

Getränke

Alkoholfrei

Traubensaft rot 0,25L

Traubensaft gespritzt 0,25L

Römerquelle prickelnd, mild oder still 0,33L

Römerquelle prickelnd, mild oder still 0,75L

Almdudler, Frucade, Coca Cola, Himbeerkracherl 0,33L

Hausgemachte Limonaden

Hollerblüten-Minz-Limetten Limonade 0,5L

Lavendel-Zitronen Limonade 0,5L

Erdbeer Rosmarin Limonade 0,5L

Der Wein zum Schwein!

1/4L G´spritzer

1/4L Kaiserspritzer

1/2L Wüstenspritzer

1/8L Grüner Veltliner Weinbau Musser

1/8L Sauvignon Blanc Weinbau Musser

1/8L Cuvee rot Weinbau Musser

1/8L Wein des Tages aus unserer hauseigenen Vinothek

Bier vom Brauhaus Gusswerk

Edelguss 0,33L

Spezial Biere

Das Mangalitzaschwein



Der Heurigen Musser ist seit 1972 ein Familienbetrieb, in dem Markus Musser seit 2004 mit Leidenschaft Mangalitzaschweine züchtet.

Ursprünglich stammen alle Hausschweine vom Wildschwein ab, wobei das Mangalitzaschwein um 1930 aus dem sibirischen Schumadja Schwein hervorging und dank seiner Widerstandsfähigkeit, seiner Genügsamkeit und seiner hervorragenden Speckqualität große Verbreitung fand. Das Mangalitzaschwein, auch Wollschwein genannt, ist kleiner als das Hausschwein und trägt ein langes



Borstenkleid. Es lebt gerne unter Artgenossen, hat einen großen Bewegungsdrang und fühlt sich im Freien besonders wohl. Ein Mangalitzaschwein bringt ca. drei Mal pro Jahr sechs bis acht Frischlinge zur Welt und säugt diese einen Monat lang. Im Familienbetrieb Musser besteht die Fütterung hauptsächlich aus Gerste, mal gemahlen oder im ganzen Korn, und kleinen Leckerbissen wie Obst und Gemüse.

Mit ca. eineinhalb Jahren erreicht das Mangalitzaschwein ein Gewicht von ca. 120 kg. Durch das langsame Wachstum entwickelt sich eine besonders hohe Fleisch- und Speckqualität, wobei der Fettanteil bis zu 70% aus ungesättigten Fettsäuren, den „gesunden“ Fetten, bestehen.



Musser`s Vinothek:

Weinkenner wissen zu genießen: Unsere hauseigene Vinothek bietet sorgsam ausgewählte Flaschenweine aus Österreich.

Weingut Alphart- Thermenregion - Traiskirchen:

Veltliner & Co

Rotgipfler vom Berg

Chardonnay vom Berg

Neuburger Hausberg

Pinot Noir

Weingut Gross – Südsteiermark - Ratsch a. d. Weinstraße

Gelber Muskateller Steirische Klassik

Weissburgunder Steirische Klassik

Sämling 88 Steirische Klassik

Sauvignon Blanc „Jakobi“

Weingut Josef Gritsch – Wachau- Spitz an der Donau

Grüner Veltliner Federspiel

Riesling Federspiel

Gelber Muskateller Federspiel

Riesling Smaragd

Weingut Artner – Carnuntum - Höflein

„Daydreamer“ - Gelber Muskateller

„Time For Action“ T.F.A. - Chardonnay

„Rotten“ - Cuvee

Weingut Pfneisl – Mittelburgenland

Offspring Cuvee rot

Offspring Merlot

Zweigelt

Merlot „Joe`s Playground“

Speisekarte

Warme Speisen

Bratl mit Knödel und Speckkraut
Fleischknödel mit Speckkraut
Mangalitza Blunzengröstl mit Speckkraut
Hängelitza Grillwürstl mit Speckkraut

Vom Mangalitza-Schwein

Mangalitza Teller
(Auswahl unserer Mangalitza-Spezialitäten)
Manga Burger
(Bio-Weckerl gefüllt mit Chutney, Mangalitza-Speck und Kren)
Kräuterblutwurst mit Senf und Kren
(hausgemachte Mangalitza-Blunzn)
Kräuterblutwurst mit Apfel, Marmelade und Kernöl
(hausgemachte Mangalitza-Blunzn)
Mangalitza Leberaufstrich

Vom Hausschwein

Gemischte Platte
(Variation aus Mussers Küche - Fleisch, Käse & Aufstrich liebevoll garniert)
Rohschinken
Surbraten oder Geselchtes
Sapporo Diabolo
(pikante Paprika Rohwurst)

Saures

Saure Platte
(Presswurst, Sulz, Manga-Blutwurst & Extrawurst liebevoll garniert)
Presswurst oder Sulz
Extrawurst sauer garniert
Sauergemüse gemischt
Käferbohnsalat mit Kernöl
Portion Gurkerl, Pfefferoni, Silberzwiebel oder Senfgurken

G`sundes & Käsiges

Vitalteller

(Paprika gefüllt mit Cottage Cheese, Gemüse, Sauergemüse und Ei)

Veganteller

(Paprika gefüllt mit Humus, Gemüse und Sauergemüse)

Aufstrichteller

(Liptauer Art, Frühlingskäse, Eiaufstrich, Leberaufstrich, Gorgonzolaufstrich, Humus und Karotten-Krenaufstrich)

Käseplatte

(Käsevariation aus Mussers Küche)

Mussers Brote & Weckerl

Fleischbrot

(Fleischbrot garniert mit Kren und Gurkerl)

Aufstrichbrot mit Aufstrich nach Wahl

Butterbrot mit Rohschinken

Grüne Wiese

(Butterbrot mit Schnittlauch)

OTTO-Brot

(Butterbrot mit Rohschneider und Emmentaler)

Spezialkornspitz

(Bio-Kornspitz mit Aufstrich, Fleisch, Gurkerl und Käse)

Gebäck, frisch aufgebacken

Bio Gebäck

(Kornspitz, Mehrkornspitz, Salzstangerl, Sonnenblumenlaibchen)

Brot

Süßes und Knabbereien

Mehlspeisen:

Panna Cotta

Schaumrolle

Filzstrudel, unsere Traditionsbäckerei

Knabbereien:

Soletti

Chips

Mikado

Kaffee

*Sehr geehrte Gäste, unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene
Zutaten in unseren Speisen und Getränken.*

Die 14 wichtigsten Allergieauslöser:

»A: Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

»B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

»C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

»D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

»E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

»F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

»G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

»H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

»L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

»M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

»N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

»O: Schwefeldioxid und Sulfite

»P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

»R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse