

Herzlich Willkommen im  
**WINZERHOF**  
**KANITZ**



*Landwirtschaftlicher Familienbetrieb*  
*Fleisch und Wein aus eigener nachhaltiger Erzeugung*

## Über Uns

In Mitten des Rechnitzer Weingebirges, auf der Ried Györy, die auch das Herz des Weinberges genannt wird, liegt der Winzerhof Kanitz.

Der sonnige Südhang lädt auf ein genüssliches Gläschen Wein und eine hausgemachte Heurigenjause ein. Genießen Sie den Ausblick über die weitläufige Landschaft und die Ruhe der Natur.

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb wird von Adele Kanitz, Tochter Kathrin und Sohn Fred bereits in der vierten Generation geführt.

Ausgehend von der Milchwirtschaft der Großeltern Hans und Anna Kanitz, wurde im Jahr 1990 der Grundstein des Buschenschanks gelegt, beginnend mit dem Bau des Gewölbes, dem heutigen Rotweinkeller. Im September 1992 hießen wir die ersten Gäste in unserem Haus willkommen.

Heute bewirtschaften wir 2,5 Hektar Weingarten sowie 20 Hektar Ackerland und einen Schweinestall. Von Beginn an setzen wir auf die eigene Produktion von Fleisch und Wein. Die Pflege der Weinstöcke sowie die Lese der Trauben erfolgen ausschließlich manuell. Auf nachhaltige Bewirtschaftung legen wir großen Wert.

Unsere Schweine werden in kleinen Gruppen in den großzügigen Stallungen mit reichlich Stroh gehalten. Täglich sehen wir nach ihrem Wohlbefinden, der liebevolle Umgang und Pflege unserer Tiere steht an höchster Stelle.

Alles aus einer Hand, vom Futteranbau aus unserer Landwirtschaft, über die Zucht und Aufzucht unserer Tiere, bis hin zur Veredelung unseres Fleisches in bester Qualität.

Fühlen Sie sich wohl in unserem Lokal und lassen Sie es sich gut schmecken!

### Guten Appetit wünscht Familie Kanitz!



## **Kalte Speisen** *Hideg Ételek*

---

### **Schmalzbrot**

Zsiroskenyér

### **Schmalzbrot mit Zwiebel**

Zsiroskenyérhagymával

### **Bradlfett'nbrot**

### **Grammelaufstrichbrot**

Töpörtókkrémes kenyér

### **Fischaufstrichbrot**

Halkrémes kenyér

### **Topfenaufstrichbrot**

Sajtos kenyér

### **Leberaufstrichbrot**

Kenőmájas kenyér

### **Aufstrichteller**

Terjedlemez

### **Käsebrot**

Sajtos kenyér

### **Extrawurstbrot**

Extra kolbászos kenyér

### **Schinkenbrot**

Sonkás kenyér

### **Surbratenbrot**

### **Kümmelbratenbrot**

Köményes-császárhúsos kenyér

### **Schweinsbratenbrot**

(mit Knoblauch oder Garnierung)

Sertéssült kenyér fokhagymával vagy köretként

### **Presswurstbrot**

Disznósajtos kenyér

## *Kalte Speisen* Hideg Ételek

---

### **Schinken - Käsebrot**

Sonkás-sajtos kenyér

### **Rohschinkenbrot**

### **Surripperl mit Garnierung**

Sóban pácolt borda

### **Heurigenteller**

Fatányéros

### **Schinken-Käseteller**

Sonka-sajttál

### **Schinkenrolle mit Krensaahne**

Sonkatekerecs tejszínes tormával

### **Saure Presswurst**

Disznósajt (hagymás-ecetes lében)

### **Saure Extrawurst**

Párizsi (hagymás-ecetes lében)

### **Wurstsalat**

Kolbász saláta

### **Thunfischsalat**

Tonhalsaláta

### **Salatteller**

(mit Schinken oder Käse)

Salátatál sonkával vagy sajttal

### **Knabbereien** (Chips, Erdnüsse, Snips,...)



## *Warme Speisen Meleg Ételek*

---

### **Bratwurst**

(mit Pommes oder Sauerkraut und Knödel)

Sültkolbász sült krumplival vagy káposztával és zsemlegombóccal

### **Hauswurst**

(mit Pommes oder Sauerkraut und Knödel)

Házikolbász sült krumplival vagy káposztával és zsemlegombóccal

### **Blutwurst mit Krautsalat**

(oder Sauerkraut und Knödel)

Véreshurka káposztasalátával vagy káposztával és zsemlegombóccal

### **Kümmelbraten mit Senf und Kren**

(oder Sauerkraut und Knödel)

Köményes császárhús mustárral és tormával vagy káposztával és zsemlegombóccal

### **Surbraten mit Krautsalat**

(oder Sauerkraut und Knödel)

Sóban pácolt sülhús káposztasalátával vagy káposztával és zsemlegombóccal

### **Schweinsbraten mit gemischten Salat**

(und Pommes oder Sauerkraut und Knödel)

Sertéssült salátával és sült krumplival vagy káposztával és zsemlegombóccal



## *Warme Speisen* Meleg Ételek

---

### **Surripperl mit gemischten Salat**

(oder Sauerkraut und Knödel)

Sóban pácolt borda vegyes salátával vagy káposztával és zsemlegombóccal

### **Fleischstäbchen gegrillt mit gemischten Salat**

(und Pommes)

Grillezett húsrudacskák salátával és sült krumplival

### **Grillkoteletts mit gemischten Salat**

(und Pommes)

Grillezett karaj vegyes salátával és sült krumplival

### **Bauernschmaus**

### **Schmankerlteller (Salatteller m. Schweinsmedaillons)**

### **Portion Sauerkraut mit Knödel**

Káposzta és zsemlegombóc

### **Portion Knödel mit Schweinsbratensaft**

### **Portion Pommes**

Sült krumplival

### **kleiner gemischter Salat**

Saláta

**Jede Speise gibt es auch als kleine Portion**



## *Unsere Börger*

---

### **Bauernbörger mit Pommes**

(Schweinefleisch, Speck, Käse, grüner Salat, Zwiebel, Tomaten, Knoblauchsoße)

### **Gemüsebörger mit Pommes**

(Gemüselaibchen, Käse, grüner Salat, Zwiebel, Tomaten, Knoblauchsoße)

### **Hausbörger mit Pommes**

(Schweinefleisch, Käse, grüner Salat, Zwiebel, Tomaten, Knoblauchsoße)

### **Käsebörger mit Pommes**

(Schweinefleisch, Käse, Knoblauchsoße)

### **Blutwurstbörger mit Pommes**

(Blutwurst, Käse, Senf, Kren)



## **Unsere hausgemachten Strudeln** *Házi készítésű réteseink*

---

### **Süße Strudeln:**

édes rétes:

#### **Apfelstrudel**

Almás rétes

#### **Topfenstrudel**

Túrós rétes

#### **Topfen-Heidelbeerstrudel**

Túrós-áfonyás rétes

#### **Topfen-Marillenstrudel**

Túrós-sárgabarackos rétes

#### **Kirschenstrudel (je nach Saison)**

Cseresznyés rétes (szezonális)

#### **Rübenstrudel (je nach Saison)**

Répás-mákos rétes (szezonális)

### **Pikante Strudeln:**

sós rétes:

#### **Gemüsestrudel mit Knoblauchsoße**

Zöldséges rétes fokhagymás szósszal

#### **Kartoffel - Grammelstrudel mit Knoblauchsoße**

Burgonyás-töpörtyús rétes fokhagymás szósszal

**So lange der Vorrat reicht! A készlet erejéig!**



## *Ab Hofverkauf*

---

**0,75 L Bouteille Rot- oder Weißwein**

**0,75 L Bouteille Frizzante**

**1L Weißwein**

**1L Rotwein**

**1L Traubensaft**

**1 Paar Hauswurst**

**1 Portion Bratwurst**

**1 Paar Blutwurst**

**1 Portion Presswurst (3 Scheiben)**

**½ kg Schmalz**

**1 Becher Grammelschmalz**

**1 Becher Bradlfett**

**1 Becher Leberaufstrich**

**¼ kg Grammeln**

