

vagötz' god

3151 St. Georgen, Griesmaierstraße 1

Offene Schankbiere	0,3 l	0,5 l
Trumer Pils das helle Pilsvergnügen aus Obertrum	3,20	4,10
Trumer Zwickl das unfiltrierte trübe Märzen aus Obertrum	3,20	4,10
Spezialbier offen wos grod do is	0,4 l	4,10
Pfiff 0,2 l	2,60	
Schankbiere gemischt	0,3 l	0,5 l
Gemischtes (Pils / Dunkel)	3,20	4,10
Radler (Pils / Zitronenlimo)	3,20	4,10
Diesel (Pils / Cola)	3,20	4,10
Zwickl Zwackl (Zwickl / Holundersaft)	3,20	4,10

Unsere Schankbiere werden mit Stickstoff gezapft um einen milderen
Trinkgenuss zu erzielen. Die Fässer werden mindestens eine Woche
im Kühlraum gelagert um ihnen Ruhe zu gönnen.

Wein aus der Bouteille

	1/8 l	Fl 0,75 l
Grüner Veltliner Steinfeder 2019		
Herbert Haslinger, Mitterarnsdorf – 11,5 % Vol.	3,10	18,00
Gelber Muskateller 2018		
Hackner, Ried Silberbühel – 11,5 % Vol.	3,20	18,60
Riesling Himmelreich 2019		
Weingut Müllner, Oberwölbling	3,20	18,60
Rosa Munde 2019		
Herbert Haslinger, Mitterarnsdorf – 12 % Vol.	3,10	18,00
Zweigelt 2018		
Hannes Reeh, Andau - 13 % Vol.	3,20	18,60
Blaufränkisch Classic 2018		
Erich Scheibelhofer, Andau – 13 % Vol.	3,30	19,20
Werksachterl weiß/rot	1/8 l	1,90
Spritzer weiß/rot	1/4 l	2,90
Spritzer lang	1/3 l	3,40
Badewanne	1/2 l	4,10
Kaiser-, Dirndlspritzer	1/4 l	3,30
Almdudler / Cola weiß/rot	1/4 l	4,00
Glas Sekt		3,90
Glas Sekt / Sirup / Nektar		4,40
Hugo		4,50
Aperol Spritz		4,50
Campari Spritz		5,90

Bouteillen vom Roten	F1 0,75 l
Zweigelt Estoras 2013 Esterházy, Burgenland, Eisenstadt – 13,5 % Vol.	22,60
Zweigelt Classic 2015 Netzl, Carnuntum, Göttlesbrunn – 13,5 % Vol.	22,90
Blaufränkisch Leithaberg 2013 Esterházy, Burgenland, Eisenstadt – 13,5 % Vol.	28,50
Heideboden Bio 2016 Judith Beck, Neusiedlersee, Gols – 13 % Vol.	34,60
Big John Reserve 2017 Scheiblhofer, Burgenland, Andau – 14 % Vol.	39,40
Blauburgunder 2002 Judith Beck, Neusiedlersee, Gols – 13,5 % Vol.	42,50
Cuvée Quattro 2017 Horst Gager, Mittelburgenland, Deutschkreutz – 14 % Vol.	48,20
Vulcano 2016 Hans Iglar, Mittelburgenland, Deutschkreutz – 13,5 % Vol.	49,80
Pannobile Bio 2016 Anita und Hans Nittnaus, Neusiedlersee, Gols – 13,5 % Vol.	51,30
Rosso Nero 2016 René Pöckl, Neusiedlersee, Mönchhof – 14 % Vol.	52,50
Arachon „evolution“ 2016 T.FX.T, Mittelburgenland, Horitschon – 14 % Vol.	56,70
Cuvée Impresario 2014 Paul Kerschbaum, Mittelburgenland, Horitschon – 14 % Vol.	58,50
Batonnage 2016 Wild Boys of Club Batonnage, Neusiedlersee, Andau – 15 % Vol.	380,00

Edelbrände, Liköre, Bitters und Anisées

Gatterer Brände

Kleznbirn - 40,3 % Vol	3,60
Zwetschke - 41 % Vol	3,60
Apfel-Anis - 41,2 % Vol	4,20
Dirndl - 40,9 % Vol	6,20

Rudolf Müllner

Marillenbrand	
40 % Vol.	3,60

Bitters

Aperol	3,60
Ramazotti	3,60
Averna	3,60
Fernet Branca	3,80
Jägermeister Manifest	3,80
Campari 3 cl	3,90
Cynar 3 cl	3,90

Liköre

Bailys	3,40
Nusschnaps	
von Frau Wurst	3,40

Klassische Mixturen

Campari Soda	4,80
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	6,30
Cynartscherl	
Cynar, Soda, Orangensaft	5,60

Scotland Malts

Cardhu (12-jährig – Speyside) - 40 % Vol	4 cl	8,00
The Balvenie (12-jährig – Speyside) - 40 % Vol	4 cl	8,00
Caol Ila (12-jährig – Islay) - 43 % Vol	4 cl	8,20
Strathisla (12-jährig – Speyside) - 40 % Vol	4 cl	8,70
Glenrothes (16-jährig – Speyside) - 43 % Vol	4 cl	9,30

Irish Whisky

Paddy - 40 % Vol	2 cl	4,20
Jamerson - 40 % Vol	2 cl	4,20
Tullamore Dew - 40 % Vol	2 cl	4,20
Teeling - 46 % Vol	2 cl	4,20

Gin

Bombay saphir (England) - 40 % Vol	2 cl	3,40
Tanqueray (England) – 47,3 % Vol	2 cl	3,50
Berliner Brandstifter (Berlin) – 43,3 % Vol	2 cl	4,70
The Botanist (Scotland) - 46 % Vol	2 cl	5,10
Hendrick´s (Scotland) - 44 % Vol	2 cl	4,20
Monkey 47 (Schwarzwald) - 47 % Vol	2 cl	6,30
Lake View (Oberösterreich) - 42 % Vol	2 cl	6,10
mit Tonic 0,2 l plus		3,10

Erfrischungsgetränke ohne Geist

Schorschi

Selbstgemachte Obstlimonaden mit
Kräutern und Gewürzen in den Sorten

Dirndl, Waldmeister, Curcuma

Erdbeer, Rabarber, Basilikum

Himbeere, Birne, Lavendel

Johannisbeer, Apfel, Rosmarin

Kirsche, Limette, Pfeffer

Kriecherl, Rosenblüten, Chili

Marille, Thymian, Holunder

Zwetschke, Zitrone, Ingwer

mit Soda oder Leitungswasser 0,5 l 4,20

je

Soda Holunder ¼ l 2,20

Soda Zitrone frisch gepresster Zitronensaft ½ l 3,80

1 l 6,20

Soda ¼ l 1,50

VÖSLAUER prickelnd 0,3 l 2,50

0,7 l 4,70

Limonaden

Afri Cola Flasche 3,10

Tonic Water Flasche 3,30

Kaffee

Antica Tostatura Triestina

Großer Brauner	3,60	Verlängerter	2,90
Kleiner Brauner	2,70	Melange mit Obers	3,40
Großer Mocca	3,30	Caffe Latte	4,20
Kleiner Mocca	2,60	Häferlkaffee	4,30
Ristretto	2,60	Irish Coffee	5,50

alles auch koffeinfrei

Tee

diverse Sorten, Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee,
Wohlfühlmischungen

Tee (div. Sorten)	2,80	Tee mit Milch	3,30
Tee mit Zitrone	3,30	Tee mit Rum	4,50
Tee mit Orange	3,30	Tee mit Schnaps	4,80
Tee mit Holundersaft	3,30		

Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Schlag	3,70
Heiße Schokolade mit Rum und Schlag	5,20
Heiße Schokolade mit Eierlikör und Schlag	5,20
Heißer Schorschi (alle Sorten)	4,30

Kleinigkeiten für den Gusto

Bauerntoast	
Brot, Geselchtes, Käse, Paradeiser, Paprika, Knoblauch	6,10
Eierspeisbrot	
mit Grammeln, Zwiebel, Knoblauch oder mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch	6,10
Knoblauchbrot überbacken	3,50
Flammkuchen	
vegetarisch	6,90
deftig	7,40

Brat-Erdäpfel

mit Käse, Kräuter und Sauerrahm mit Kernöl, Speck und Sauerrahm mit Frischkäse, Schinken und Kernöl	6,20
Saure Süßkartoffel	
frittiert, mit Zitrone, Bohnen, Paprika	8,10
Saure Chorizo aus Hofstetten gebraten mit Erdäpfel auf Salat, Bohnen, Paprika, Zitronensaft und Toastbrot	8,10
Saure Zwetschken im Speck gebraten auf Salat, Bohnen, Paprika, Zitronensaft und Toastbrot	8,10

Köstliche Salatgerichte

Gebratener Schafkäse Fetakäse in Speck gerollt und mit getrockneten Paradeisern gebraten, auf Salat	11,50
Grüne Kaspressknödel auf Salat mit Kernöl und Sauerrahmsauce	11,50
Steirischer Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilets Erdäpfelchips, Sauerrahmsauce, Kernöl	13,60
Bauernsalat Eierspeise, Speck, Chorizo und Erdäpfel gebraten, Salat nach Saison, Paradeiser, Zwiebel, Paprika, Gurken	13,10
alle Salate werden mit Knoblauchbrot oder Brot serviert	
Beilagensalat fein mariniert klein	4,20
Beilagensalat fein mariniert groß	5,80

Gebackene Palatschinken

Blunz'n, Erdäpfel und Sauerkraut Hühnerfleisch, Curry, Kichererbsen Schinken, Käse und Champignons Faschiertem, getrocknete Paradeiser und Basilikum Feta, Spinat und Nüssen Käferbohnen, rote Linsen, Knoblauch und Mozzarella Quinoa, Gemüse, Rucola	
Portion klein – 1 Stück mit Salat	9,40
Portion groß – 2 Stück mit Salat	14,70

Selbstgemachte Frischnudeln

Gelbe mit Kurkuma, Rote mit Rauna, Grüne mit Spinat

Nudeln Bolognese mit Faschiertem, Tomatensauce	12,40
Nudeln mit Blauschimmelkäse und getrockneten Paradeiser und Nüssen	13,10
Nudeln Carbonara mit Speck, getrockneten Paradeiser, Ei und Obers	13,80
Nudeln mit Gemüsecurry Kürbis und Kokosmilch	12,40
Nudeln mit Gemüsesugo mit Gartengemüse und Tomatensauce	12,40

Süße Gaumenfreuden

Malakoffnockerl mit Schlag und Eierlikör	5,90
Griesflamerie im Glas mit Fruchtspiegel und Schlagobers	5,90
Schokomousse mit Fruchtspiegel und Schlagobers	5,90
Nusskucherl auf Fruchtspiegel, Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce	6,50

Wir sind für Sie da:

Mittwoch bis Samstag ab 16.00 Uhr

www.vagoetzgod.at

facebook: Vagötz' god

Tischreservierungen unter:

+43 2742 / 88 55 43

+43 650 / 378 15 69

Bei Feiern und Anlässen aller Art

verwöhnen wir Sie gerne auch außerhalb
der Geschäftszeiten in unserem
Lokal und Gastgarten.

Wir vertreiben auch **Khoysan Meersalze**.

Für Allergenauskünfte steht unser Service zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und
sämtlicher Abgaben.