



Liebe Gäste!

*Vielen Dank für Ihren geschätzten Besuch!
Wir haben das nächste Mal*

*von 7. bis 31. Mai 2025
immer MI bis SA ab 15 Uhr
geöffnet. SO, MO, DI Ruhetag!*

Weinfrühling 26. und 27. April 2025

*Unsere Weine können Sie auch gerne bei unseren Partner-Lokalen genießen.
Hier geben wir Ihnen einen Überblick:*

Unsere Gastronomiepartner

Arte Hotel - Krems
Cafe Berger - Krems
Cafe-Pub Katze Tüt - Andorf
Cocktails Bar/Club - Kemmelbach/Ybbs
Familienhôtel Kreuzwirt**** - Weissensee
Gasthof Dangl - Wimpassing/Hafnerbach
Gasthaus zur Emmerenz - Waldkirchen/Bayern
Gasthaus Gusenbauer - Krems/Thallern
Gasthaus Hopferl - Gmünd
Gasthaus Koci - Wien, Inzersdorf
Gasthaus Osterhaus - Maria Elend
Gasthof Peter Wernig - St. Margareten Kärnten
Gasthof zur Post Fam. Kohlmayr - Untertauern

Gasthof Watzinger, Osternach/Ort i. I.
Hotel Donauwirt**** - Weissenkirchen i. d. Wachau
Hotel Rundeck**** - St. Anton am Arlberg
Hotel Steigenberger SPA**** - Krems/Stein
Kammersteinhütte - Föhrenberg/Perchtoldsdorf
Panoramahotel Gasthof Schönberger - Nußdorf a. Attersee
Pfarrzentrum Andorf - Oberösterreich
Sennhütte - St. Anton am Arlberg
Stadtwirt Bruck - Vöcklabruck
Thermenresort SPA - Bad Schallerbach
Tierpark Buchenberg - Waidhofen an der Ybbs
Trilogie Vinothek *Cafe* Dekothek* - Krems/Stein

Wein &
Speisen

Herzlich Willkommen!

TOP
HEURIGER

Im Jahr 1083 schenkte Bischof Altmann von Passau den Ort „Talarin samt Weingärten“ dem Stift Göttweig. Heute ist Thallern ein Kremser Weinort mit viel Geschichte, Oskar Werner verbrachte einige Sommer hier. Zu Kaiser's Zeiten war in Thallern das größte Braunkohlebergwerk in Betrieb.

Unser Weingut umfasst 10 Hektar Weingärten, welche in den wichtigsten Weinrieden Herrentrost, Frauengrund, Goldbühel, Kellerweingärten, Steinhagen und Schweren Zapfen liegen. Es werden hauptsächlich Grüner Veltliner & Riesling im Kremstal kultiviert, doch finden Sie im Sortiment auch Muskateller & Burgunder sowie preisgekrönte Rotweine.

Viermal im Jahr ist unsere Buschenschank geöffnet, die zum Top-Heurigen prämiert wurde. Nicht alleine das Wein- und Edelbrändeportfolio macht einen Heurigenbesuch interessant. Natürlich darf eine gute Jause nicht fehlen! Unser Küchenteam ist stets bemüht frisch, regional und natürlich mit Liebe zubereitete Köstlichkeiten auf Ihren Teller zu zaubern!

Unsere Fleischwaren beziehen wir von der Fleischerei Graf-Langenlois, die Milchgrundprodukte von der Firma Milchexpress, die Bergkäsesorten von Michi's Käseladen aus Mautern, den Bioziegenkäse von Franz und Maria Wohlmertsberger aus Oberbierbaum, das Gebäck von der Bäckerei Käppl aus Getzersdorf und das Gemüse von der Firma Unfried aus Krems. Wir achten darauf, dass ausschließlich regionale Produkte auf ihren Teller kommen!

Als Digestif gibt es Edelbrände von Marille, Williamsbirne & Apfel, jene Früchte die ebenfalls aus eigener Produktion stammen und vom Senior persönlich gebrannt wurden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, und freuen uns Sie bei unserem Heurigen bewirten zu dürfen.



Ihre Familie Tanzer

Jubiläum 44 Jahre Heuriger

Im Jahr 2019 wurde durch die Geburt unserer jüngsten Tochter Helena das vierblättrige Kleeblatt vollendet. Unsere vier Tänzerinnen

Jatiana, Karolina, Valentina und Helena

erfüllen uns mit viel Glück und Dankbarkeit!



Ein Teil des Erlöses dieser Limited Edition von 444 Magnum-Flaschen soll Familien helfen, die nicht so viel Glück haben!

Quattro Ballerini

Grüner Veltliner Kremstal Reserve 2019

Ried Kellerweingärten

13,5%vol [o]

1/8 l € 4,40 1,5 l € 52,80

Ab-Hof € 44,-

Wein

Grüner Veltliner Landwein [o]	1/8 l € 1,90
Blauer Zweigelt Landwein [o]	1/8 l € 1,90
G'spritzter weiss o. Rot [o]	1/4 l € 2,40
Kaiserg'spritzter [o]	1/4 l € 2,70

Digestif



Marille

Reserve
typisch Marille, reif, Dichte und Länge

2cl € 3,20

Drink pink!



Sparkling

Rosé

Ein fruchtiger Schaumwein zum Einstimmen!
12%vol [o]



1/10 l € 3,20 0,75 l € 22,50



Francesco

Rosé vom Zweigelt 2024

Ein klassischer Roséwein für jeden Anlass!
11,5%vol [o]

1/8 l € 2,70 0,75 l € 16,20

Sparkling WHITE



Sparkling

White

Spritzig, fruchtiger Schaumwein, mmmhhh!
12%vol [o]

1/10 l € 3,20 0,75 l € 22,50

Alkoholfrei

Traubensaft Rosé gespritzt	1/4 l € 2,20
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	1/4 l € 2,20
Hollersirup gespritzt	1/4 l € 2,00
Schmex Kräuterlimonade	0,35 l € 2,80
Frucade	0,35 l € 2,80
Vöslauer Mineralwasser	0,30 l € 2,20
Vöslauer Mineralwasser	1 l € 4,20

Grüner Veltliner



Dem Herren sein Trost

Grüner Veltliner Kremser 2024
leichter aber doch facettenreicher Veltliner
12,0%vol [o]

1/8 l € 2,70 0,75l € 16,20



Frauengrund

Grüner Veltliner KremstalDAC 2023
typisch, würziger, Kremser Veltliner
12,5%vol [o]

91 Punkte falstaff
1/8 l € 3,20 0,75l € 19,20



Goldbühel

Grüner Veltliner KremstalDAC 2023
blumig, ausgewogen, für Geniesser!
13,0%vol [o]

92 Punkte falstaff
1/8 l € 3,70 0,75l € 22,20



Talarin

Grüner Veltliner KremstalDAC
Ried Kellerweingärten 2014 oder 2020

“Talarin samt Weingärten” ist der Urname Thallerns.
12 Monate im Barrique ausgebaut
13,5%vol [o]
92 Punkte falstaff
1/8 l € 4,20 0,75l € 25,20



Riesling



Steinhausen

Riesling KremstalDAC 2023
exotisch, duftiger Rieslingtyp
12,5%vol [o]

91 Punkte falstaff
1/8 l € 3,20 0,75l € 19,20



Schwestern Zapfen

Riesling Antonia KremstalDAC 2023
Steinobstnase, fruchtig & komplex am Gaumen
13,0%vol [o]

92 Punkte falstaff
1/8 l € 3,70 0,75l € 22,20

Burgunder



Chardonnay

Classic 2022
klassischer Spargelwein, säurebetont
12,5%vol [o]

1/8 l € 3,20 0,75l € 19,20



Pinot Blanc

Reserve 2022
feinduftig, vollmundig, lieblich
13,5%vol [o]

92 Punkte falstaff
1/8 l € 3,70 0,75l € 22,20



Kremser Jüngling
Grüner Veltliner
jung, frisch, fruchtig!
11,5%vol [o] **2024**
1/8 l € 2,70 0,75l € 16,20

Muskateller



Better Muskateller

Classic 2024
Typischer Holunderduft - Sommerwein.
12,0%vol [o]

1/8 l € 3,20 0,75l € 19,20

Sie können gerne unsere Produkte auch mit nach Hause nehmen. Fragen Sie nach unserer AB-Hof-Preisliste!

Süßwein



Dolce

Weißburgunder Auslese 2018
Frucht-Kompott, feine Restsüße (90g/l RZ)
11,5%vol [o]

1/16 l € 3,70 0,375l € 22,20



Beerenauslese

Weißburgunder 2020
Verspielte Aromatik nach Honigmelone (168g/l RZ)
7,5%vol [o]

1/16 l € 4,20 0,375l € 25,20



Rotwein



Cuvée Maximilian

Zweigelt Blauburger Classic 2021
fruchtig, mild, samtiger Abgang
12,5%vol [o]

87 Punkte falstaff
1/8 l € 3,20 0,75l € 19,20



Zweigelt

Reserve 2021
dicht, rund, feine Holznote
13,0%vol [o]
18 Monate im
“Grossen Holz” gereift

1/8 l € 3,70 0,75l € 22,20



Cabernet Sauvignon

Reserve 2020
komplexe Holzaromen, intensive Frucht, samtig
13,0%vol [o]
24 Monate im Barrique gereift

91 Punkte falstaff
1/8 l € 3,70 0,75l € 22,20



Legrand

Cabernet Sauvignon 2019
Fruchtfülle, komplex, ausgewogen
13,5%vol [o]
36 Monate im Barrique gereift

91 Punkte falstaff
1/8 l € 4,20 0,75l € 25,20



Speisen

Tanzer's Spezialteller	€12,10*
Rohschinken & Speck mit 3erlei Käse & Tomaten-Basilikumauf. [E,G,H]	
Roastbeef	€12,60*
mit Kräutersauce [G,M,O]	
Hauerjause	€ 9,10*
[A,C,G,M]	
Rohschinken mit Krentopfen	€ 9,10*
[G]	
Geselchtes gekocht	€ 7,00*
[]	
Gefüllte Schweinsbrust	€ 7,00*
[C,M]	
Schweinsbraten	€ 7,00*
[M]	
Surbraten	€ 7,00*
[M]	
Kümmelbraten	€ 7,00*
[M]	
Bauernspeck	€ 7,00*
[]	
Blutwurst	€ 6,40*
[A,M]	

In Essig und Öl

Rindfleischsalat	€ 9,40*
[C,O]	
Saure Platte	€ 9,40*
[A,C,M,O]	
Wurstsalat	€ 7,10*
[C,O]	
Saurer Presskopf	€ 6,70*
[O]	
Saure Wurst	€ 6,70*
[O]	
Saure Blutwurst	€ 6,70*
[A,M,O]	

Wir können gerne unsere sauren Speisen mit Kürbiskernöl servieren! + € 0,80

Aufstriche

Aufstrichteller garniert	€ 7,20*
[C,G,M]	
Kräuteraufstrich	€ 4,60*
[G]	
Liptauer	€ 4,60*
[G,M]	
Krentopfen	€ 4,60*
[G]	
Eiaufstrich	€ 4,60*
[C,G,M]	
Leberaufstrich	€ 5,10*
nach altem Hausrezept! []	
Tomaten-Basilikumaufstrich	€ 5,10*
[G]	

Käse

Käseplatte mit 9 Käsesorten	€ 11,40*
[C,E,G,H,L]	
Italienischer Büffel-Mozzarella	€ 10,50*
mit Salat, Tomaten & Olivenöl	
verfeinert mit Wildkräutersalz und Blütenauerhonig	
[G,O]	
BIO-Ziegenfrischkäsegupferl	€ 10,10
mit Basilikumpesto und Salatgarnitur	
[C,E,F,G,O]	
Emmentaler mit Butter	€ 7,00*
[G]	

Kindermenü

Confetti-Teller	€ 6,10
Extrawurst, Streichkäse,	
Soletti & Überraschung [C,G,M,N]	

Allergeninformation gemäß Codex:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Saisonales



Brote

Belegtes Brot	€ 7,20
mit vielen Fleischsorten, garniert [A,C,F,G,M]	
Butterbrot mit Emmentaler	€ 6,10
[A,F,G]	
Speckbrot mit Zwiebel	€ 6,10
[A,F]	
Fleischbrot mit Kren	€ 6,10
[A,F]	
Kräuteraufstrichbrot	€ 4,30
[A,F,G]	
Liptauerbrot	€ 4,30
[A,F,G,M]	
Krentopfenbrot	€ 4,30
[A,F,G]	
Leberaufstrichbrot	€ 4,50
[A,F]	
Eiaufstrichbrot	€ 4,30
[A,C,F,G,M]	
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,50
[A,F]	
Bratenfettbrot	€ 3,10
[A,F]	
Grammelschmalzbrot	€ 3,50
[A,F]	

Süßes & Knabberei

Dessert im Glas Zwetschenröster unter Topfen-Joghurt-Oberscreme	€ 5,10
[G]	
Rotweinkuchen mit Schokolade überzogen	€ 4,10*
[A,C,G]	
Apfelstrudel ohne Rosinen	€ 4,10*
[A,O]	
Butterbrot mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 3,50
[A,F,G]	
Wachauerschnitte [A,C,E,F,G]	€ 2,10
Mannerschnitte [A,C,F,G]	€ 2,40
Soletti [A,G,N]	€ 2,10
Chips []	€ 2,10



* Kleine Portion generell minus € 1,00
Alle Speisen ohne Gebäck! Küchenschluss 21 Uhr

Gebäck

Brot [A]	€ 1,70
Wachauer Laberl [A,F]	€ 1,70
Vinschgerl [A,F]	€ 1,70
Sesam-Kornspitz [A,F,N]	€ 1,70
Käsestangerl [A,F,G]	€ 1,70
Salzstangerl [A,G]	€ 1,70
Dinkel-Vollkornspitz [A,G]	€ 1,70

Liebe Gäste!
Bitte bestellen Sie ihr gewünschtes Gebäck vor!
Wir möchten aus hygienischen Gründen kein Gebäck retour nehmen. Wir danken für Ihr Verständnis!

Guten Appetit

