

*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!



Auf Facebook informieren wir Sie laufend über unsere Wochen- und Monatskarte, sowie über Veranstaltungen und vieles mehr!



Wir sind auch auf Tripadvisor und danken Ihnen für Ihr freundliches Feedback.

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	€ 0,90
Hausgemachtes Gebäck aus Grammeln und Germteig. Eine Spezialität aus dem Nordburgenland	
Grammelschmalzbrot	€ 3,60
garniert mit feingeschnittenen Zwiebelringen	
Grammelknödel	€ 8,00
3 Knödel aus Erdäpfelteig, gefüllt mit Grammeln und serviert mit Sauerkraut	
Grammeltortellini	€ 7,30
mit Grammeln gefüllte Teigtaschen auf gemischtem Salat	

Grammel Boscha

Spezialitäten

Krautsuppe mit Debreziner und Hausbrot serviert	€ 4,20
Grammelknödeln 3 Knödel aus Erdäpfelteig, gefüllt mit Grammeln und serviert mit Sauerkraut	€ 8,00
Kümmelbraten serviert mit Serviettenknödel und Sauerkraut	€ 9,80
Krenfleisch serviert mit Salzerdäpfeln	€ 8,80
Gulasch vom Rind serviert mit einer frisch aufgebackenen Semmel	€ 9,20
Blunzengröstl serviert mit Salat der Saison	€ 8,20
Beuschel serviert mit einem Semmelknödel	€ 8,20
Puszta Brot belegt mit Schinken, Blunze und Kümmelbraten und mit Käse überbacken	€ 5,30

Heurigen Schmankerl

serviert mit unserem beliebten Grammel Boscha Hausbrot

Winzer Platte € 8,20
Kümmelbraten, Karree, Presswurst, Zwiebelleberaufstrich,
Käse mit Grammeln und Gemüse garniert

Keller Platte € 8,20
Kümmelbraten, Karree, Schinken, Speck, Blunze,
harte Bratwürstel, mit Kren und Gemüse garniert

Sautanz Platte € 8,80
Schopfbraten, Blunze, Presswurst, harte Bratwürstel, Leberwurst,
Zwiebelleberaufstrich mit Grammeln und Gemüse garniert

Jäger Platte € 9,90
Wurst und Speck vom heimischen Wild, Liptauer und
Brie, mit Kren und Gemüse garniert

Käse Platte vegetarisch € 7,50
Variation aus verschiedenen Käsesorten

Presswurst in Essig und Kürbiskernöl € 6,90

Carpaccio von der roten Rübe vegetarisch € 5,50
mit Salat der Saison und Parmesan

Passend zu unseren Heurigen Platten empfehlen wir:

Eine Portion Aufstrich € 2,50
Wahlweise Liptauer, Grammelschmalz, Zwiebelleberaufstrich,
Graukas, vegetarischer Aufstrich nach Saison

Gemüse Platte vegetarisch € 4,80
frisches, knackiges Gemüse der Saison mit Dip

Heurigen Brote

Heurigen Brot Speck, Schinken, Kümmelbraten, Käse, garniert mit Gemüse	€ 5,60
Kümmelbratenbrot garniert mit Gemüse	€ 3,90
Schinkenbrot garniert mit Gemüse	€ 3,90
Schinken – Käse Brot mit frischem Schinken, Gouda und Almkönig, garniert mit Gemüse	€ 4,30
Käsebrot <small>vegetarisch</small> mit Butter, Gouda, Almkönig und einem herzhaften Graukasaufstrich	€ 4,60
Graukasaufstrichbrot <small>vegetarisch</small> garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 3,60
Grammelschmalzbrot garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 3,60
Schmalzbrot garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 2,90
Dreierlei Aufstrichbrot mit Liptauer, Grammelschmalz und Zwiebelleberaufstrich garniert mit frischen Zwiebelringen	€ 3,40
Schnittlauchbrot mit Butter <small>vegetarisch</small>	€ 2,20

Frisch gebacken

Kornspitz und Laugenstangerl	€ 1,20
Semmel	€ 0,80
Grammelpogatscherl	€ 0,90
Hausgemachtes Gebäck aus Grammeln und Germteig. Eine Spezialität aus dem Nordburgenland	

Für kleine Genießer

Eine Portion Pommes mit Ketchup	€ 3,50
Berner Würstel mit Pommes	€ 5,90
Hühnernuggets mit Pommes	€ 5,90
Nudeln mit Gulaschsaft	€ 5,50
Eine Portion Ketchup	€ 0,50

Für große Genießer

Auf Vorbestellung

Knusprig gebratene Stelze **27,00 €**

Hintere Schweinestelze für 2 Personen serviert mit hausgemachten Grammelknödeln, Sauerkraut, Senf, Kren und Pfefferoni

+ eine Flasche hauseigenen Weißwein oder Rotwein Ihrer Wahl

Gerne richten wir Ihnen die Stelze auch zum mit nach Hause nehmen an!
Bitte geben Sie Ihre Bestellung zwei Tage im Voraus bekannt.

Für Naschkatzen

Topfenschmarren **€ 6,20**
mit Sauerkirsch-Ragout

Eis-Palatschinken **€ 5,20**
2 Stück, mit Vanilleeis und Obers

Nutella-Palatschinken **€ 3,90**
2 Stück

Marillen-Palatschinken **€ 3,90**
2 Stück

Feste feiern

Egal ob mit der Familie, Freunden oder unter ArbeitskollegInnen und Geschäftspartnern in unserem Heurigenrestaurant finden Sie für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Für Ihre Feier stellen - wir speziell nach Ihren Wünschen - ein Menü zusammen, kümmern uns um den Tischschmuck und sorgen mit unserem persönlichen Service für ein unvergessliches Festtagserlebnis.

Unsere gemütlich-rustikale Heurigenstube bietet Platz für 70 Gäste. Die überdachte Terrasse mit 50 Sitzplätzen ist sonnendurchflutet und schützt gleichzeitig vor Regen – so können Sie in den warmen Monaten bei jedem Wetter unter freiem Himmel feiern.

Und auch für die richtige Weinbegleitung ist bei uns gesorgt. So stehen Ihnen unsere erstklassigen Hausweine zu Ab-Hof-Preisen in der Grammel Boscha Vinothek zur Auswahl.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann sprechen Sie uns einfach an oder schreiben uns ein Mail an heuriger@grammel-boscha.at

**Der Golser Grammel Boscha –
ein Ort zum Feiern und Genießen!**

Erfrischendes

alkoholfreie Getränke

Bio Traubensaft	0,25 l/0,5 l	€ 2,20/€ 4,40
Bio Traubensaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,70/€ 3,40
„Fizzy Red“	0,75 l	€ 8,00
Roter Traubensaft gespritzt		
Apfelsaft	0,25 l/0,5 l	€ 2,40/€ 4,80
Apfelsaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,80/€ 3,60
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 2,50
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,90/€ 3,80
Marillensaft	0,25 l	€ 2,50
Marillensaft gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,90/€ 3,80
Holunderblüten-Sirup gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,80/€ 3,60
Almdudler	0,33 l/1 l	€ 2,70/€ 8,00
Almdudler gespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 1,80/€ 3,60
Coca Cola	0,33 l/1 l	€ 2,70/€ 8,00
Coca Cola Light	0,33 l	€ 2,70
Fruidade	0,33 l	€ 2,70
Mineral prickelnd	0,33 l/1 l	€ 2,50/€ 5,50
Mineral still	0,33 l	€ 2,50
Soda	0,25 l/0,5 l	€ 1,50/€ 3,00
Soda Zitrone	0,25 l/0,5 l	€ 1,60/€ 3,20

G'spritztes

Spritzer weiß/rot	0,25 l/1 l	€ 1,80/€ 7,00
Kaiserspritzer	0,25 l/1 l	€ 2,20/€ 8,60
Süßer G'spritzter weiß/rot	0,25 l/1 l	€ 2,20/€ 8,60

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 € 2,30/€ 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 € 2,30/€ 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 € 2,50/€ 13,00

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

Weißburgunder 1/8 l/0,75 l € 2,30/€ 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 € 2,30/€ 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 € 2,30/€ 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 € 2,30/€ 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 € 2,30/€ 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 € 2,90/€ 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 € 2,70/€ 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 € 2,90/€ 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 € 2,30/€ 12,50
Cuvée - halbtrocken – Lieblich und fruchtig, Aroma nach frischen
Erdbeeren und Pfirsich, elegant mit harmonischem Abgang.

Süßwein

Beerenauslese	1/16 l	€ 3,20
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	€ 2,70/€ 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	€ 2,70/€ 15,00
Weißburgunder, Chardonnay und Traminer Tiefwürziges Bukett, vollmundig mit pikanter Säure und Extraktreichtum.		
Cuvée Spätlese rot	1/8 l/0,75 l	€ 2,70/€ 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	€ 3,70
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	€ 3,70
Rotbeerige Früchte mit Röstnoten von Kakao und einer zarten Nougat- note. 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	€ 2,80
Wieselburger Spezial	0,33 l	€ 2,70
Gösser Märzen	0,33 l	€ 2,70
Gösser Naturradler	0,33 l	€ 2,70

Schnaps

Birnenbrand „Wallner“	2 cl	€ 2,70
Zwetschkenbrand „Wallner“	2 cl	€ 2,70
Marillenbrand „Wallner“	2 cl	€ 2,70
Weinbrand „Golser Wein“	2 cl	€ 2,70

Kaffee

Espresso klein	€ 2,00
Espresso groß	€ 3,00
Verlängerter	€ 2,60
Melange	€ 2,80

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

Öffnungszeiten November bis März

Freitag, Samstag und Sonntag

von 10.00 – 23.00 Uhr

Küche von 11.00 – 21.30 Uhr

Letzte Runde
Sperrstunde

22.30 Uhr
23.00 Uhr