



reiß
ALTSTEIRISCH ESSEN

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADENECK & HEURIGER
DONNERSTAG UND FREITAG 16.00 - 22.00
SAMSTAG 11.00 - 22.00
SONNTAG 11.00 - 21.00

Siegbert und Siegmar Reiß
VATER UND SOHN

WWW.REISS-HEURIGER.AT

A: VOLKERSDORFERSTRASSE 87
A-8063 EGGERSDORF
T: 03117-2080
E: OFFICE@REISS-HEURIGER.AT



INHALTSVERZEICHNIS

VATER UND SOHN S. 4
Geschichte des Bauernhof Reiß

SPEISEKARTE..... S. 6/7
Suppen, warme Speisen, klassische Würste, Fleischloses

SPEISEKARTE..... S. 8
Kalte Jause, Brote, Saures

GETRÄNKE S. 10

SPEISEKARTE..... S. 12/13
Mehlspeisen & Kaffee, Edelbrände, Liköre

UNSERE LEBENSMITTEL – EIN KULTURGUT..... S. 14

UNSER BROT & AUSZEICHNUNGEN..... S. 15

DAS KAISERSCHNITZEL..... S. 16

ÖFFNUNGSZEITEN HEURIGER:

DONNERSTAG UND FREITAG 16.00 - 22.00

SAMSTAG 11.00 - 22.00

SONNTAG 11.00 - 21.00

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADENECK:

DONNERSTAG UND FREITAG 16.00 - 22.00

SAMSTAG 11.00 - 22.00

SONNTAG 11.00 - 21.00

Siegbert und Siegmar Reiß
VATER UND SOHN

WWW.REISS-HEURIGER.AT

» VOM ACKER
INS KÖRBCHEN. «

0km

UNSERE ZUTATEN SIND

Vom Acker zum Müller in der Nähe, und dann ab ins Jausenkörberl. Es ist ein permanenter Kreislauf, der aus den Aufgaben besteht, die wir uns auf die Fahne geschrieben haben: Respekt und Liebe zu Land, Tieren und Qualität seit 1978.

Als Bauern sehen wir uns in der Verantwortung für die Pflege unserer Kulturlandschaft. Daher arbeiten wir bereits seit 1991 großteils mit biologischem Dünger, ohne ein Biobetrieb zu sein. Wir verarbeiten das Fleisch vom Vulkanlandschwein selbst und mit großer Sorgfalt in der eigenen Fleischerei. Wir beziehen diese Vulkanlandschweine von ausgesuchten Betrieben aus unmittelbarer Nähe.

Auch das Brot backen wir seit eh und je selbst. Bereits in der vierten Generation pflegen wir das Handwerk. Genießen Sie unser traditionell gebackenes Roggenbrot auf Basis von Natursauerteig. Dann endlich, beim Heurigen, ist es so weit: All unsere Produkte treffen sich und bilden schmackhafte Kompositionen. Brettljause mit dem Glaserl Most auf Buschenschankart, Schlachtplatte mit Brein- und Blutwurst, gekochtem Geselchten, Schweinsbraten und einem Krügerl Murauer auf Heurigenart – das ist bodenständige Wirtshausküche mit der Handschrift des Bauern. „**Nachschaubarkeit**“.

WENIGER ALS

25km
VOM BAUERNHOF-HEURIGEN REISS
ENTFERNT

KURZE
WEGE

Mit unserer breiten Produktpalette können wir die meisten Wünsche abdecken, aber natürlich ist es uns nicht möglich, wirklich alles gänzlich selbst herzustellen. Deshalb sind wir froh, uns auf unsere Region, unsere Natur und Betriebe, die mit dem gleichen Respekt wie wir agieren, verlassen zu können. Von ihnen beziehen wir Produkte wie Wild, Eier, Kren oder Wein, das meiste im Umkreis von rund 25 km.

Als Bauer, Bäcker, Fleischer und Wirt bleibt noch genug für uns zu tun. Und wir können dabei das umsetzen, was uns so am Herzen liegt: Ehrlichkeit, Authentizität und Transparenz für unsere Lebensmittel. Wir können Sicherheit und „Nachschaubarkeit“ leben.





TRADITION SEIT

1978

» WENN DER **VATER MIT DEM SOHNE ...**
DAS EIGENE LAND BEWIRTSCHAFTET,
EINE BÄCKEREI UND EINEN HEURIGEN
BETREIBT, KANN DAS NUR EIN
GENUSSERLEBNIS FÜR DEN GAST
BEDEUTEN. «

Bereits seit über vierzig Jahren führt Siegbert Reiß den Hof in Purgstall bei Eggersdorf, seit 2006 hilft Sohn Siegmart tatkräftig mit. Ihre Fähigkeiten sowie die Liebe der beiden zu Land, Leuten und Tieren machen einen Besuch zum besonderen Erlebnis. Vater und Sohn bestehen auf ein offenes Miteinander und Ehrlichkeit bei den Produkten.

Die beiden achten nicht nur auf die Regionalität und die Qualität ihrer Produkte, sondern sind auch um die Nachhaltigkeit ihres Tuns bemüht. Im „Nose-to-Tail“-Betrieb wird nichts verschwendet, alle Teile des Tieres werden verwendet. So findet man auch eher selten gewordene Spezialitäten wie Innereien, geröstete Leber oder die beliebte Klachelsuppe mit Sterz regelmäßig auf der Speisekarte.

Mit Hingabe widmen sich die beiden nicht nur der Verarbeitung der Vulkanlandschweine, die von ausgesuchten Betrieben in der Nähe stammen, sie säen und ernten auch das Getreide für das im wahrsten Wortsinn ausgezeichnete Brot, das sie für die Heurigengäste in der eigenen Hofbackstube mit aller Liebe backen.

Der Ausnahme-Hof des Vater-Sohn-Gespans ist auch beim Thema Ökologie und Nachhaltigkeit auf dem neuesten Stand: Auf dem Hof gibt es Energie vom eigenen Dach und eine Wärmerückgewinnung aus den Kühlhäusern. Das breitgefächerte Einsatzgebiet von Siegbert und Siegmart Reiß ist fast nicht auf Papier zu bringen, doch die Grundbegriffe für die Arbeit der beiden sind schnell formuliert: Respekt vor Mensch und Tier, Liebe zur Arbeit bis ins Detail sowie Nachhaltigkeit für die Umwelt und die Nachkommen fassen alles zusammen, was ihnen wichtig ist.

WIR SIND

DER BAUER,

DER GETREIDE ANBAUT, ERNTET, ES MAHLEN LÄSST

DER BÄCKER,

DER FRISCHES SAUERTEIGBROT SELBST ZUBEREITET

DER FLEISCHER,

DER VULKANLANDSCHWEINE SELBST VERARBEITET

DER WIRT,

DER SEINE GÄSTE MIT HERZ UND SEELE BETREUT

WIR SIND SIEGMAR UND SIEGBERT REISS.



» EGAL OB KARREE ODER
WÜRSTEL - UNSERE
GEWÜRZMISCHUNGEN,
EINZELN KOMPONIERT, GANZ
NATÜRLICH UND **OHNE**
GESCHMACKSVERSTÄRKER,
MACHEN JEDES STÜCK
FLEISCH EINZIGARTIG. «

ALTSTEIRISCH ESSEN

Unsere Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE A/C/L	4.80
FRITTATENSUPPE A/C/G/L	4.80

Warme Speisen

von unserem Schwein

	klein / groß
SCHWEINSBRATEN A/C/G/L/M	14.50 / 17.00
mit Sauerkraut und Knödel	
GESELCHTES A/C/G/L/M	14.50 / 17.00
mit Sauerkraut und Knödel	
BAUERNSCHMAUS MIT BRATWURST A/C/G/L/M	19.00
Schweinsbraten, Geselchtes, Bratwurst mit Sauerkraut und Knödel	
BAUERNSCHMAUS MIT BREIN- ODER BLUTWURST A/C/G/L/M	20.50
Schweinsbraten, Geselchtes mit Sauerkraut und Knödel	
BLUTTOMMERL A/C/G	14.00
mit Brot, Wartezeit ca. 25 Minuten, auf Anfrage	
GEGRILLTES KOTELETT G/L/M	14.00 / 17.00
mit Reis und Gemüse	
GEGRILLTE MEDAILLONS G/M/O	14.50 / 17.50
mit Erdäpfel und Schnittlauchsauce	
BAUERNTOST A/G	9.00 / 11.00
mit Schwarzbrot, Schinken und Käse	
KAISERSCHNITZEL A/C/G	12.50 / 17.00
aus dem Kaiserteil vom Schwein mit selbstgemachten Kaiserbröseln aus der Backstube, in der Pfanne mit Schweineschmalz zubereitet, Erdäpfel	
ZUPFTES FLEISCH A/M/O	15.50
serviert mit Dipsauce und Garnierung	
SALAT VOM BUFFET	5.50

Die Schlachtplatte

SCHLACHTPLATTE FÜR 2 PERSONEN A/C/G/L/M	39.00
Unsere Schlachtplatte eignet sich besonders zum gemeinsamen Speisen. Die Schlachtplatte wird mit Schweinsbraten, Geselchtem, Brein-, Blut- und Bratwurst, Sauerkraut und Knödel serviert.	

Klassische Würste

BREINWURST A/C/G/L/M	16.00
Ein Stück mit Sauerkraut und Knödel	
BLUTWURST A/C/G/L/M	16.00
Ein Stück mit Sauerkraut und Knödel	
BRATWURST A/C/G/L/M	13.00
Ein Paar mit Sauerkraut und Knödel	16.00

Fleischlos

SELBSTGEMACHTE RAVIOLI A/C/G/H	16.50
mit Ricotta-Pesto-Fülle und Kräutersauce	
SELBSTGEMACHTE HIRSELAIBCHEN A/C/G/L	15.50
mit Schnittlauchsauce und Salatgarnitur	



Kalte Jause

BRETTLJAUSE **A / G / M** 11.50
Aufgeschnitten: Geselchtes roh und gekocht, Schweinsbraten, Speck, Sulz, Hauswurst, Hauswürstel, Bergkäse, Leberaufstrich, Verhackert und eine Portion Brot

BAUERNJAUSE **A / G / M** 12.50
Ganze Schnitten: Geselchtes roh und gekocht, Schweinsbraten, Speck, Sulz, Hauswurst, Hauswürstel, Bergkäse, Leberaufstrich, Verhackert und eine Portion Brot

HAUSPLATTE AB 3 PERSONEN **A / G / M** P.P. 11.50
ZUM DA ESSEN UND MITNEHMEN
Aufgeschnitten: Geselchtes roh und gekocht, Schweinsbraten, Speck, Hauswurst, Hauswürstel, Bergkäse, Leberaufstrich, Verhackert und eine Portion Brot



Brote

	klein / groß
GEMISCHTES BROT A / G / M	7.00 / 8.50
Gekochter Schinken, Schweinsbraten, Trockenese, Bergkäse, Ei	
SCHWEINSBRATENBROT A / M	5.50 / 7.00
SCHINKENBROT A	5.50 / 7.00
BRÜSTELBROT A / M	5.50 / 7.00
SPECKBROT A	5.50 / 7.00
KARREEBROT A	6.50 / 8.00
LANDSCHINKENBROT A	6.50 / 8.00
KÄSEBROT A	6.50 / 8.00
AUFSTRICHBROT A / G	4.50 / 5.50
Leberaufstrich, Verhackert, Liptauer oder Kürbiskernaufstrich	

Saures

	klein / groß
SAURE SULZ A / C	9.00 / 11.00
Würzige Schwartelsulz, mit Brot	
SAURE BAUERNPRESSWURST A / C	9.00 / 11.00
Selbstgemacht mit mildem Fleisch, mit Brot	
SAURES RINDFLEISCH A / C	12.50 / 14.50
mit Brot	
GEMISCHTES SAURES A / C	11.00 / 13.00
Rindfleisch, Sulz, Bauernpresswurst, mit Brot	
SALAT VOM BUFFET	5.50

MAHL
ZEIT!

alkoholische Getränke

Offene Weine ^(o)

von unseren Hauswinzern Familie Muster

WEISSBURGUNDER

WELSCHRIESLING

SAUVIGNON BLANC

ZWEIGELT

1/8 L	4.40
Flasche	26.40

Flaschenweine ^(o)

GELBER MUSKATELLER 0,75 L	27.00
Weingut Bernhard und Gertrude Muster	

WEISSER SEKT BRUT 0,75 L	32.00
Méthode traditionnelle	

SCHILCHERSEKT BRUT 0,75 L	32.00
---------------------------------	-------

Tafelwein ^(o)

weiß oder rot

TAFELWEIN	
1/4 L pur	4.60
1/2 L pur	9.20
1 L pur	18.40
1/4 L gespritzt	2.90
1/2 L gespritzt	5.80

Bier ^(A)

MURAUER	
0,3 L	4.30
0,5 L	4.90

ALKOHOLFREIES BIER 0,5 L	4.70
--------------------------------	------

Apfelmost ^(o)

APFELMOST	
1/4 L pur	3.00
1/2 L pur	6.00
1 L pur	12.00
1/4 L gespritzt	2.00
1/2 L gespritzt	4.00

nichtalkoholische Getränke

Säfte

APFELSAFT	
von der Familie Taucher aus Eggersdorf	

HOLUNDERBLÜTENSaft WEISS	
selbstgemacht	

RIBISELSAFT	
selbstgemacht	

HOLUNDERBEERENSAFT ROT	
selbstgemacht	

1/4 L gespritzt	2.00
1/2 L gespritzt	4.00
1/4 L pur (Apfelsaft)	3.00
1/2 L pur (Apfelsaft)	6.00
1 L pur (Apfelsaft)	12.00

Nektar

MARILLENNEKTAR	
von der Familie Marterer aus Pischelsdorf	

ERDBEERNEKTAR	
von der Familie Weber aus Eggersdorf	
1/4 L pur	4.60
1/2 L pur	9.20
1 L pur	18.40
1/4 L gespritzt	2.90
1/2 L gespritzt	5.80

Wasser

MINERAL/SODA	
1/4 L	1.30
1/2 L	2.60
1 L	5.20

LEITUNGSWASSER	
1/4 L	0.30
1/2 L	0.50
1 L	1.00

» DIE GRÖSSTEN
BRENNNESSELNESTER UND
HINIGSTEN FÜSSE KÖNNEN UNS
NICHT VON DEN SÜSSESTEN
HOLLERSTAUDEN FERNHALTEN. «



Kaffee

KLEINER ESPRESSO	3.20
GROSSER ESPRESSO	4.60
KLEINER ESPRESSO MACCHIATO (G)	3.60
GROSSER ESPRESSO MACCHIATO (G)	5.00
VERLÄNGERTER	3.70
CAPPUCCINO (G)	4.20
CAFFE LATTE (G)	4.80

Klare Edelbrände

APFELBRAND	
ZWETSCHKENBRAND	
BIRNENBRAND	
2cl	3.00
MARILLENBRAND	
2cl	4.00

Liköre

HOLUNDERLIKÖR (O)	
NUSSLIKÖR	
QUITTENLIKÖR	
2cl	3.00



»BEI UNS FINDEN SIE
EINE KÖSTLICHE
VIELFALT AN DESSERTS
UND MEHLSPEISEN –
VON KLASSISCH BIS
AUSGEFALLEN. «



SÜSSES
REISS

LANDESSIEGER STEIERMARK 2023

UNSERE BUCHELN

NACH FAMILIENREZEPT.

Das perfekte Blech Buchteln ist am Bauernhof-Heurigen Reiß eine eigene Disziplin. Damit unsere Buchteln genau so flaumig und locker werden, wie unsere Gäste sie kennen und lieben, braucht es mehrere Hände und viel Geschick. Insgesamt fünf Stunden arbeiten wir an 120 Stück Buchteln. Spätestens dann, wenn die frischen Buchteln aus dem Ofen geholt werden, der süße Duft den ganzen Heurigen erfüllt und unseren Gästen schon vom Geruch das Wasser im Mund zusammenläuft, wissen wir - das ist genau die Art und Weise, wie wir arbeiten wollen.

Übrigens: Buchteln zählen zum kulinarischen Erbe Österreichs.

FÜR EIN PERFEKTES BLECH
BUCHELN BRAUCHT MAN
MINDESTENS

vier

SCHNELLE HÄNDE
UND EINE STUNDE
ZUM „WUZELN“

Mehlspeisen

selbstgemacht - klassisch bis ausgefallen

BUCHTELN PRO PORTION A/C/G	3.00
2 Stück pro Portion, nach Verfügbarkeit	
SACHERSCHNITTE A/C/G	4.40
JOGHURTNOCKERL G	5.50
auf Himbeerspiegel	
NUSSSCHNITTE A/C/G/H	5.50
BUCHWEIZEN-HEIDELBEER-SCHNITTE A/C/G	5.50
KÄFERBOHNENWÜRFEL A/C/G/H	5.50

» VOM BAUERN ZUM WIRT, VOM URSPRUNG
BIS ZUM **GENUSS - NACHSCHAUBAR.** «



Unsere Lebensmittel - ein Kulturgut

Wenn wir das Beste aus der Natur „herausholen“ wollen, damit Sie zu Hause das Beste genießen können, brauchen wir Respekt, Wissen, Gefühl und Verständnis. Ja, Verständnis: Eine echte Natur, die gibt, die wächst und „natürlich“ gedeiht, die bietet uns nicht immer die gleichen Bedingungen. Der freie Himmel ist kein Gewächshaus, der Ackerboden kein chemisches Substrat. Alles lebt, ändert sich, verlangt uns manchmal viel ab. Aber es belohnt mit echtem, unverfälschtem, ja, auch mit wechselndem Geschmack. Der feine Gaumen spürt auch bei Mehl und Brot den „Jahrgang“. Das ist spannend – und beruhigend: Dann wissen wir, dass unsere Natur lebt und wir lebendig und nachhaltig mit ihr umgehen und mit ihr arbeiten dürfen.

Wenn wir unser Getreide ernten, zum Mahlen bringen, sind der Müller und wir gespannt, wie es wird, das Mehl. Welche Facetten diesmal überwiegen. Aber: Gehaltvoll ist es immer, nachhaltig von uns angebaut, kontrolliert, gepflegt. Ein Spiegel unseres Klimas und eine Bestätigung, dass es eben echt und natürlich ist, was auf unsere Teller, in Ihre Körberl kommt.

Was und wie wir anbauen, kultivieren, das hat in Österreich nicht umsonst einen hohen Stellenwert. Einzelne Gerichte haben sogar einen besonderen Status und gelten als „Österreichisches Kulturgut“, sind beim österreichischen Lebensministerium eingetragen und zählen damit zum traditionellen Wissen Österreichs. Buchtel, Kernöl, Wiener Schnitzel – das Reiß Brot ist noch nicht dabei ...

Wir jedenfalls sind glücklich und stolz, gutes Essen aus unserer Heimat für unsere Gäste herstellen zu dürfen.



DAS
BESTE AUS
DER NATUR

A: VOLKERSDORFERSTRASSE 87
A-8063 EGGERSDORF
T: 03117-2080

» SCHMECKT ANDERS, SCHMECKT
ECHT, **SCHMECKT WIE FRÜHER.** «



IN 1 KG BROT UND FLEISCH
STECKEN

31,2

KILOGRAMM AUSZEICHNUNGEN
UND GANZ VIEL ERFAHRUNG.



Was wiegt's das hat's: Unser Brot ist wirklich ausgezeichnet

Dass man die Liebe zum Brotbacken auch schmecken kann, beweisen unsere zahlreichen regionalen, nationalen und internationalen Auszeichnungen. Unterschiedliche Expertenjurys zeigten in verschiedensten Fachverkostungen ihre Begeisterung – und so haben wir in den letzten fünf Jahren für unser Brot insgesamt 141 Prämierungen erhalten. Von goldenen Ähren über Genusskronen bis hin zu DLG-Auszeichnungen und Brotkaiser – im Hause Reiß stapeln sich Medaillen und Trophäen mit einem Gesamtgewicht von circa 12 Brotläiben. Schwergewichtige Argumente für unsere nachhaltige Philosophie und ein nachhaltiges, ausgezeichnetes Handwerk!





NACHVOLLZIEHBAR,
RESPEKTVOLL

100%

EHRlich

DAS KAISERSCHNITZEL – EINE IKONE DER ALTSTEIRISCHEN KÜCHE

Mitten in der Gaststube befindet sich der Brotbackofen – quasi die Seele des Hauses.

Dort entsteht eine der Grundzutaten für das Kaiserschnitzel – die Brösel. Das spezielle Weizenbrot mit hohem Krustenanteil wird vor Ort vermahlen und ergibt eine besonders knusprige Panier. Im Hofladen können die berühmten Kaiserbrösel für zu Hause erstanden werden.

Das Fleisch für das Schnitzel stammt vom sogenannten Kaiserteil. Das ist ein besonders zartes und feinfaseriges Stück der Vulkanlandschweine, die wir selbst verarbeiten. Herausgebacken wird das Schnitzel dann ganz traditionell in Schweineschmalz, wodurch es besonders schmackhaft wird.

Wenn Ihnen bereits beim Lesen dieses Artikels das Wasser im Mund zusammengelaufen ist, überzeugen Sie sich selbst von der Top-Qualität des Gerichts. Sie werden diese kaiserliche Art des Schnitzels lieben.

