

*Speisen
&
Getränke*

Griabß Gott,

beim Golser „Grammel Boscha“. Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant und Heurigen begrüßen zu dürfen. Bei uns erwartet Sie eine bodenständige und saisonale Küche, zubereitet nach traditionellen Rezepten und mit Produkten aus der Region. Zusammen mit unseren hauseigenen Bio-Traubensäften und Bio-Weinen sorgen wir so mittags, nachmittags und abends für Ihr Wohl.

Da wir frisch auf Bestellung und nicht auf Vorrat kochen, kann es vorkommen, dass eine Speise aufgegessen ist. Und manche Speisen benötigen einfach länger in der Zubereitung. Danke für Ihr Verständnis.

Katja,
Familie Lehner und das gesamte
Grammel Boscha Team wünschen Ihnen eine
genussvolle Zeit!

Grammel Boscha,

so nannte man früher die Bewohner von Gols. Einen Spitznamen hatten aber nicht nur die Golser sondern fast alle Gemeinden im Seewinkel. Warum die Golser Grammel Boscha genannt wurden – wir sagen einfach: Weil sie verrückt nach Grammeln waren! Und deshalb haben wir den Heurigen auch danach benannt.

Grammeln sind übrigens eine österreichische Spezialität aus Schweinespeck, der in Würfel geschnitten, zum Schmelzen gebracht und langsam ausgebraten wird. Solange bis die Würfel gold-braun und schön knusprig geworden sind.

Vegetarisch sind die Grammeln also nicht, aber unglaublich gut und deshalb finden Sie die Golser Spezialität mehrfach auf unserer Speisekarte!

Grammel Gerichte

Grammelpogatscherl	€ 0,70
Gebäck aus Grammeln und Germteig, eine Spezialität aus dem Nordburgenland	
Grammelschmalzbrot	€ 3,60
garniert mit feingeschnittenen Zwiebelringen	
Grammelknödel	€ 7,90
Knödel aus Erdäpfelteig, gefüllt mit Grammeln, serviert mit Sauerkraut	
Grammeltortellini	€ 7,20
mit Grammeln gefüllte Teigtaschen auf gemischtem Salat	
Grammelnockerl	€ 8,90
in Käse-Oberssauce mit gemischtem Salat	

Grammel Boscha

Spezialitäten

Krautsuppe mit Debreziner	€ 3,60
Grammelknödeln 3 Stück, serviert mit Sauerkraut	€ 7,90
Kümmelbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut	€ 9,50
Krenfleisch serviert mit Salzerdäpfeln	€ 8,50
Gulasch vom Rind serviert mit einer frisch aufgebackenen Semmel	€ 8,90
Blunzengröstl mit Salat der Saison	€ 7,90
Beuschel serviert mit einem Semmelknödel	€ 7,90
Puszta Brot mit Käse überbacken, belegt mit Schinken, Blunze und Kümmelbraten	€ 5,20

Heurigen Schmankerl

Winzer Platte € 7,90
Kümmelbraten, Karree, Presswurst, Zwiebelleberaufstrich,
Käse mit Grammeln und Gemüse garniert

Keller Platte € 7,90
Kümmelbraten, Karree, Schinken, Speck, Blunze,
harte Bratwürstel, mit Kren und Gemüse garniert

Sautanz Platte € 8,70
Schopfbraten, Blunze, Presswurst, harte Bratwürstel, Leberwurst,
Zwiebelleberaufstrich mit Grammeln und Gemüse garniert

Kärtner Bauern Platte € 9,90
Karreespeck, Bauchspeck, Salami, harte Bratwürstel,
Zwiebelleberaufstrich, Brie und Gemüse garniert

Presswurst € 6,90
in Essig und Kürbiskernöl

Aufstrich Variation auf Wunsch auch vegetarisch € 5,20
Liptauer, Grammelschmalz, Zwiebelleberaufstrich,
Aufstrich nach Saison

Käse Platte vegetarisch € 6,90
Variation aus verschiedenen Käsesorten

Carpaccio von der roten Rübe vegetarisch € 5,20
mit Salat der Saison und Parmesan

Gemüse Platte vegetarisch € 4,80
frisches, knackiges Gemüse der Saison mit Dip
Wir empfehlen die Gemüse Platte auch als Begleitung
zu den Heurigen Platten!

Heurigen Brote

Heurigen Brot Speck, Schinken, Kümmelbraten, Käse, garniert mit Gemüse	€ 5,50
Kümmelbratenbrot garniert mit Gemüse	€ 3,90
Schinkenbrot garniert mit Gemüse	€ 3,90
Schinken – Käse Brot mit frischem Schinken, Gouda und Almkönig, garniert mit Gemüse	€ 4,20
Käsebrot <small>vegetarisch</small> mit Butter, Gouda, Almkönig und einem herzhaften Graukasaufstrich	€ 4,50
Graukasaufstrichbrot <small>vegetarisch</small> garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 3,40
Zwiebelleberaufstrichbrot garniert mit Gemüse	€ 3,50
Grammelschmalzbrot garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 3,60
Schmalzbrot garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 2,90
Liptauerbrot <small>vegetarisch</small> mit Zwiebeln garniert mit Gemüse	€ 3,10
Schnittlauchbrot <small>vegetarisch</small> mit Butter	€ 2,20

Frisch gebacken

Zu all unseren Heurigen Schmankerln servieren wir frisch aufgebackenes Gebäck.

Gebäck	€ 1,20
Kornspitz und Laugenstangerl	
Semmel	€ 0,80
Grammelpogatscherl	€ 0,70
Gebäck aus Grammeln und Germteig: Eine Spezialität aus dem Nordburgenland	

Für kleine Genießer

Eine Portion Pommes mit Ketchup	€ 3,20
Berner Würstel mit Pommes	€ 5,90
Hühnernuggets mit Pommes	€ 5,90
Nudeln mit Gulaschsaft	€ 5,90

Für große Genießer

auf Vorbestellung

Knusprig gebratene Stelze	25,00 €
Hintere Schweinestelze für 2 Personen mit hausgemachten Grammelknödeln, Sauerkraut, Senf, Kren und Pfefferoni	

dazu wahlweise **zwei 1/8l Wein** oder **zwei 0,33 l Bier**

Bitte geben Sie Ihre Bestellung zwei Tage im Voraus bekannt.

Für Naschkatzen

Topfenschmarren mit Sauerkirsch-Ragout	€ 6,20
Eis-Palatschinken 2 Stück, mit Vanilleeis und Obers	€ 4,90
Nutella-Palatschinken 2 Stück	€ 3,90
Marillen-Palatschinken 2 Stück	€ 3,90

Erfrischendes

alkoholfreie Getränke

Bio Traubensaft	0,25 l/0,5 l	€ 2,10/€ 4,20
Bio Traubensaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,60/€ 3,20
„Fizzy Red“	0,75 l	€ 8,00
Roter Traubensaft gespritzt		
Apfelsaft	0,25 l/0,5 l	€ 2,10/€ 4,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,60/€ 3,20
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 2,30
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,70/€ 3,40
Marillensaft	0,25 l	€ 2,30
Marillensaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,70/€ 3,40
Holunderblüten-Sirup gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,60/€ 3,20
Almdudler	0,33 l/1 l	€ 2,50/€ 7,00
Almdudler gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,70/€ 3,40
Coca Cola	0,33 l/1 l	€ 2,50/€ 7,00
Coca Cola Light	0,33 l	€ 2,50
Frucade	0,33 l	€ 2,50
Mineral prickelnd	0,33 l/1 l	€ 2,20/€ 5,00
Mineral still	0,33 l	€ 2,20
Soda	0,25 l/0,5 l	€ 1,30/€ 2,60
Soda Zitrone	0,25 l/0,5 l	€ 1,50/€ 3,00

G'spritztes

Spritzer weiß/rot	0,25 l/1 l	€ 1,70/€ 6,50
Kaiserspritzer	0,25 l/1 l	€ 2,10/€ 7,90
Süßer G'spritzter weiß/rot	0,25 l/1 l	€ 2,10/€ 7,90

Sprudeliges

Muskateller Sekt trocken - Die feinen Muskat- und saftigen Fruchtaromen, sowie die vielen Blütenelemente machen den Sekt zu einem wunderbaren Aperitif.	0,1 l/0,75 l	€ 3,90/€ 27,00
Rosé Sekt trocken - Die frische und dezente Beerenfrucht, geht elegant am Gaumen auf. Der Sekt ist ein schöner Einstieg in einen genussvollen Abend.	0,1 l/0,75 l	€ 3,90/€ 27,00
Frizzante Pfirsich, Erdbeere oder Kirsch Prickelnd, zart fruchtig, leicht und erfrischend – die Frizzante sind unsere Version eines klassischen italienischen Aperitivo!	0,1 l/0,75 l	€ 2,50/€ 17,00

Weißwein

Heideboden 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50

Cuveé vom Bouvier, Müller Thurgau und Sauvignon Blanc
trocken - In der Nase intensive Holunderfrucht und Stachelbeeren,
kühle Aromatik mit glasigen Untertönen im Geschmack.
Frischer und trinkfreudiger Stil.

Welschriesling 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50

trocken - Frisch, mit guter Struktur, duftig nach Zitronennoten
und zarten Rosenblüten, delikates Fruchtspiel am Gaumen.

Muskat Ottonel 1/8 l/0,75 l € 2,40/€ 13,00

halbtrocken – Feiner Duft nach Holunderblüten, zarte Zitronen- und
Litschi-Anklänge. Feines Säurespiel.

Weißburgunder 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50

trocken – Frische exotische Früchte mit feinen Fruchtaromen,
dezente Süße, viel Schmelz mit einem Hauch von Honig.

Müller Thurgau 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50

halbtrocken – Milde Säure, blumig duftend in der Nase und mit
wunderschönen Fruchtaromen nach Marille und Ananas.

Gemischter Satz 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50

halbtrocken – Aromen nach Holunder und Stachelbeere, lebendige
Säurestruktur und kühle Aromatik, kräftigere Ansätze von Fruchtsüße
und doch süffig.

Rotwein

Golser No1 Zweigelt 1/8l/0,75 l € 2,20/€ 12,50
halbtrocken – Ausgeprägtes Fruchtspiel von süßen Kirschen und Blaubeeren,
fein-würzig und samtig, viel Körper und langem Abgang.

Blaifränkisch Classic 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50
halbtrocken – Dunkle Beerenfrucht nach Brombeeren und Weichseln, in der
Nase feine animierende Würze. Feine Extrasüße, elegante Textur.

Heideboden Exklusiv 1/8 l/0,75 l € 2,80/€ 16,00
Cabernet Sauvignon, trocken – zarte Kirsche mit einem Hauch von Gewürzen
und frischen roten Beeren mit mineralischem Nachhall.

Zweigelt DAC 1/8 l/0,75 l € 2,60/€ 15,00
trocken – Elegante Fruchtnote, dunkle Beeren und Cassis, am Gaumen
kraftvoll und zugleich weich und harmonisch, schöner nuancenreicher
Abgang.

St. Laurent 1/8 l/0,75 l € 2,80/€ 16,00
trocken – Einladende Brombeerfrucht, saftige dunkle Waldfrucht und
Herzkirschen, sehr kraftvoll am Gaumen, gute Länge im Abgang. 13,5 % Vol.

Pink Kiss 1/8 l/0,75 l € 2,20/€ 12,50
Cuvée - halbtrocken – Lieblich und fruchtig, Aroma nach frischen
Erdbeeren und Pfirsich, elegant mit harmonischem Abgang.

Süßwein

Beerenauslese	1/16 l	€ 3,10
Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay Zarte feine Frucht- und Blütennoten, in der Nase und am Gaumen harmonisch mild. Schöner Fruchtschmelz und langer, animierender Abgang.		
Sämling 88 Spätlese	1/8 l/0,75 l	€ 2,60/€ 15,00
Leuchtendes Gelb mit Gold. Ein Fruchtkorb mit reifem Steinobst und Exotik mit saftiger Fruchtsüße und Honiganklängen. Reifes langes Nachklingen.		
Cuvée Spätlese weiß	1/8 l/0,75 l	€ 2,60/€ 15,00
Weißburgunder, Chardonnay und Traminer Tiefwürziges Bukett, vollmundig mit pikanter Säure und Extraktreichtum.		
Cuvée Spätlese rot	1/8 l/0,75 l	€ 2,60/€ 15,00
Merlot und Cabernet Feiner Fruchtgeschmack nach schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, am Gaumen fruchtig mit angenehmer Süße.		
Schilfwein Muskat Ottonel	1/16 l	€ 3,60
Feine Nase nach Rosenholz, Litschi und Honig, dazu Noten von Mango und Zitrus. Süß-saftige Ananas führen zu einem eleganten Abgang.		
Schilfwein Zweigelt	1/16 l	€ 3,60
Rotbeerige Früchte mit Röstnoten von Kakao und einer zarten Nougatnote. Edelsüße, Reife, schöne Struktur und von feiner Säure gekontert.		

Unser gesamtes Weinsortiment finden Sie in unserer Weinkarte. Alle Weine können Sie auch aus unserer Vinothek zu Ab-Hof-Preisen mit nach Hause oder mit zu Freunden nehmen.

Bier

Golser Premium	0,33 l	€ 2,70
Wieselburger Spezial	0,33 l	€ 2,60
Gösser Märzen	0,33 l	€ 2,60
Gösser Naturradler	0,33 l	€ 2,60

Schnaps

Birnenbrand „Wallner“	2 cl	€ 2,60
Zwetschkenbrand „Wallner“	2 cl	€ 2,60
Marillenbrand „Wallner“	2 cl	€ 2,60

Kaffee

Espresso klein	€ 1,90
Espresso groß	€ 2,80
Verlängerter	€ 2,40
Melange	€ 2,60

*Zum Wohle
und guten Appetit
wünscht das Grammel
Boscha Team!*

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
von 10.00 – 23.00 Uhr
Küche von 11.00 – 21.30 Uhr

**Letzte Runde
Sperrstunde**

**22.30 Uhr
23.00 Uhr**