

KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN
1746

WILLKOMMEN IM ALTEN ZECHHAUS!

Unser Haus am Kirchenplatz 1 zählt zu den ältesten original erhaltenen Anwesen in Gumpoldskirchen. 1549 urkundlich erwähnt, wurde es für die Einlagerung von Weinen genutzt und diente der „Zeche“, d. h. den Gilden, als Ort für ihre Zusammenkünfte, später kam das „Leutgeben“, der Ausschank der Weine, dazu.

1781, also fast 200 Jahre später, löste Kaiser Josef II. die Zechen auf und befahl, das verbleibende Geld zum Bau des Schulhauses auf dem Kirchenplatz zu verwenden. Wie aus Aufzeichnungen hervorgeht, behielt unser Winzerhaus aber die Funktion zum Leutgeben des Weins.

1905 wurde das Alte Zechhaus von der Familie Krug übernommen und ab 1970 als Heuriger geführt. Noch heute ist der Charakter des Zechhauskellers aus dem 16. Jahrhundert und des gotischen Dachbodens erhalten und mischt sich gekonnt mit modernen Einschlägen.

MIT LEIB & SEELE.

Im gemütlichen Ambiente unseres TOP-Heurigen lassen sich die Freuden des Lebens genießen: herrlich essen, Weine von KRUG trinken oder wunderbare Feste feiern.

Wir servieren österreichische Schmankerln und Klassiker der heimischen Heurigenkultur, verwenden erstklassige Zutaten aus der Region oder von den besten Produzenten Österreichs, schenken großartige Weine aus unserem vielfach ausgezeichneten Weingut aus und sind stets bemüht, für unsere Gäste das Beste zu geben.



LEIDENSCHAFT & LIEBE.



Das Bild von Psyche und Amor wurde in den letzten Jahren zum Sinnbild für KRUG. Ihre Geschichte verbindet das Weltliche mit dem Himmlischen. Am Beginn stehen Liebe, Leidenschaft und Sinnesfreuden, die nach einigen Wirren schließlich zum guten Ende führen: Jupiter lässt die wunderschöne Psyche Ambrosia trinken, den Trank der Götter, der unsterblich macht, und erhebt sie so ins Göttliche.

WLAN: altesZechhaus | Passwort: krug2352

KRUG ALTES ZECHHAUS

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Frittatensuppe (<i>L, A, C, G</i>)	3,80
Cremesuppe der Saison (<i>A, G</i>)	4,20

KALTE VORSPEISEN

Winzerbrettl Liptauer, Grammelschmalz, Wurzelspeck, Bauernbrot (<i>A, G, M</i>)	7,50
Rindercarpaccio mit Rucola und Gebäck (<i>A, G, H, O</i>)	11,50
Roastbeef mit Sauce Tartare und Gebäck (<i>A, C, M</i>)	9,50
Parmaschinken mit Antipasti und Grana (<i>G, H, O</i>)	9,50
Tafelspitzsülzchen mit Zwiebel und Kernöl (<i>L, O</i>)	8,50
Saftiger Beinschinken von Thum mit Kren u. orig. Schmidl Wachauer (<i>A</i>)	6,50
Matjeshering mit rotem Zwiebel und Kräuterrahm (<i>D, G</i>)	8,50
Schaffrischkäse auf bunten Blattsalaten (<i>G, O</i>)	6,80

UNSERE VEGETARISCHEN SCHMANKERL

Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat (<i>A, C, G, O</i>)	7,70
Gebackenes Gemüse mit Kräuterdip (<i>A, C, G, L</i>)	7,00
Schafkäse gebacken auf Blattsalat / gemischtem Salat (<i>A, C, G, M, O</i>)	9,00
Spinatlasagne mit Kräuterdip (<i>A, C, G</i>)	6,00
Krautstrudel mit Kräuterdip (<i>A, C, G</i>)	6,00

FISCH

Zander gebraten oder gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat (<i>A, C, D, G, O</i>)	17,00
Riesengarnelen gebraten mit Knoblauch und Weißbrot (<i>A, B, D</i>)	17,00

LAMMGERICHTE

Lammstelze geschmort mit Gemüse und Erdäpfeln (<i>A, G</i>)	16,00
Lammkotelett mit Ratatouille Gemüse und Kartoffeln (<i>A, G</i>)	25,90

KRUG ALTES ZECHHAUS

UNSERE HEURIGENKLASSIKER

Grill- oder Backhuhn mit Erdäpfel-Vogelersalat, <i>20 min. (A, C, G, M, O)</i>	12,50
Surschnitzerl gebacken (A, C, G)	9,00
Hühnerschnitzerl gebacken (A, C, G)	9,50
Cordon Bleu vom Huhn (A, C, G)	11,50
Hühnerstreifen gebacken auf Blattsalat od. gemischten Salat (A, C, G, M, O)	11,80
Schinkenfleckerl mit Blattsalat (A, C, G, M, O)	8,50
Schafkäse im Speckmantel gebraten auf Salat (G, M, O)	11,80
Hirsgulasch mit Serviettenknödel (A, C, G)	11,50
Blunznradln gebraten mit Sauerkraut (A, M)	8,50
Pikante Blunznradln paniert mit Kren und Senf auf Blattsalat (A, C, G, M, O)	8,50
Frisches Ofenbrat'l mit Sauerkraut und Knödel (A, C, G)	10,80
Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut (A, C,)	9,90
Blunzngröstl mit frischem Kren (A, C, G)	6,50
Specklinsen mit Serviettenknödel (A, C, G)	7,20
Bauernente mit Knödel und Rotkraut oder Speckkraut, <i>Zubereitung ca. 20 min. (A, C, G, O)</i>	19,80
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat (A, M, O)	17,00

BEILAGEN

Rotkraut oder Speckkraut (O)	3,50
Specklinsen (A, C, G)	3,50
Braterdäpfel	3,00
Petersilienerdäpfel (G)	3,00
Ratatouille-Gemüse	3,50
Sauerkraut (A)	3,00
Serviettenknödel (A, C, G)	3,00
Kleine gemischte Salatschüssel (O)	3,50
Kleiner gemischter Salatteller (O)	4,50

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.

KRUG ALTES ZECHHAUS

UNSERE SÜSSEN SCHMANKERLN

Topfen-Nougat-Knödel mit Vanilleeis, <i>ca. 20 min. (A, C, G)</i>	6,00
Fruchtknödel nach Saison <i>(A, C, G) 2 Stück, ca. 20 min.</i>	6,40
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel <i>(A, C, G, O)</i>	4,20
Topfenstrudel mit Vanillesauce <i>(A, C, G, O)</i>	5,80
Marmeladepalatschinken mit Marillenmarmelade <i>(A, C, G)</i>	6,00
Eispalatschinken mit Schokosauce und Schlag <i>(A, C, G)</i>	7,00
Schoko-Orangen-Mousse mit Schlag <i>(C, G)</i>	4,50
Lauwarme Schoko-Nuss-Tarte mit Schlag <i>(A, C, G, H)</i>	4,80
Sachertorte mit Schlag <i>(A, C, G, H)</i>	4,80
Hausgemachte Florentiner <i>(A, G, H)</i>	4,00

KÄSE

Gemischter Käseteller mit Feigensenf und Gebäck <i>(A, C, G, H, M)</i>	9,20
Original Paznauner Almkäse garniert mit Butter und Brot <i>(A, E, G)</i>	9,20

DIE 14 ALLERGENE

- A* Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B* Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C* Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D* Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E* Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F* Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G* Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H* Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L* Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M* Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N* Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O* Schwefeldioxid und Sulfite
- P* Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R* Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.

KRUG ALTES ZECHHAUS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bei uns trinken Sie natürliches Wellwasser, dem auf rein physikalische Art und Weise alle negativen Materialien entzogen wurden. So entsteht ein glasklares, wohlriechendes, gesundes Wasser mit einzigartigem Geschmack.

Wellwasser prickelnd	0,25 l	1,10
Wellwasser prickelnd	1 lt.	4,40
Wellwasser perlend mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	1,60
San Pellegrino prickelnd	0,75 l	5,50
Vöslauer still	0,75 l	4,50
Leitungswasser	0,25 l	0,50
Almdudler original	0,25 l	2,80
Almdudler gespritzt mit Wellwasser	0,50 l	3,90
Apfelsaft ohne Zuckerzusatz, 100 % Direktsaft aus NÖ	0,25 l	2,80
Apfelsaft gespritzt mit Wellwasser	0,50 l	3,90

KAFFEE & TEE

Kleiner Espresso		2,40
Großer Espresso		3,60
Verlängerter (G)		2,80
Melange mit Schlag (G)		3,10

Teekanne Selection Luxury Bag serviert im Kännchen, auf Wunsch mit Bio-Akazienhonig Sorten: Schwarztee Assam, Früchtetee Fruit Selection, Grüner Tee Sencha Morgenblüte, Kräutertee Vitalkräuter		3,90
--	--	-------------

SPIRITUOSEN

Zigarrenbrand , hauseigener Tresterbrand, 20 Jahre im Eichenfass gereift	2 cl	3,80
FREIHOF „Alt Lustenau“		
Haselnusslikör	2 cl	3,80
Zirbe mit Honig	2 cl	3,80
HACKL Schnapsbrennerei		
Marillenbrand	2cl	4,80
ETTER Schweiz		
Williams, Waldhimbeere	2 cl	4,80
100% Destillat	Aprikose	2 cl 4,80
HÄMMERLE Sonderedition		
Subirer Birne, Bartlett Birne	2 cl	9,80
100% Destillat	Apricot d'après, Wilde Vogelbeere	2 cl 9,80
	Himbeere	2 cl 4,80
HÄMMERLE Sonderedition		
Muskateller Brand „Privat Reserve“	2 cl	14,50
HÄMMERLE Sonderedition		
Elsbeere Brand „Herzstück“	2 cl	19,50
BRENNEREI PFAU		
Zwetschke, Marille	2 cl	9,80
100% Destillat	Mostbirne	2 cl 9,80

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.

KRUG ALTES ZECHHAUS

WEISSWEINE OFFEN (G,O)

Cuvée weiß 2017

trocken, fruchtig und leicht

1/8 l 2,20

ROTWEINE OFFEN (G,O)

Cuvée rot Blend

trocken, fruchtbetontes Bukett nach Kirschen

1/8 l 2,20

ROTWEINE IN UND AUS DER BOUTEILLE (G,O)

ZUR ERSTEN FLASCHE WEIN ERHALTEN SIE
EINE FLASCHE WELLWASSER STILL ODER PRICKELND GRATIS!

Eichkogel Zweigelt Reserve 2015

*Saftige Schwarzkirschrucht mit sortentypischer Würze
und zarter Rauchigkeit, kraftvoll und finessenreich &
würzige Extraktsüße im Abgang*

1/8 l 3,60

0,75 l 21,00

Merlot Reserve 2013

*Körperreicher Merlot mit viel Würze und rotbeeriger Frucht &
sehr harmonisch mit feinen Fruchtaromen
Falstaff Wein Guides 2016/17: 91 Falstaff-Punkte*

1/8 l 3,90

0,75 l 23,00

Die Versuchung 2015, Weinforum Thermenregion: GOLD

*50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Zweigelt,
dunkles Rubinrot, im Duft Cassis und Brombeere, am Gaumen
würzige reife Beerenfrucht & mineralisch verhaltene Eichennote
„Best of Thermenregion“ Gold*

1/8 l 4,90

0,75 l 29,00

Privat 2012

*100% Cabernet Sauvignon, tiefdunkles Farbspiel,
Fruchtaromen nach süßen Schwarzkirschen und Cassis,
36 Monate im Barrique-Fass gereift, kraftvolle Frucht & reife Tannine
AWC Gold 2016 | Falstaff Wein Guides 2016/17: 93 Pkte. |
A la Carte Wein-Führer 2017: 92 Pkte. | Berliner Wein Trophy 2017 Gold |
MUNDUS VINI 2017 Gold & Best of Show Austria red*

1/8 l 6,50

0,75 l 38,00

KRUG ALTES ZECHHAUS

WEISSWEINE IN UND AUS DER BOUTEILLE (G,O)

ZUR ERSTEN FLASCHE WEIN ERHALTEN SIE
EINE FLASCHE WELLWASSER STILL ODER PRICKELND GRATIS!

Welschriesling No 1 2017

*hellgelbe Farbe mit feinem Grünton, feinwürziger Geschmack,
fruchtige Säure*

1/8 l 3,20
0,75 l 19,00

JETZT NEU: Grüner Veltliner 2017

*leuchtendes Grüngelb, würzige Duftfinesse, feine Muskattöne,
erfrischende Säure*

1/8 l 3,20
0,75 l 19,00

Gemischter Satz No 1 2017

*Grüner Veltliner, Welschriesling, Sauvignon Blanc;
fruchtige Lebendigkeit, leicht, trocken*

1/8 l 3,20
0,75 l 19,00

Rasslerin 2017 Falstaff W. G. 2017/2018: 91 Pkte. | A la Carte Wein-Führer: 91 Pkte.

AWC Gold 2018

*Rotgipfler von der Gumpoldskirchner Toplage „Rasslerin“,
brilliert mit exotischer Duftfülle und schöner Würze*

1/8 l 3,90
0,75 l 23,00

Chardonnay Reserve 2017, Weinforum Thermenregion: GOLD/AWC Gold 2018

*hohe Reife, funkelt golden im Glas, weich und sehr saftig, mit viel
Fruchtcharme nach Äpfeln und Birnen, zarte Röstigkeit im Finish*

1/8 l 3,90
0,75 l 23,00

Kreuzweingarten 2017, Weinforum Thermenregion: GOLD

*die perfekte Harmonie zwischen Zierfandler und Rotgipfler aus einer
der besten Lagen der Thermenregion, Goldgelb im Glas, fruchtige,
exotische Duftfülle, am Gaumen mineralisch wuchtig*

1/8 l 4,20
0,75 l 25,00

Schatzberg 2017

gemischter Satz aus Rotgipfler und Zierfandler

1/8 l 3,20
0,75 l 19,00

Die weiße Versuchung 2016 - NÖ Prämierung 2017: Gold | Wein G. Weiss 2017: 5 Gläser | Weinforum Thermenreg. 2017: Gold | Falstaff W. G. 2016/2017: 92 Pkte. | A la Carte Wein-G. 2018: 92 Pkte. | AWC Gold 2017 | TOP 100 Thermenregion

*Pinot Gris (Grauer Burgunder), leuchtendes Gold, edle reife Nusstöne,
feiner Holztouch, internationale Charakteristik*

1/8 l 4,90
0,75 l 29,00

Die Vollendung 2016, AWC Gold 2017, 93 Punkte A la Carte

Rotgipfler, in Holz gereift, tolle Substanz für viele Jahre, edle exotische

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.

KRUG ALTES ZECHHAUS

<i>Duftfülle am Gaumen, spürbare Mineralität und Würze, kraftvoll</i>	1/8 l	5,00
	0,75 l	30,00

PRÄDIKATSWEINE (G,O)

ZUR ERSTEN FLASCHE WEIN ERHALTEN SIE
EINE FLASCHE WELLWASSER STILL ODER PRICKELND GRATIS!

Ausbruch 2007, AWC Gold	1/16 l	5,00
<i>süß, harmonische Säure</i>	0,375 l	30,00
Trockenbeerenauslese 2009	1/16 l	5,00
<i>Königin der Süßweine, honigartig, elegantes Säurespiel</i>	0,375 l	35,00

RARITÄTEN AUS UNSEREM KELLER (G,O)

Privat Rotgipfler 2012		
<i>5-monatige Maischegärung in Spin-Barrel-Fässern, älteste Art der Weinbereitung, Natur pur</i>	1/8 l	6,50
	0,75 l	38,00
Privat Orangewein 2013, vegan, AWC Gold 2016, 92 Punkte Falstaff Weinguide		
<i>zarte Würze, lebendig frische Säure, kraftvolle Fülle, natureschonender Ausbau nach veganen Richtlinien, drei Monate auf der Maische vergoren ohne Verwendung von Reinzuchthefen</i>	0,75 l	38,00
Privat rot Vinothek, Jahrgang auf Anfrage	0,75 l	50,00

SCHAUMWEIN (G,O)

Rosé Frizzante Sonderedition, Sortensieger Thermenregion 2018/AWC Gold 2018		
<i>aus sortenreinem Pinot Noir; zartes lachsrosa, angenehme Perlage; im Duft nach Erdbeeren und zarter Kräuterwürze; am Gaumen von fester rotbeeriger Frucht geprägt; prickelnd, frisch im Abgang</i>	1/8 l	4,20
	0,75 l	25,00
	1,5 l	55,00
	3 l	120,00

SONSTIGES

G'spritzter (G,O)	0,25 l	2,80
Aperol Spritzer (G,O) mit Frizzante	0,25 l	4,60
Trumer Pils, Flasche (A)	0,33 l	3,90
Glühwein (G,O)	0,25 l	3,80

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.

KRUG ALTES ZECHHAUS

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.

KRUG ALTES ZECHHAUS

WEINPREISE AB HOF

GÜLTIG AB FEBRUAR 2018

WEISSWEINE

Welschriesling No1 2017	0,75 l	8,00
Gemischter Satz 2017 No1 Sauvignon Blanc, Grüner Veltl., Welschriesling <i>Weinforum Thermenregion 2017: Gold</i>	0,75 l	8,00
JETZT NEU: Grüner Veltliner Selection, 2017	0,75 l 1,5 l	10,00 32,40
Chardonnay Reserve 2017 <i>TOP 100 Thermenregion</i> <i>AWC Gold 2018</i>	0,75 l	10,00
Ried Rasslerin 2017, Rotgipfler <i>AWC Gold 2018</i>	0,75 l	10,00
Kreuzweingarten 2017, Rotgipfler, Zierfandler	0,75 l	14,00
Die weiße Versuchung 2017, Pinot Gris	0,75 l	23,00
Die Vollendung 2016, Rotgipfler Sortensieger Thermenregion 2017 0,75 l 28,00 <i>NÖ Prämierung 2017: Gold Wein G. Weiss 2017: 5 Gläser & TOP 20 Winzer Falstaff W. G. 2017/2018: 93 Pkte. Salon 2017 A la Carte Wein-Führer 2018: 93 Pkte. Vinara Weinguide 2017/2018: 4 Sterne – TIPP TOP 100 Wein Thermenregion</i>		
Privat 2012 & 2013, Rotgipfler Orange, vegan 0,75 l 35,00 <i>AWC Gold 2016 Falstaff Wein Guides 2016/17: 92 Falstaff-Punkte</i>		

ROTWEINE

Cuvée Classic 2013, 2015, Zweigelt, Merlot	0,75 l	8,00
Zweigelt Reserve 2015, Ried Eichkogel	0,75 l	10,00
Merlot Reserve 2013 <i>Falstaff W. G. 2016/17: 91 Punkte</i>	0,75 l	18,00
Die rote Versuchung 2015 Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot 0,75 l 1,5 l 23,00 48,00 <i>NÖ Prämierung 2017: Gold Weinforum Thermenreg. 2017: Gold Falstaff W. G. 2017/2018: 93. Pkte. A la Carte Wein-Führer 2018: 93 Pkte. Vinara Weing. 2017/2018: 3 Sterne Mundus Vini 2017: Gold & Best of Show Austria red</i>		
Privat 2015, Cabernet Sauvignon 0,75 l 35,00 72,00 <i>Falstaff Wein Guide 2017/18: 93 Pkte. A la Carte Wein-Führer 2018: 93 Pkte. AWC Gold 2018</i>		

PRÄDIKATSWEINE

Ausbruch 2007, Rotgipfler, Zierfandler	0,375 l	26,00
Trockenbeerenauslese 2009, Zierfandler, Rotgipfler	0,375 l	32,00

FRIZZANTE

Rosé Frizzante Sonderedition 2017, Kork, inkl. Sektsteuer 0,75 l 1,5 l 10,00 24,00 <i>Mundus Vini 2017: Silber Sortensieger Thermenregion 2018</i> <i>AWC Gold 2018</i>		
---	--	--

ALLE PREISE IN EUR INKL. 20% MWST.