

Georg's
**POP UP
SOMMER-HEURIGEN**

Liebe Gäste!

Wir finden, es ist höchste Zeit für NEUES!

Unser Sommertermin passt perfekt für eine Veränderung im alltäglichen Heurigen-Dasein, es wird ab nun ein jährliches Highlight in unserem Winzerhof bleiben, unter dem Motto:

Georg's POP UP - SOMMER-HEURIGEN

„Moderne statt Tradition“

Was erwartet Euch? „Heurigen einmal anders - mit Georgs Speisenkreationen“ Es wird diesmal keine Hauerjause & Co auf unserer Speisekarte zu finden sein. Wir haben völlig NEUE, raffinierte Speisen kreiert. Pfiffige Salate und Aufstriche, sowie Fleischgerichte mit kreativem Touch, aber auch Oma's berühmtes Schweinsbratl werden bei unserem Sommertermin zum Gaumenschmaus - Herkunft und Qualität versteht sich von selbst. Und unverschämt gut sind Mamas Mehlspeisen!

Wer möchte kann den Abend mit einem Glas Wein oder Cocktail auch gemütlich im Liegestuhl, mit Blick auf Donau und Umgebung, ausklingen lassen.

Wir hoffen natürlich, dass auch dieses Heurigen-Upgrade gefällt!

Unsere traditionelle, herkömmliche Heurigenjause kann man wieder bei unseren nächsten anstehenden Terminen im Herbst 2023, Februar 2024 & Mai 2024 genießen.



HERZLICH WILLKOMMEN IM WINZERHOF PÖCHLINGER

Unser Familienbetrieb ist seit Generationen landwirtschaftlich geprägt - hier ist der Weinbau Landschaftsbild, Lebensgrundlage und Kultur. Mit einer jetzigen Fläche von 7 ha konzentrieren wir uns heute auf den Wein- und Marillenbau. Bei uns stehen Nachhaltigkeit und biologische Bewirtschaftung an oberster Stelle. Ein Teil der handverlesenen Trauben wird an die Genossenschaft „Domäne Wachau“ geliefert, der andere selbst gekeltert und im Ab-Hof-Verkauf und unserer Buschenschank vermarktet.

Unsere Produktvielfalt kann auch außerhalb der Buschenschank-Öffnungszeiten - gegen Voranmeldung - verkostet oder in unserem [Online-Shop](#) erworben werden.

Buschenschank geöffnet

Sa 15. April 2023 - So 21. Mai 2023

Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 17. Juni 2023 - So 9. Juli 2023

Georg's Pop Up Sommer-Heurigen
täglich ab 16:00

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 02. Sept. 2023 - So 15. Okt. 2023

Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Do 10. Feb. 2024 - So 25. Feb. 2024

Do-Fr ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Gottfried & Marianne Pöchlinger

A -3621 Mitterarnsdorf 72 | Wachau

Tel. +43 650 3741048

office@poechlinger.at

www.poechlinger.at



MILCHPRODUKTE | Hiegesberger - Inzersdorf
GEBÄCK UND SÜßWAREN | Teufner - Melk; Vogler - Pöchlarn
ORIGINAL WACHAUER LABERL, GEBÄCK UND BROT | Schmidl - Dürnstein
FLEISCHWAREN | Jäger - Unterbergern; Artner - Mautern; Gaschinger - Hafnerbach
SCHAFKÄSE & KÄSE | vom Maierhof - Fam. Punz-Leeb; Käsehandel Graf - Loiben
OBST & GEMÜSE | saisonal aus dem eigenen Garten; Unfried - regional - Krems
FRUCHTSÄFTE | aus Eigenproduktion; Karl Glück - regional aus dem Ort
WILDPRODUKTE | Winkler Langgartner - Krems; Jäger - Unterbergern
ESSIG & ÖLE | Fam. Gram - Ober-Grafendorf
FISCH | Eisvogel Bernegger - Molln
EIER | Wenninger - Kilb



Raritäten aus dem Weinkeller

Grüner Veltliner Smaragd 2019	0,75 l	EURO 25,00
Riesling Smaragd 2019	0,75 l	28,00
Riesling Smaragd 2018	0,75 l	28,00

Cocktails

Pfirsich Aperol Weißweincocktail Pfirsich Aperol	1/4 l	EURO 4,60
Ginger Fizz Weißweincocktail Ingwersirup Gurke	1/4 l	4,60
Bowle mit Früchten	1/4 l	4,60



Prickelndes Trinkvergnügen

Frizzante „Arnsdorfer Wahnsinn“

Grüner Veltliner

auf Wunsch mit unserem Wachauer Marillennektar

Glas 0,1l € 2,40 | mit Nektar € 2,60 | Flasche 0,75l € 17,00

Frizzante „Max & Moritz“

Riesling & Gelber Muskateller

Glas 0,1l € 2,60 | Flasche 0,75l € 18,50

Weißwein

Grüner Veltliner

Steinfeder 2022

kräftiger Apfel mit Heublumen im Duft
am Gaumen Aromen von Nektarine und
Zitrusfrüchten
jung, leichtgewichtig, frische trinkanimierende Säure

Alk. 11,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 6,5 g

1/8 l
0,75 l

EURO
2,50
14,00

Federspiel - Rupertiwein 2022

sehr fruchtig mit weißem Pfeffer im Duft
trocken und lebendig
Säure schön eingebunden, intensiv würzig-fruchtig
mit saftigem Apfel und Quitte

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 6,4 g

1/8 l
0,75 l

2,70
15,20

Federspiel - Thal - Alte Reben 2022

Apfel und Weinblüte mit schwarzem Pfeffer
tropischer Fruchtmix mit feiner Mandarine im Abgang
die Säure hält den Wein extrem lebendig im Nachhall
trocken und vollmundig

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1,2 g
Säure 6,3 g

1/8 l
0,75 l

2,80
15,80

Smaragd - Scheibenthal 2021

In der Nase süßlicher Duft nach reifem Apfel und
Karamell
trocken und elegant
am Gaumen süßer Apfel mit weißem Pfeffer, etwas
Grapefruit, langer Abgang mit Karamell

Alk. 14,0 Vol%
Restsüße 2,2 g
Säure 5,5 g

1/8 l
0,75 l

3,30
18,80

Vision 2021

Anno Dazumal - zum Gedenken an "Gottfried
Pöchlinger" den Gründer dieses Weinguts 1933 - 2015
Spontangärung, reif und vollmundig, cremiger Abgang
mit leichtem Pfefferl, schöne Säure Balance

Alk. 13,0 Vol%
Restsüße 2,0 g
Säure 6,0 g

1/8 l
0,75 l

3,60
20,60

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



Weißwein

Riesling

Federspiel - Poigen 2022

sehr fruchtig in der Nase, Marille und Weingartenpfirsich

Pfirsich und Marille spiegeln sich am Gaumen wider
Limette im Abgang
elegante Säure, Reifepotential

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1,6 g
Säure 7,9 g

1/8 l 3,00
0,75 l 17,00

EURO

Smaragd - Poigen 2020

In der Nase Akazienhonig und Weingartenpfirsich trocken, Aromen von weißem Pfirsich mit Grapefruit, mineralisch, Marille im Abgang, bleibt sehr lange haften, Reifepotential

Alk. 13,0 Vol%
Restsüße 2,7 g
Säure 7,2 g

1/8 l 3,80
0,75 l 21,80

Smaragd - Poigen 2021

intensiver Duft nach Pfirsich und Honig trocken, jung, stark und körperreich
Am Gaumen Pfirsich hinterlegt mit getrockneter Marille, Honig im Abgang, sehr langer Abgang, großes Reifepotential

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 4,8 g
Säure 6,8 g

1/8 l 3,80
0,75 l 21,80

Gelber Muskateller

Jahrgang 2022

im Duft frischer Kräutergarten mit Litschi trocken und lebhaft
sehr typisch und saftig am Gaumen - ausgeprägtes Muskatelleraroma
schön eingebundene Säure

Alk. 12,0 Vol%
Restsüße 2,4 g
Säure 7,1 g

1/8 l 2,70
0,75 l 15,20

Weissburgunder

Smaragd - Arnsdorf 2021

Duft nach Marzipan, nussig trocken und vollmundig
am Gaumen Zitrusfrüchte, nussig, Quitte im Abgang

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 1,2 g
Säure 6,9 g

1/8 l 3,80
0,75 l 21,80

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



Süßwein

Grüner Veltliner

Trockenbeerenauslese 2017

goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, Honig und Feuerstein, druckvolle Süße mit pikanter Säure, Marillenmarmelade, süß, vibrierende Textur

Alk. 11,5 Vol%
Restsüße 183 g
Säure 6,5 g

1/16 l
0,375 l

EURO
4,80
27,80

Gelber Muskateller

Auslese 2021

in der Nase Quittenmarmelade, lieblich dicht und reif, überreife Muskatellertraube Akazienhonig am Gaumen, schöne Säure

Alk. 13,5 Vol%
Rests. 20,2 g
Säure 8,7 g

1/8 l
0,50 l

4,90
18,60

~~Sweet Mariandl~~

~~Cuvée 2022~~ **ausgetrunken**

~~Cuvée aus Grüner Veltliner & Gelber Muskateller in der Nase Obstblüte mit Honig halbtrocken und verspielt am Gaumen Honigmelone und Mandarine leichte Süße im Abgang~~

~~Alk. 11,5 Vol%
Rests. 13,6 g
Säure 6,3 g~~

~~1/8 l
0,75 l~~

~~2,70
15,20~~

Rotwein

Rosé vom Zweigelt

Jahrgang 2022

Im Duft intensive Aromen von Erdbeeren und Waldbeeren trocken am Gaumen zart säurebetont, fruchtig mit würziger Kirsche im Abgang

Alk. 13,0 Vol%
Rests. 1,4 g
Säure 6,3 g

1/8 l
0,75 l

EURO
2,70
15,20

Zweigelt

Classic 2020

ausgeprägtes Aroma von roter Kirsche mit schwarzer Johannisbeere, Vanillearoma im Duft trocken, am Gaumen zart säurebetont, zarte Kirschfrucht mit schwarzem Holunder

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 4,3 g

1/8 l
0,75 l

2,90
16,40

Barrique 2020

in der Nase ausgeprägter Duft nach Kirsche und Cassis trocken, am Gaumen dunkelrote Kirsche und etwas Weichsel, feines Tannin, vollmundig, Vanillearoma

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 4,8 g

1/8 l
0,75 l

3,30
18,80

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



Säfte aus Arnsdorfs Obstgärten

		EURO
Holunderblütensirup gespritzt	1/4l	1,60
Roter Traubensaft pur aus Eigenanbau	1/4l	2,40
Roter Traubensaft gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	1,60
Williams-Birnenektar naturtrüb pur aus Eigenanbau	1/4l	2,60
Williams-Birnenektar naturtrüb gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	1,70
Wachauer Marillennektar pur aus Eigenanbau	1/4l	3,20
Wachauer Marillennektar gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	2,00

Limonade & Co

Almdudler	Flasche 0,35l	2,40
Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	Flasche 0,33l	1,50
Soda	1l	2,40

Einfach und gut

Schankwein Weiß oder Rot	1/8l	2,00
G'spritzter Weiß oder Rot	1/4l	2,30
Kaiserspritzter G'spritzter mit Holundersirup	1/4l	2,50
Marillenspritzter G'spritzter mit Marillennektar	1/4l	2,70



Kulinarik

EURO

Vorweg - Heurigengedeck <i>Weingartenfocaccia, Butter & hausgeräucherter Bauchspeck, steirischer Humus</i>	p. Pers. 3,50
--	---------------

Gefülltes Schweinskarree 8,90
mit Marillen-Salbeifüllung dazu Zwiebel-Speck-Senf

Roastbeef 11,60
mit Dijon-Senfcreme & marinierter Gurke

Vitello Tonato 12,40
mit Kapern & Senfkaviar

Flusskrebse 14,20
auf Rucola & mariniertem Apfel & Kohlrabi

Bruschetta - Sardine 7,20
mit Kräutercreme, Rucola & geflammter Zitrone

Asiatischer Hendlsalat 8,40
mit Paprika, Zwiebel, Radicchio und Sesam

Pulled Pork Burger 7,20
pulled Pork im Vinschgerl mit Coleslaw & Zwiebeln

Rote Rüben Tatar (vegan) 8,60
mit Avocado, Apfel und Haselnussmayonnaise

Sommersalat (vegan) 10,80
*Sonnenweizen mit Paprika, Oliven, Ribisel & Pistazien,
Kräutermayonnaise*

Frischkäsebällchen 7,80
*verschiedene Frischkäsebällchen mit Tomatensalsa &
Kräuteröl*

Aufstriche

Liptauer 4,20
nach Art des Hauses

Mediterraner Bohnenaufstrich (vegan) 4,50
getrocknete Tomaten, Basilikum, Knoblauch

Humus (vegan) 5,40
mit karamellisierten Rotweinzwiebeln



Klassiker

Oma's Schweinsbratl	vom Bauchfleisch mit Kren, Gurkerl & Bratlfett	7,50
Winzersalat	Rohkostsalat (Karotte, Linsen, Zwiebel, Ei) mit Bio Rindfleisch (auch vegetarisch erhältlich)	7,80
Extrawurst sauer	in Essig & Öl mit Zwiebel	5,60
Blutwurst	mit Senf & Kren	5,80
Emmentalerbrot	mit Butter	3,90
Kinderjausenbrot	Butterbrot mit Schnittlauch & Ei, mit Überraschung	3,90

Gebäck

Wachauer Laberl	<i>Original Dürnsteiner Schmidl Laberl, pro Stück</i>	1,30
Vinschgerl	<i>Bäckerei Schmidl, pro Stück</i>	1,30
Knoblauchstangerl	<i>Bäckerei Schmidl, pro Stück</i>	2,20
Brot (vegan)	<i>Bäckerei Schmidl, Roggen-Misch, pro Stück</i>	1,00

Desserts & Abschluss

Topfenockerl mit Butterbrösel & Marillenröster	4,80
Mohntörtchen mit Joghurtcreme & Mango	5,00

Tagesdessert
variiert täglich, fragen Sie danach!

Edelbrand Wachauer Marille	hausgebrannt 2cl	2,20
Edelbrand Williamsbirne	hausgebrannt 2cl	2,20
Edelbrand Wachauer Marille Reserve	hausgebrannt 2cl	3,90
Edelbrand Williamsbirne Reserve	hausgebrannt 2cl	3,90

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



Unsere Produkte zum Mitnehmen

		EURO
Marillenmarmelade	pro Glas 360g	5,80
Marillennektar	pro Flasche 0,75l	4,90
Marillennektar	pro Flasche 0,20l	1,80
Williamsbirnenektar	pro Flasche 0,75l	3,90
Edelbrand Wachauer Marille	pro Flasche 0,7l 0,5l	22,80 18,40
Edelbrand Williamsbirne	pro Flasche 0,7l 0,5l	22,80 18,40
Edelbrand Wachauer Marille Reserve	pro Flasche 0,35	29,80
Edelbrand Williamsbirne Reserve	pro Flasche 0,35	29,80

WEINE Ab-Hof



Unser Weinsortiment zum Mitnehmen - fragen Sie nach der Ab-Hof-Preisliste!

Rupertikiste

In dieser Kiste präsentieren alle Mitgliedsbetriebe der Rupertiwinzler ihre Rupertiwine | nur auf Bestellung

EURO

95,00



Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam