

*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

Hausgemachtes Gebäck aus Grammeln und Germteig.  
Eine Spezialität aus dem Nordburgenland

## Grammelschmalzbrot

garniert mit feingeschnittenen Zwiebelringen

## Grammelknödel

3 Knödel aus Erdäpfelteig, gefüllt mit Grammeln  
und serviert mit Sauerkraut

## Grammeltortellini

mit Grammeln gefüllte Teigtaschen auf gemischtem Salat

# Aus dem Suppentopf

## Hausgemacht Rindsuppe

wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel

## Cremesuppe des Tages

Welche Suppeneinlage und Tagessuppe unsere Küche heute gezaubert hat, verrät Ihnen gerne unser Serviceteam! Fragen Sie auch nach unseren Spezialitäten des Monats oder Tagesgerichten.

# Grammel Boscha

## Spezialitäten

### **Krautsuppe**

mit Debreziner und Hausbrot serviert

### **Kümmelbraten**

serviert mit Serviettenknödel und Sauerkraut

### **Krenfleisch**

serviert mit Salzerdäpfeln

### **Gulasch vom Rind**

serviert mit Spätzle

### **Blunzengröstl**

serviert mit Salat der Saison

### **Beuschel**

serviert mit einem Semmelknödel

### **Puszta Brot**

belegt mit Schinken, Blunze und Kümmelbraten  
und mit Käse überbacken

### **Boscha Burger**

150g Patty aus Rinderfaschiertem, Gouda und Zwiebel  
dazu Cocktailsauce, Salat, Tomaten und Wedges

### **Spinatstrudel** vegetarisch

mit Schnittlauchsauce

### **Spätzle-Pfanne** vegetarisch

Spätzle mit Gemüse der Saison in Käsesauce  
und gemischtem Salat

# Heurigen Schmankerl

serviert mit unserem beliebten Grammel Boscha Hausbrot

## Winzer Platte

Kümmelbraten, Karree, Presswurst, Zwiebelleberaufstrich,  
Käse mit Grammeln und Gemüse garniert

## Keller Platte

Kümmelbraten, Karree, Schinken, Speck, Blunze,  
harte Bratwürstel, mit Kren und Gemüse garniert

## Käse Platte vegetarisch

Variation aus verschiedenen Käsesorten

## Presswurst in Essig und Kürbiskernöl

**Carpaccio von der roten Rübe** vegetarisch  
mit Salat der Saison und Parmesan

Passend zu unseren Heurigen Platten empfehlen wir:

## Eine Portion Aufstrich

Wahlweise Liptauer, Grammelschmalz, Zwiebelleberaufstrich,  
Erdäpfelkas oder Graukas

## Rohkostteller vegetarisch

frisches, knackiges Gemüse der Saison mit Dip

# Heurigen Brote

## Heurigen Brot

Speck, Schinken, Kümmelbraten, Käse, garniert mit Gemüse

## Kümmelbratenbrot garniert mit Gemüse

## Schinkenbrot garniert mit Gemüse

## Schinken – Käse Brot

mit frischem Schinken, Gouda und Almkönig,  
garniert mit Gemüse

## Käsebrot vegetarisch

mit Butter, Gouda, Almkönig und  
einem herzhaften Graukasaufstrich  
garniert mit Gemüse

## Grammelschmalzbrot

garniert mit frischen Zwiebelringen  
und Gemüse

## Verhackertes Brot

garniert mit frischen Zwiebelringen  
und Gemüse

## Aufstrichbrot

wahlweise mit Liptauer, Graukas,  
Erdäpfelkas oder Zwiebleberaufstrich  
garniert mit Gemüse

# *Frisch gebacken*

**Kornspitz und Laugenstangerl**

**Semmel**

**Grammelpogatscherl**

Hausgemachtes Gebäck aus Grammeln und Germteig.  
Eine Spezialität aus dem Nordburgenland

# *Für kleine Genießer*

**Eine Portion Pommes mit Ketchup**

**Berner Würstel mit Pommes**

**Hühnernuggets mit Pommes**

**Spätzle mit Gulaschsaft**

**Eine Portion Ketchup**



# *Für große Genießer*

## **Auf Vorbestellung**

### **Knusprig gebratene Stelze**

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**

mit Sauerkirsch-Ragout

### **Eis-Palatschinken**

2 Stück, mit Vanilleeis und Obers

### **Nutella-Palatschinken**

2 Stück

### **Marillen-Palatschinken**

2 Stück

### **Kaiserschmarren**

(zubereitet á la minute – 20 Minuten Wartezeit nicht ausgeschlossen)

# *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](mailto: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  
Bio Traubensaft gespritzt 0,25 l/0,5 l

Apfelsaft 0,25 l/0,5 l  
Apfelsaft gespritzt 0,25 l/0,5 l  
Johannisbeersaft 0,25 l  
Johannisbeersaft gespritzt 0,25 l/0,5 l  
Marillensaft 0,25 l  
Marillensaft gespritzt 0,25 l/0,5 l  
Holunderblüten-Sirup  
gespritzt 0,25 l/0,5 l

Almdudler 0,33 l/1 l  
Almdudler gespritzt 0,25 l/0,5 l  
Coca Cola 0,33 l/1 l  
Coca Cola Light 0,33 l  
Frucade 0,33 l

Mineral prickelnd 0,33 l/1 l  
Mineral still 0,33 l  
Soda 0,25 l/0,5 l  
Soda Zitrone 0,25 l/0,5 l

# G'spritztes

Spritzer weiß / rot 0,25 l/1 l

Kaiserspritzer 0,25 l/1 l

Cola-Weiß /-Rot 0,25 l/1 l

Almdudler-Weiß /-Rot 0,25 l/1 l

# Sprudeliges

**Muskateller Sekt** 0,1 l/0,75 l  
trocken - Die feinen Muskat- und saftigen Fruchtaromen, sowie die vielen Blütenelemente machen den Sekt zu einem wunderbaren Aperitif.

**Rosé Sekt** 0,1 l/0,75 l  
trocken - Die frische und dezente Beerenfrucht, geht elegant am Gaumen auf. Der Sekt ist ein schöner Einstieg in einen genussvollen Abend.

# Weißwein

## Heideboden

1/8 l/0,75 l

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.

## Muskateller

1/8 l/0,75 l

trocken – Betörendes Bukett, faszinierende Intensität geprägt nach Wildrosen und Hollerblüten, am Gaumen herzhaft trocken, feine anregende Säurestruktur, trockenes Sortenexempel

## Welschriesling

1/8 l/0,75 l

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

## Muskat Ottonel

1/8 l/0,75 l

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

## Weißburgunder

1/8 l/0,75 l

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

## Gemischter Satz

1/8 l/0,75 l

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

## Sauvignon Blanc

1/8 l/0,75 l

trocken – Zart würzig – grasig, grün-gelbe Fruchtakzente, Stachelbeere und Grapefruit; Am Gaumen kernig und knackig

# Rotwein

## **Golser No1 Zweigelt**

1/8l/0,75 l

halbtrocken – Ausgeprägtes Fruchtspiel von süßen Kirschen und Blaubeeren, feinwürzig und samtig, viel Körper und langem Abgang.

## **Blaifränkisch Classic**

1/8 l/0,75 l

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

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

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

trocken – Einladende Brombeerfrucht, saftige dunkle Waldfrucht und Herzkirschen, sehr kraftvoll am Gaumen, gute Länge im Abgang.

## **Pink Kiss**

1/8 l/0,75 l

Cuvée - halbtrocken – Lieblich und fruchtig, Aroma nach frischen Erdbeeren und Pfirsich, elegant mit harmonischem Abgang.

## **Pinot Noir Reserve**

1/8 l/0,75 l

trocken – Sehr sortentypisch im Bukett, ein Geruch nach Maronisud, Marzipan, Kirsch und Kern, ein Hauch von Holz, weiche Tannine, süß-röstig und schokoladig, langer Nachhall

# Süßwein

## Beerenauslese

1/16 l

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

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

Weißburgunder, Chardonnay und Traminer

Tiefwürziges Bukett, vollmundig mit pikanter Säure und Extraktreichtum.

## Cuvée Spätlese rot

1/8 l/0,75 l

Merlot und Cabernet

Feiner Fruchtgeschmack nach schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, am Gaumen fruchtig mit angenehmer Süße.

## Schilfwein Muskat Ottonel

1/16 l

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

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
Wieselburger Spezial	0,33 l
Gösser Märzen	0,33 l
Gösser Naturradler	0,33 l
Steppenwind	0,40 l

# Schnaps

Birnenbrand „Wallner“	2 cl
Zwetschkenbrand „Wallner“	2 cl
Marillenbrand „Wallner“	2 cl
Weinbrand „Golser Wein“	2 cl

# Kaffee

Espresso klein  
Espresso groß  
Verlängerter  
Melange  
Cappuccino  
Kakao



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

## Unsere Öffnungszeiten

**ab 2. Feber**  
Donnerstag bis Sonntag

**ab 5. Juni**  
Montag bis Sonntag

Jeweils von 10.00 – 23.00 Uhr  
Küche von 11.00 – 21.30 Uhr

Letzte Runde	22.30 Uhr
Sperrstunde	23.00 Uhr

[www.grammelboscha.at](http://www.grammelboscha.at)