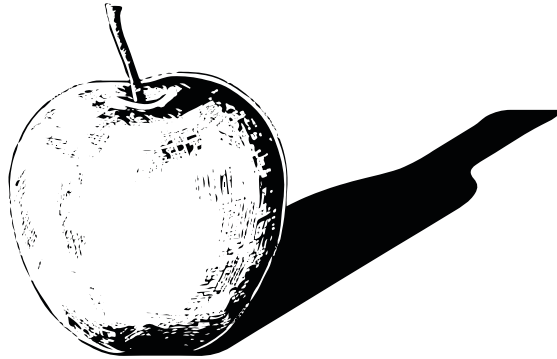




WeberBartl

Die autochthone Apfelsorte des Hausruckviertels als Namensgeber verspricht beides: Feinen Most & unser Bekenntnis zur Verwendung gesunder & lokaler Rohprodukte als Basis für unsere Arbeit!

Davor:

WeberBartl Spritzer	4,90
Seiterl 4710er Hopfen Zwickl	3,60
Wujito Apfel/Basilikum/Limette & Rum	6,50
Pona Grapefruit	3,90

Zwischendurch:

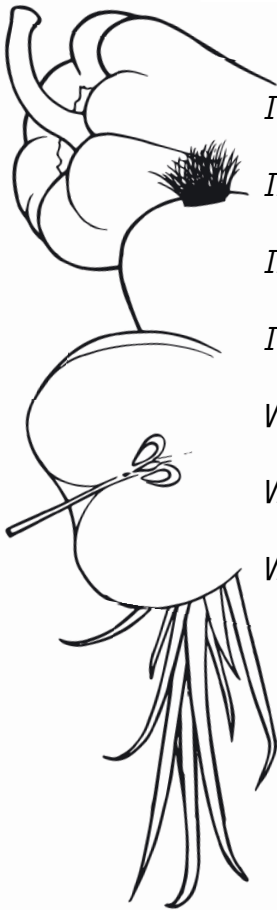
Sand & Kalk / Lamprecht	4,50
Trauner's Speckbirne	2,50
Apfel-Birnen-Cuvée / Wurm	2,50

Danach:

Oliver W	8,00
Juicy J	8,00
Mara Rhabarber	6,50

GUT Essen

**Bei Unverträglichkeiten bitte beim Servicepersonal melden!*



- I) 15,60 *Spargel* / Süßkartoffel / Kräuter
- II) 13,80 *eTortilla* / Zwiebel / Pilze
- III) 18,40 *Saibling* / Karotte / Walnuss
- IV) 11,10 *Ofenseellerie* / Apfel-Kren / Liebstöckl
- V) 12,10 *Schweinebauch* / Kohlrabi / Sesam
- VI) 20,80 *Reh* / Blaukraut / Pastinake / Salbei
- VII) 8,00 *B'soffener Weberbartl* / Topfencrème / Rhabarber

Serviert wird Gang für Gang in die Tischmitte - zum Teilen.

*beim Trinken
also PROST!
INTERESSANTES*

BESSER Trinken

<i>Bier vom Fass</i>	1/3	1/2
Grieskirchner Pils	3,40	3,90
4710 Hopfen-Zwickl	3,60	4,10

Flaschenbiere

Grieskirchner Jörgerweise	4,10
Grieskirchner alkoholfrei	3,90

<i>Most im Glas</i>	1/4	1/2
Apfel-Birnen-Cuvée	2,50	3,50
Winklermost vom Fass	2,50	3,50
Speckbirne	2,50	3,50
Schauer's Weberbartl	2,50	3,50

<i>Wein im Glas</i>	1/8
Hauswein Weiß/Schuster	3,20
GV Stockwerk/Geyerhof	4,50
Sand & Kalk/Lamprecht	4,50
Donauriesling	4,50
Welschriesling/Straka	4,80
Rosa Handgemenge	4,60
Hauswein Rot/Schuster	3,20
Blauer Zweigelt/Nittnaus	4,40
Merlot/Dorli Muhr	4,80

<i>Fruchtsäfte Pur</i>	1/3	1/2
Apfel naturtrüb	3,40	4,40
Johannisbeere	3,40	4,40
Apfel-Basilikum-Limette	3,40	4,40
Traubensaft	3,40	4,40
oder <i>gespritzt:</i>	3,20	4,00

Mineral

Stilles	2,80
Soda	2,50 3,20
Soda Zitron	3,00 3,70
Soda Verjus	3,20 3,90

Anti

Tonic	3.50
bitterschön Zitrone	3.90
bitterschön Orange	3.90
Pona Orange	3.90
Pona Grapefruit	3.90
Makava	3.50
Coca Cola	3.40
Almdudler	3.40

Café

Espresso	2,50
Verlängerter	2,90
Cappuccino	4,00
Doppelter E	3,90
Tee	3,00



**dies & vieles Mehr
in unserer Weinkarte!*

*beim Trinken
also PROST!
INTERESSANTES*

ALSO Prost!

Haussprudel:

Weberbartl Spritz	4,90
Birnenschaumwein	4,50
Apfelsider	3,50
Most Hugo	3,50



Lust auf
mehr?
frag' nach unserer
Barkarte!

Longdrinks

Vodka + Traubensaft	Trauben Resl	6,50
Bombay Sapphire + bitterschön Zitrone + Minze	Oliver W	8,00
Whiskey + bitterschön Orange + Rosmarin	Juicy J	8,00
Bombay Sapphire + Rhabarber + Ingwer	Mara Rhabarber	6,50
Fernet Hunter + Streuobst Apfelsaft + Makava	Streuobst Hunter	7,50
Rum + Apfel/Basilikum/Limette	Wujito	6,50
Rum + Johannisbeere/Minze/Limette	Juanita	6,50
Deja Vu + Apfel + Cider	Fitness Schmee	6,00
Parzmair Wermuth + Tonic naturtrüb	Wermuth Bitter Fog	6,50
Parzmair Wermuth rosé & Gin + Campari	Negroni Sicilian Summer	8,00
Bombay Sapphire + Tonic	Gin Tonic	6,50
Parzmair Gin + Tonic	Meidschin Tonic	7,00

also PROST!
INTERESSANTES

Interessantes

Über uns

Wir sind drei Freunde - ein Barkeeper, ein Koch und ein Jäger - und laden diesen Sommer zu fetzigen Drinks, bestem Grieskirchner Bier und frechen Schmankerl in den prachtvollen Innenhof des ehemaligen Ofenloch.

Weberbartl, eine Apfelsorte aus St. Marienkirchen, steht stellvertretend für die **regionalen Produkte, die aufgetischt werden und ins Glas kommen**. Neben ausgewählten Mosten und spannenden österreichischen Weinen gibt es eine kleine und stetig wechselnde Speisekarte. Das Thema „sharing“ spielt beim Essen eine Rolle: Es gibt viele kleine Speisen, die man miteinander teilen kann, aber nicht muss. Das kulinarische Erlebnis kann beim guten Grieskirchner Bier und originell-leckeren Drinks an der Bar weitergelebt werden. Gemeinsam mit Braumeister Matthias Gangl von der nahegelegenen Brauerei Grieskirchen haben wir das Sommerbier, das 4710-Hopfen-Zwickl, mitkreiert und zapfen es nun frisch vom Fass! **Und der Sommer kann kommen :)**

PS: Insgesamt gibt's 66 Öffnungstage, um das WeberBartl zu erleben.

Vielen Dank für Deinen Besuch!



Weinkarte



Prickelnd

75cl

Cremant de Bourgogne AOP
Brut Rose, Vitteaut-Alberti

28,00

Matiu Prosecco*

27,00

Brut, Conegliano Valdobbiadene, 2020

ET wild & prickelnd

34,00

Pet Nat, Ernst Triebsaumer, Rust, 2018

Apollo 20**

32,00

Pet Nat, Casa Amore, Schlüßlberg, 2020

Marié Pétilland

29,00

Toni Söllner

Birnenschaumwein

24,00

Wurm, St. Florian

Apfel Cidre**

22,00

PUR Apfel, Sierndorf, 2020

Apfelsider

20,00

Schauer, St. Marienkirchen

Traubensaft FRIZZANTE

25,00

Fred Loimer, Langenlois

Rosa FRIZZZZZ

27,00

Anita & Richard Goldenits, Taden



Most

100cl

Apfelmost

11,10

Lindinger - St. Thomas

Brünnerling

11,10

Schauer - St. Marienkirchen

Weberbartl

11,10

Schauer - St. Marienkirchen

Apfe-Birnen Cuveé

11,10

Wurm - St. Florian

Speckbirne

11,10

Trauner - Geboltskirchen

Rote Landlbirne

11,10

Schauer - St. Marienkirchen

Weißwein

75c1

Grüner Veltliner Stein*	24,00
<i>Jurtschitsch, Kamptal DAC, 2020</i>	
Gemischter Satz SATELLIT	27,00
<i>Jutta Ambrositsch, Wien, 2020</i>	
Weißburgunder Sand & Kalk*	26,00
<i>Herrenhof Lamprecht, Vulkanland, 2020</i>	
Gelber Muskateller	25,00
<i>Weingut Trummer, Vulkanland, 2020</i>	
Gemischter Satz*	23,00
<i>Weingut Schuster, Wagram, 2021</i>	
Grüner Veltliner Stockwerk**	26,00
<i>Geyerhof, 2021</i>	
Chardonay Horizont***	26,00
<i>Weingut Zillinger, Weinviertl, 2018</i>	
Welschriesling	26,00
<i>Thomas Straka, Rechnitz, 2020</i>	
Sauvignon Blanc Eichberg	31,00
<i>Daniel Jaunegg, Südsteiermark, 2019</i>	
Donauriesling	26,00
<i>Wurm, St. Florian, 2021</i>	
Riesling Federspiel**	32,00
<i>Nikolaihof, Wachau, 2020</i>	
Riesling Urban R.*	24,00
<i>Stagard, Stein a.d. Donau</i>	
Riesling von Gösing*	26,00
<i>Toni Söllner, Wagram, 2018</i>	
Grauburgunder*	29,00
<i>Neumeister, Stmk. DAC, Vulkanland, 2021</i>	
Roter Veltliner	30,00
<i>Schuster, Wagrain, Berg Eisenhut, 2020</i>	
Grüner Veltliner**	32,00
<i>Casa Amore, Schläßlberg, 2020</i>	

75c1

Push the sky away**	37,00
<i>Casa Amore, Schläßlberg, 2020</i>	
Gemischter Satz**	35,00
<i>Casa Amore, Schläßlberg, 2020</i>	
Grüner Veltliner Freisprung	35,00
<i>RauSchnitt Weine, 2020</i>	
Weißburgunder Freisprung	35,00
<i>RauSchnitt Weine, 2020</i>	
Koreea***	30,00
<i>Judith Beck, Gols, 2021</i>	
Grüner Veltliner	50,00
<i>Veyder-Malberg, Wachau, 2019</i>	
Riesling	40,00
<i>Pichler-Krutzler, Kremstal DAC, 2018</i>	
Die Leidenschaft weisz*	40,00
<i>M & A Arndorfer, Kamptal, 2019</i>	
Irden Allerlei im Steinzeug*	42,00
<i>Toni Söllner, RV, Wb, SG, Ri, Wagram, 2018</i>	
Ex Vero I** (Sb/Ch)	40,00
<i>Werlitsch, Südsteiermark, 2019</i>	



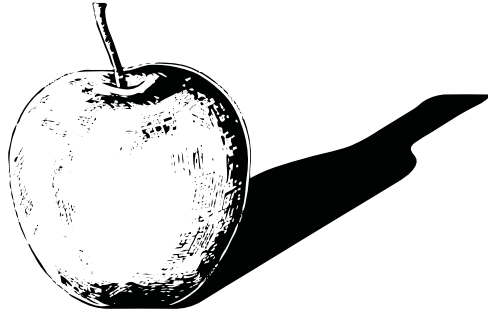
Rosé

75c1

Rosa Handgemenge	25,00
<i>Wachter & Wiesler, Deutsch-Schützen, 2020</i>	
LADY ROSE**	32,00
<i>Casa Amore, Schläßlberg, 2020</i>	
Into my arms**	37,00
<i>Casa Amore, Schläßlberg, 2020</i>	

<u>Rotwein</u>	75cl
Blauer Zweigelt*	24,00
<i>Hans Nittnaus, Gols, 2019</i>	
Blaufränkisch	23,00
<i>Ernst Triebaumer, Rust, Rusterberg, 2018</i>	
Merlot	26,00
<i>Dorli Muhr, Carnuntum, 2018</i>	
Beck ink***	24,00
<i>Judith Beck, Gols, 2020</i>	
Blaufränkisch	30,00
<i>Moric, Mittelburgenland, 2018</i>	
Reserve (Bf/StL)	33,00
<i>Rosi Schuster, Leithaberg, 2018</i>	
Blaufränkisch**	27,00
<i>Weninger, Ried Hochäcker, 2020</i>	
Nature Boy**	39,00
<i>Casa Amore, Schlüßlberg, 2020</i>	
Out***	30,00
<i>Judith Beck, Gols, 2010</i>	
Hunny Bunny***	30,00
<i>Judith Beck, Gols, 2020</i>	
Bambule: Pinot Noir***	36,00
<i>Judith Beck, Gols, 2020</i>	
JOIS - CUVÉE (Bf/Cs/Me)	42,00
<i>Markus Altenburger, Jois, 2017</i>	
Feine Töne	58,00
<i>Wachter & Niepoort, Blaufränkisch</i>	
Paradigma*	46,00
<i>Claus Preisinger, Gols, 2018</i>	
Felsen 1	59,00
<i>Christian Tschida, Illmitz, 2015</i>	





Haus sprudel:

Weberbartl Spritz	4,90
Birnenschaumwein	4,50
Wujito	6,50
Mara Rhabarber	6,50
Apfelcider	3,50
Most Hugo	3,50

Barkarte

Longdrinks

Trauben Resl	6,50
Vodka + Traubensaft	
Oliver W	8,00
Bombay Sapphire + bitterschön Zitrone + Minze	
Juicy J	8,00
Whiskey + bitterschön Orange + Rosmarin	
Mara Rhabarber	6,50
Bombay Sapphire + Rhabarber + Ingwer	
Streuobst Hunter	7,50
Fernet Hunter + Streuobst Apfelsaft + Makava	
Wujito	6,50
Rum + Apfel/Basilikum/Limette	
Juanita	6,50
Rum + Johannisbeere/Minze/Limette	
Fitness Schmee	6,00
Deja Vu + Apfel + Cider	
Wermuth Bitter Fog	6,50
Parzmair Wermuth + Tonic naturtrüb	
Negroni Sicilian Summer	8,00
Parzmair Wermuth rosé & Gin + Campari	
Gin Tonic	6,50
Bombay Sapphire + Tonic	
MeiDschin Tonic	7,00
Parzmair Gin + Tonic	



<u><i>Bier vom Fass</i></u>	<i>1/3</i>	<i>1/2</i>
Grieskirchner Pils	3,40	3,90
4710 Hopfen-Zwickl	3,60	4,10

Flaschenbiere

Grieskirchner Jörgerweise	4,10
Grieskirchner alkoholfrei	3,90

<u><i>Most im Glas</i></u>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>
Apfel-Birnen-Cuvée	2,50	3,50
Winklermost vom Fass	2,50	3,50
Speckbirne	2,50	3,50
Schauer's Weberbartl	2,50	3,50

Wein im Glas

	<i>1/8</i>
Hauswein Weiß/Schuster	3,20
GV Stockwerk/Geyerhof	4,50
Weißburgunder/Lamprecht	4,50
Donauriesling	4,50
Riesling/Söllner/Wagram	4,50
Rosa Handgemenge	4,60
Hauswein Rot/Schuster	3,20
Blauer Zweigelt/Nittnaus	4,40
Merlot/Dorli Muhr	4,80

Kurz & Kräftig

2cl

Averna	3,50
Grappa Trentnia Barrique	4,00
Williams Birne	4,00
Zwetschke	4,00
Marille	4,00
Zirbengeist	4,00
Apfel	4,00
Williams Birne	4,00
Himbeergeist	4,00
Haselnuss	4,00
Zitronenmelisse	4,00
Eierkirsch Likör	4,00
Berliner Luft	2,50

Whiskey - Jameson	3,00
Diplomatico Mantuano Rum	3,50
Don Papa Baroko Rum	4.50
Stolichnaya	3,00
Bombay Gin	3,00
Mei Dschin	4,00
Mei Dischin Sommer	4,00
Mei Dschin Sloe	4,00
Wermuth Weiß	3,00
Wermut Rosé	3,00
Deja Vu	2.50