-Hopfensorte aus der Hallertau. Geschmacklich sorgt dieser Hopfen für ein exotisches Bouquet und gleichsam angenehm fruchtiges Aroma, das von einer Mandarinen-/Orangennote geprägt ist – dazu mischen sich Zitrusnuancen. Unser Sommerweißbier wird als Sonderedition nur in begrenzter Menge hergestellt und unterscheidet sich mit seinem orangen Farbton auch farblich etwas vom traditionellen Veldensteiner Weißbier. 0,5l — 4,60

WASSER, SCHORLEN & LIMO

Teinacher Mineralwasser medium oder still	0,75l — 6,20	0,5l — 4,20	0,25l — 3,20
Frucade Tafelwasser			0,5l — 3,20
Bio-Apfel-Johannisbeere, Bio Apfel-Quitte vom Biolandhof Heldrich			0,4l — 4,80
Apfel-, Trauben-, Orangenschorle			0,4l — 4,20
Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix			0,4l — 4,20
Coca Cola light			0,5l — 4,20



SCHLEMMERWOCHEN 2026

VOM 15. OKTOBER BIS 15. NOVEMBER

*SPEISEKARTE UNTER
SCHLEMMERWIRTE-SURO.DE*

Gäste Wlan

GasthausLaurerGast

Passwort

GasthausLaurerGast

Liebe Gäste sollten sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Servicepersonal Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mwst.

DER
FEINSCHMECKER



falstaff