



APERITIVO

manchmal bringt ein guter Tag noch etwas Gutes hervor.
GIN zum Beispiel.

Hugo Spritz	6,90 €	Gin Tonic	7,50 €
Aperol Spritz	6,90 €	Vodka Holler Wellness	6,90 €
Rosy Spritz	6,90 €	Prosecco Spumante weiß	4,90 €
		Prosecco Spumante rose	4,90 €

Mr. Mangalitza

1/8 Gelber Muskateller 2025	4,20 €
1/8 „Selection Red“ ROTWEIN 2024	4,50 €

... weitere lässige Achterln aus Mussers Vinothek

1/8 Roter Veltliner, Emil Bauer, Wagram	4,50 €
1/8 Gemischter Satz, Emil Bauer, Wagram	4,50 €
1/8 Rheinriesling Spätlese, Alphart, Thermenregion	5,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L 5,90 €

Hollerblüten - Minz - Limetten - Limonade
Kirsch - Lavendel - Limonade
Lavendel - Zitronen - Limonade

ZUSÄTZLICHE SAISONALE LECKERBISSEN

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten!

Bärlauchcremesuppe

mit Sahnehäubchen, Bärlauchöl, mit oder ohne Speckröllchen 6,90 €

Erdäpfelknödel gefüllt mit Spinat & Ricotta

auf cremiger Bärlauch-Parmesan Sauce 14,90 €

Ziegenkäse im Speckmantel

auf buntem Blattsalat mit karamellisierten Birnen
& Nüssen mit Birnenvinaigrette 17,90 €



... zu viel des Guten kann wundervoll sein

Mussers Cremeschnitte

luftiger Blätterteig trifft Vanillecreme 8,60 €

DAS MANGALITZA

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 Mangalitzza um 1930 aus dem sibirischen Schumadja Schwein hervorging und dank seiner Widerstandsfähigkeit, seiner Genügsamkeit und seiner hervorragenden Speckqualität große Verbreitung fand.

Das Mangalitzza, auch Wollschwein genannt, ist kleiner als das Hausschwein und trägt ein langes lockiges Borstenkleid. Es lebt gerne unter Artgenossen, hat einen großen Bewegungsdrang und fühlt sich im Freien besonders wohl. Ein Mangalitzza 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 sowie aus kleinen Leckerbissen wie Obst und Gemüse.

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

ERFRISCHUNGEN

Traubensaft gespritzt	0,25L	3,20 €
Römerquelle prickelnd oder still	0,33L	2,90 €
Römerquelle prickelnd oder still	0,75L	5,80 €
Almdudler, Frucade, Coca Cola, Himbeerkracherl	0,33L	3,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,5L 5,90 €

Hollerblüten - Minz - Limetten - Limonade

Kirsche - Lavendel - Limonade

Lavendel - Zitronen - Limonade

DER WEIN ZUM SCHWEIN!

1/4L G'spritzer	2,90 €
1/4L Kaiserspritzer	3,20 €
1/2L Wüstenspritzer	4,80 €
1/8L Grüner Veltliner Weinbau Musser 2025	2,90 €
1/8L Sauvignon Blanc Weinbau Musser 2023	3,20 €
1/8L Rose Weinbau Musser 2024 halbtrocken	3,20 €
1/8L Blauburger Weinbau Musser 2021	3,50 €



1/8L Grüner Veltliner Weinbau Doppler 2024 4,20 €

1/8L Zweigelt Weinbau Doppler 2023 4,20 €

Hugo Spritz 6,90 € Gin Tonic 7,50 €

Aperol Spritz 6,90 € Vodka Holler Wellness 6,90 €

Rosy Spritz 6,90 € Prosecco Spumante weiß 4,90 €

Prosecco Spumante rose 4,90 €

PILSNER-BIER VOM BRAUHAUS SPECHT

aus Kogl - Sieghartskirchen 5,20 €

SCHNÄPSE

vom Schnapswagen

KAFFEE

Espresso 3,20 €

Melange 4,50 €

Caffé Latte 5,20 €

SPEISEKARTE

WARME SPEISEN

Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	19,50 €
Pulled Pork Burger mit Rahm Cole-Slaw Salat	16,80 €
Fleischknödel mit Speckkraut	13,90 €
Mangalitzta Blunzengröstl mit Speckkraut	15,50 €
Mangalitzta Grillwürstl mit Speckkraut & Senf	11,90 €

VOM MANGALITZA-SCHWEIN

Mangalitzta Teller (veredelte Speckvariation, Leberpastete, Blunzen, Pfefferoni, Kren)	16,50 €
Manga Burger (Kornweckerl gefüllt mit Chutney, veredeltem Mangalitzta-Speck & Kren)	6,50 €
Kräuterblutwurst mit Apfel, Kernöl & Kirsch Marmelade (hausgemachte Mangalitzta-Blunzn)	9,50 €
Mangalitzta Speckbrot mit Kren & Pfefferoni	5,90 €

VOM TULLNERFELDER - HAUSSCHWEIN

Gemischte Platte (Variation aus Mussers Küche - Fleisch, Käse & Aufstrich liebevoll garniert)	15,90 €
Bratcarpaccio mit Pfefferrahm (dazu Cherrytomaten & Schnittlauch)	13,50 €
Rohschinken, dazu Butter & Kren	13,50 €
Surbraten oder Geselchtes, dazu Gurkerl & Kren	11,50 €

SAURES

Sauergemüse gemischt	5,40 €
Käferbohnenalat mit Kernöl	5,40 €
Schwarzwurzelsalat mit Honig-Senf Dressing	5,40 €
Portion Gurkerl, Pfefferoni, Silberzwiebel oder Senfgurken	4,90 €



G'SUNDES & KÄSIGES

Vitalteller (Frühlings- & Karotte-Kren Aufstrich, dazu Ei, Rohschinken & Käferbohnen)	15,90 €
Veganteller (Hummus, getrocknete Tomaten & knackiges Gemüse)	13,80 €
Aufstrichteller (Liptauer Art, Frühlingskäse, Leberpastete, Ei- & Karotte- Kren-Aufstrich)	13,50 €
Käseplatte (Käsevariation aus Mussers Küche)	14,90 €

MUSSERS BROTE & WECKERL

Fleischbrot (Fleischbrot garniert mit Kren & Gurkerl)	4,90 €
Butterbrot mit Rohschinken & Kren	5,20 €
Grüne Wiese (Butterbrot mit Schnittlauch)	4,50 €
OTTO-Brot (Butterbrot mit Rohschneider & Emmentaler)	5,90 €
Spezialkornspitz (Kornspitz mit Aufstrich, Fleisch, Gurkerl und Käse)	6,80 €

GEBÄCK VON DER BÄCKEREI STEINER

Gebäck (Kornspitz, Wachauer, Salzstangerl, Sonnenblumenlaibchen)	2,30 €
Brot	1,20€

SÜSSES & KNABBEREIEN

Panna Cotta	5,40 €
Schaumrolle	2,40 €
Filzstrudel, unsere Traditionsbäckerei	4,80 €

Soletti	2,90 €
Mikado	4,50 €





2023 Sauvignon Blanc	Markus Musser, Naturschutzgebiet Flachberg	19 €
2024 Sauvignon Blanc <i>Jacobi</i>	Johannes Gross, Süd-Steiermark	36 €
2024 Sauvignon Blanc <i>Jacobi, MAGNUM</i>	Johannes Gross, Süd-Steiermark	66 €
2023 Riesling DAC	Emil Bauer, Wagram	25 €
2023 Riesling <i>Gedersdorf</i>	Weingut Buchegger, Kremstal	35 €
2022 Riesling Smaragd <i>Loibenberg</i>	Emmerich Knoll, Wachau	75 €
2019/17/15 Riesling Smaragd <i>Loibenberg</i>	Alzinger, Wachau	90 €
2019/17/15/13 Riesling Smaragd <i>Liebenberg</i>	Alzinger, Wachau	90 €
2018 Riesling Smaragd <i>Steinporz</i>	Hirtzberger, Wachau	125 €
2015 Riesling Alte Reben <i>Heiligenstein</i>	DAC Reserve, Jurtschitsch, Kamptal	75 €
2015 Riesling Smaragd <i>Steinertal</i>	F.X. Pichler, Wachau	98 €
2013 Riesling Reserve	Alzinger, Wachau	93 €
2021/18 Rotgipfler <i>Rodauner TOP SELEKTION</i>	Karl Alphart, Thermenregion	72 €
2024 Chardonnay	Emil Bauer, Wagram	24 €
2024 Roter Veltliner DAC	Emil Bauer, Wagram	27 €
2023 Wiener Gemischter Satz	Mayer am Pfarrplatz, Wien	34 €
2024 Gemischter Satz	Emil Bauer, Wagram	27 €



ROSÉ UND ROTWEINE

2024 Rosé halbtrocken		Markus Musser, Naturschutzgebiet Flachberg	19 €
2021 Blauburger		Markus Musser, Naturschutzgebiet Flachberg	20 €
2024 Selection Red „ROTWEIN“		Mr. Mangalitza, Thermenregion	27 €
2018 Zweigelt <i>Classique</i>		René Pöckl, Neusiedlersee	55 €
2021 Pinot Noir		Karl Alphart, Thermenregion	36 €
2017/12 Blaufränkisch		Paul Achs, Neusiedlersee	68 €
2016 Blaufränkisch <i>Marienthal</i>		Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	95 €
2020 Cuvée <i>Pannobile</i>		Paul Achs, Neusiedlersee	68 €
2018 Cuvée Alpha	CS/M	Karl Alphart, Thermenregion	58 €
2017 Gabarinza	ZW/BF/M	Gernot Heinrich, Neusiedlersee	65 €
2020/16/12 Admiral	ZW/M/CS/CF	René Pöckl, Neusiedlersee	75 €
2013 Steinzeiler	BF/CS/ZW	Andi Kollwenz, Neusiedlersee-Hügelland	86 €
2019 Opus Eximium NO. 32	BF/ZW/STL	Albert Gesellmann, Mittelburgenland	69 €
2016 G	B/STL	Albert Gesellmann, Mittelburgenland	98 €



SÜSSWEIN

2020 Sämling 88 Beerenauslese	Hans Tschida, Neusiedlersee 0,375	36 €
2021/15 Rheinriesling Spätlese	Karl Alphart, Thermenregion	33 €
2018 Rheinriesling Spätlese	Johannes Gross, Süd-Steiermark	45 €
2017 Gewürztraminer Auslese	Johannes Gross, Süd-Steiermark	48 €

BB	Blauburger	PN	Pinot Noir
BF	Blaufränkisch	R	Riesling
BP	Blauer Portugieser	RB	Rotburger
CF	Cabernet franc	RG	Rotgipfler
CS	Cabernet Sauvignon	SA	Sämling88
M	Merlot	STL	St. Laurent
MT	Muskateller	WB	Weissburgunder
PM	Pinot Meunier	ZW	Zweigelt





MR. MANGALITZA ZUM MITNEHMEN

VODKA, GIN, RUM

0,5 L Mr. Mangalitzta GIN	36 €	0,5 L Mr. Mangalitzta brauner RUM	44 €
0,5 L Mr. Mangalitzta VODKA	29 €	0,5 L Mr. Mangalitzta RUM als Geschenk verpackt	29 € + 2 €

VINOTHEK & TRAUBENSAFT

Grüner Veltliner 2025	6 €	6er: Karton	33 €
Sauvignon Blanc 2023	6 €	6er: Karton	33 €
Rose 2024 halbtrocken	6 €	6er: Karton	33 €
Blauburger 2021	6 €	6er: Karton	33 €
Gelber Muskateller 2025	9,50 €	6er: Karton	54 €
„Selection Red“ ROTWEIN 2024	9,50 €	6er: Karton	54 €
Traubensaft weiss oder rot	5,50 €	6er: Karton	30 €

GUTSCHEINE VOM HEURIGEN MUSSE

... um Ihren Lieben eine Feinschmeckerfreude zu machen!

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Gutschein in Kombination mit einer Geschenkbox zusammen, welche wir individuell mit unseren Heurigenprodukten bestücken und liebevoll verpacken. Bestellung unter: 0650 / 520 27 67 & office@musser.at

TAKE AWAY, ZUM MITNEHMEN & VERSCHENKEN

Bei uns gibt es viele Produkte auch zum Mitnehmen!

Sehr gerne stellen wir Ihnen eine Variation an ausgewählten & hausgemachten Gustostückerln für zu Hause zusammen – wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment aus Mussers Küche und Vinothek.

JAZZ AM BERG

Zu unseren Jazz am Berg Terminen dürfen wir angesehene Jazzkünstler bei uns begrüßen. Sie spielen Jazz der verschiedensten Stilrichtungen des letzten Jahrhunderts. Parallel zur musikalischen Untermalung dürfen wir Sie mit ausgewählten Schmankerln des Hauses Musser verwöhnen.

Jazz Termine & Künstler unter www.musser.at

Jazz Liveauftritt: Start 19:30 Uhr

Reservierung unter 0650/ 520 27 67 oder office@musser.at

NEWSLETTER, GEBURTSTAGSCLUB LASS DICH FEIERN!

Geburtstage gehen oft im Alltag unter. Bei uns dürfen sie ein bisschen länger dauern. Wenn du deinen Geburtstag einträgst und in deinem Geburtstagsmonat vorbeikommst, laden wir dich auf ein Dessert ein.

Einfach so. Als kleine Aufmerksamkeit von unserer Küche an dich.

QR-Code scannen, eintragen, fertig.



AUSSTECKTERMINE

30. Jänner — 15. Februar

06. März — 22. März

17. April — 03. Mai

22. Mai — 07. Juni

03. Juli — 19. Juli

14. August — 30. August

18. September — 04. Oktober

23. Oktober — 08. November

27. November — 13. Dezember



SEHR GEEHRTE GÄSTE, UNSERE MITARBEITER/INNEN
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 und 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

Besucht uns auch auf
MUSSER.AT

  heurigenmusser