

## Über uns



RUTHMAIR·STROBL

*Speisen und Getränke*

[www.ruthmair-strobl.at](http://www.ruthmair-strobl.at)

### *Betrieb Ruthmair:*

Der Heurigenbetrieb der Familie Ruthmair wird mittlerweile in 3. Generation geführt. Die Wurzeln des Weinbaus gehen zurück auf das Jahr 1964, davor wurde er als reiner Acker- und Viehzuchtbetrieb von Karl und Theresia Ruthmair geführt. Im Jahr darauf wurde das erste Mal die Tür für Heurigen Gäste geöffnet, damals noch die des Wohnhauses. Seit der Übergabe im Jahr 1980 hat sich vieles getan: Alfred und Maria Ruthmair forcierten und vergrößerten den Weinbau durch Zukäufe, bauten im Jahr 2003 das neue Heurigenlokal und steigerten kontinuierlich die Qualität. Seit 2023 fokussiert sich die Jungwinzerin Katharina Ruthmair auf den Weinbau und Heurigenbetrieb und unternimmt laufende Erweiterungen.

### *Betrieb Strobl:*

Ursprünglich wurde der landwirtschaftliche Betrieb unter dem Namen Prischink geführt. Anton Prischink, welcher den Betrieb im Jahr 1977 von seiner Mutter übernommen hatte, und seine Frau Maria führten eine klassische gemischte Landwirtschaft mit Acker- und Weinbau sowie Viehzucht. Seit den 70er-Jahren stand auch hier Gastfreundlichkeit an erster Stelle und die Gäste wurden mit hausgemachten Köstlichkeiten im Heurigenlokal bedient. Im Jahr 2021 übernahm das Enkelkind Alexander Strobl den Betrieb seiner Großeltern und legt nun ebenfalls das Hauptaugenmerk auf die Weinerzeugung und den Heurigenbetrieb. Außerdem öffnete er gemeinsam mit Katharina nach über 10 Jahren Pause wieder die Heurigentüren in Fugging.

Gemeinsam vereinen Alexander und Katharina die Betriebe und holen das Beste aus beiden Standorten heraus. Das spiegelt sich vor allem an der Weinvielfalt wider: vom reschen Grünen Veltliner aus dem Traisental bis hin zum satten Zweigelt aus dem Kremstal finden Weinliebhaber eine große Bandbreite in der Produktpalette.

## Warme Speisen

von 11.30 – 13.30 Uhr

Schweinsbraten <i>A</i>	€ 12,40
<i>mit Erdäpfelknödel und warmem Kraut</i>	
Surbraten <i>A</i>	€ 12,40
<i>mit Erdäpfelknödel und warmem Kraut</i>	
Kümmelbraten <i>A</i>	€ 12,40
<i>mit Erdäpfelknödel und warmem Kraut</i>	
Fleischknödel <i>A</i>	€ 10,30
<i>mit warmem Kraut</i>	
Bratwürstel	€ 8,60
<i>mit Erdäpfeln und warmem Kraut</i>	
Schnitzel <i>A C</i>	€ 12,40
<i>mit gemischtem Salat</i>	
Surschnitzel <i>A C</i>	€ 12,40
<i>mit gemischtem Salat</i>	
Blunzengröstl	€ 9,90
<i>mit warmem Kraut und Kren</i>	
Kaspressknödel <i>A C G</i>	€ 10,30
<i>mit gemischtem Salat und Sauerrahmsoße</i>	
<b><i>Knusprig gebratene Surstelze auf Vorbestellung</i></b>	€ 17,30
<i>mit warmen Erdäpfeln, Kren und Senf</i>	

## Unsere Weißweine *o*

	Flasche / 1/8 l
2025 Grüner Veltliner	€ 11,90 / € 1,80
2024 GV Ried Neuberg DAC	€ 13,70 / € 2,60
<i>würzige Note in der Nase; im Abgang entfaltet sich eine elegante Frucht; trocken</i>	
2025 GV Franzosenkeller DAC	€ 13,70 / € 2,60
<i>typisches Veltliner-Pfefferl; harmonisches Säurespiel; trocken</i>	
2025 GV Mittelpunkt DAC	€ 13,70 / € 2,60
<i>fruchtiges feinwürziges Bukett; rassiger Körper; trocken</i>	
2024 Rheinriesling DAC	€ 13,70 / € 2,60
<i>Duft nach exotischen Früchten; frisch und fruchtig am Gaumen; trocken</i>	
2024 Traminer QUW	€ 13,70 / € 2,60
<i>Duft nach Flieder und Rosenholz; langer Abgang; mildes Säurespiel; trocken</i>	
2025 Fruchtikus Cuvée GV + GM	€ 13,70 / € 2,60
<i>starke Fruchtnote nach Holunderblüte; frisch, fruchtig, trinkfreudig; trocken</i>	
2025 Müller-Thurgau	€ 13,70 / € 2,60
<i>blumige Aromen mit zarter Muskatnote; leichter, fruchtiger Wein; trocken</i>	

## Unsere Rosé- und Rotweine o

	Flasche / 1/8 l
2025 Rosé	€ 13,70 / € 2,60
<i>Duft nach sommerlich frischen Früchten; Beerenaromen entfalten sich am Gaumen; trocken</i>	
2025 Cuvée Zweigelt und Rösler	€ 11,90 / € 1,80
<i>würzige Beerenfruchtaromen in der Nase; satte Farbe; trocken</i>	
2024 Rathay	€ 14,40 / € 2,80
<i>Geruch nach Beeren und holzartige Gewürznoten; kraftvoll und körperreich; trocken</i>	

## Süßes und Prickelndes o

	Flasche / Glas
Süßwein Traminer 2024	€ 13,50 / € 3,90
<i>pure Frucht mit feinem Honig am Gaumen; elegantes Säurespiel; süß</i>	
Frizzante	€ 16,20 / € 3,20
Spritzige Weichsel	€ 4,10
<i>Roséspritzer mit hausgemachtem Weichselsaft</i>	

## Getränke

¼ l Gespritzter weiß/rot <span>o</span>	€ 2,40
¼ l Mischung / Tiroler / Kaiserspritzer <span>o</span>	€ 2,90
½ l Wüstenspritzer <span>o</span>	€ 3,20
¼ l Spritzige Weichsel <span>o</span>	€ 4,10
0,33 l Limonade (Cola, Almdudler, Frucade)	€ 2,90
¼ l / ½ l Limonade gespritzt	€ 2,20 / € 4,10
¼ l / ½ l Limonade LW	€ 2,10 / € 3,90
¼ l Traubensaft	€ 2,80
¼ l / ½ l Traubensaft gespritzt	€ 2,30 / € 4,30
¼ l / ½ l Traubensaft LW	€ 2,20 / € 4,10
¼ l / ½ l Verjus gespritzt	€ 2,30 / € 4,30
¼ l / ½ l Verjus LW	€ 2,20 / € 4,10
¼ l Apfelsaft	€ 2,80
¼ l / ½ l Apfelsaft gespritzt	€ 2,30 / € 4,30
¼ l / ½ l Apfelsaft LW	€ 2,20 / € 4,10
¼ l Bio Karotten-Apfelsaft	€ 3,00
¼ l / ½ l Bio Karotten-Apfelsaft gespritzt	€ 2,50 / € 4,50
¼ l / ½ l Bio Karotten-Apfelsaft LW	€ 2,40 / € 4,30
1 l Mineral	€ 3,40
0,35 l Mineral prickelnd / still	€ 2,10
1 l Sodawasser	€ 3,20

## Für den großen Hunger

Jubiläumsjause <i>G</i>	€ 9,50
<i>verschiedene Fleischsorten im Ganzen, reichlich garniert, inkl. ein Stamperl Obstler</i>	
Brettljause <i>C G</i>	€ 7,80
<i>verschiedene Fleischsorten und Aufstriche, reichlich garniert</i>	
Bündner Schinken	€ 7,40
<i>garniert mit Kren</i>	
Rindszunge	€ 6,70
<i>garniert mit Kren</i>	
Geselchtes <i>M</i>	€ 6,70
<i>mit Kren und Gurkerl</i>	
Schweinsbraten <i>M</i>	€ 6,70
<i>mit Gurkerl, Senf und Kren</i>	
Surbraten <i>M</i>	€ 6,70
<i>mit Kren und Gurkerl</i>	
Kümmelbraten <i>M</i>	€ 6,70
<i>mit Gurkerl, Senf und Kren</i>	
Blutwurst <i>M</i>	€ 5,80
<i>fein geschnitten, mit Senf und Kren</i>	
Selchwürstel <i>M</i>	€ 5,80
<i>geselchte, luftgetrocknete Bratwurst, mit Senf und Kren</i>	
Aufschnitt <i>G M</i>	€ 5,80
<i>diverse Wurstsorten und Käse, mit Gurkerl und Senf garniert</i>	

Schweizer Wurstsalat <i>C G M</i>	€ 6,70
<i>Extrawurst, Käse und Gurkerl fein geschnitten, mit Majonäsedressing</i>	

Majonäse-Ei <i>C G M</i>	€ 6,70
<i>Französischer Salat und Geselchtes, mit Ei und Salat garniert</i>	

Aufstrichteller <i>C G M</i>	€ 5,80
<i>Leberpastete, Gemüsetopfen, Streichkäse, Ei-Krenaufstrich, Bratenfett, Jägeraufstrich</i>	

## Vegetarisches

Käseschmankerl <i>C G</i>	€ 8,70
<i>verschiedene Spezialkäse, mit Butter und hausgemachtem Chutney</i>	

Käseplatte <i>C G</i>	€ 6,70
<i>diverse Schnittkäsesorten, Aufstriche, reichlich garniert</i>	

Salatteller <i>C G M L</i>	€ 7,40
<i>verschiedene Salate mit Ei und Majonäsedressing</i>	

Schafkäse <i>G</i>	€ 6,90
<i>mit Kernöl, Gurken, Paradeiser, Oliven, Zwiebel und Schnittlauch</i>	

Gemüsesulz <i>C G M L</i>	€ 7,40
<i>mit Salaten; mit Kernöl ODER Majonäsedressing</i>	

Emmentalerteller <i>C G</i>	€ 5,80
<i>mit Ei und Butter</i>	

## Saures

Steirischer Bauernsalat mit Kernöl <i>C</i>	€ 7,40
<i>Presswurst und Hauswurst geschnitten, mit Bohnen, Salat und Zwiebel garniert</i>	
Eiersalat <i>C</i>	€ 5,10
<i>gekochte Eier mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Saure Presswurst <i>C</i>	€ 6,10
<i>mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Saures Rindfleisch <i>C</i>	€ 7,40
<i>fein geschnitten, mit gehackter Zwiebel</i>	
Saure Platte <i>C</i>	€ 7,60
<i>Presswurst, Rindfleisch, Blutwurst, Zunge, Haus- und Extrawurst mit Ei und Zwiebel</i>	
Saure Extrawurst oder Hauswurst <i>C</i>	€ 6,10
<i>mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Saure Blutwurst <i>C</i>	€ 6,10
<i>mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Portion Kernöl	€ 0,90

*Kleine Portion minus 1€*

## Für den kleinen Hunger

Port. Aufstrich <i>G C</i>	€ 3,40
<i>Leberpastete, Gemüsetopfen, Streichkäse, Ei-Krenaufstrich, Bratenfett, Jägeraufstrich, Schmalz, Grammelschmalz</i>	
Aufstrichbrot <i>A C G</i>	€ 3,40
Schmalzbrot mit Zwiebel <i>A</i>	€ 3,40
Bündnerbrot <i>A</i>	€ 4,70
Belegtes Brot (diverse Wurstsorten) <i>A C G</i>	€ 4,70
Belegtes Fleischbrot <i>A C</i>	€ 5,70
Belegtes Brot vegetarisch <i>A C G</i>	€ 5,70
Spezibrot <i>A</i>	€ 5,70
<i>Bratenfettbrot, Schweinsbraten, Gurkerl</i>	
Fleischbrot <i>A</i>	€ 4,70
Emmentalerbrot <i>A</i>	€ 4,70
Fleischsemmel <i>A</i>	€ 4,00
Wurstsemmel <i>A</i>	€ 2,90
Geschoppter Kornspitz <i>A C</i>	€ 4,30
Gesch. Kornspitz vegetarisch <i>A C G</i>	€ 4,30
Hiasi's Currywurst (warm)	€ 6,10

## Extras

1 Ei <i>C</i>	€ 1,00
Port. Gurkerl / Pfefferoni / Kren / Senf <i>M</i>	€ 0,80
Port. Kernöl	€ 0,90
1 Stk. Gebäck <i>A</i>	€ 1,40
<i>Brot, Laberl, Kornspitz</i>	
1 Stk. Knoblauchstangerl <i>A</i>	€ 2,00

## Hausgemachte Mehlspeisen

Nusskipferl <i>A C G</i>	€ 3,90
Malakoffschnitte <i>A G</i>	€ 3,70
Schaumrolle <i>A C</i>	€ 3,70
Bröselpudding <i>A C</i>	€ 3,90
Kirschtorte <i>A C</i>	€ 3,70
Topfenstrudel <i>A C G</i>	€ 3,60

## Heißgetränke

Espresso	€ 2,90
Verlängerter Schwarz	€ 3,00
Melange <i>G</i>	€ 3,20
Kaffee Latte <i>G</i>	€ 3,30
Früchte- / Kräutertee	€ 2,90
¼ l Glühwein <i>O</i>	€ 3,30

### Dienstag und Freitag ab 17:00 Uhr

Feuerfleck <i>A G</i>	€ 4,30
Feuerfleck gefüllt <i>A G</i>	€ 5,90
<i>mit Geselchtem, Käse und Lauch</i>	

## Knabbereien

1 Pkg. Soletti <i>A</i>	€ 1,80
1 Pkg. verschiedene Sorten Bioknabbereien <i>F H G</i>	€ 2,40
1 Pkg. Mannerschnitten <i>A G</i>	€ 2,30

## Hochprozentiges (2cl)

Marillenbrand	€ 2,50
Obstler	€ 2,50
Speckbirnenbrand	€ 2,50
Pfirsichbrand	€ 2,50
Kirschbrand	€ 2,50
Himbeergeist	€ 2,50
Zwetschkenbrand	€ 2,50
Grappa	€ 2,50
Nusslikör	€ 2,50
Himbeerlikör	€ 2,50
Rotweinlikör	€ 2,50
Schlehdornlikör	€ 2,50
Weichsellikör	€ 2,50
Heißer Fredi <i>G</i>	€ 3,10
<i>warmer Rotweinlikör mit Schlagobers</i>	

## Weine zum Mitnehmen *O*

1 l Grüner Veltliner	€ 3,20
1 l Rotwein Cuvée	€ 3,20
0,75 l GV Neuberg DAC	€ 6,00
0,75 l GV Franzosenkeller DAC	€ 6,00
0,75 l GV Mittelpunkt DAC	€ 6,00
0,75 l Rheinriesling DAC	€ 6,50
0,75 l Traminer QUW	€ 7,00
0,75 l Fruchtikus Cuvée GV + GM	€ 6,80
0,75 l Müller-Thurgau	€ 5,80
0,75 l Rosé	€ 5,80
0,75 l Frizzante	€ 7,00
1 l Glühwein	€ 4,00
0,375 l Süßwein Traminer	€ 11,00

## Hochprozentiges zum Mitnehmen

	0,5 l	1,0 l
Marillenbrand	€ 14,00	€ 20,00
Obstler		€ 16,00
Speckbirnenbrand	€ 20,00	
Pfirsichbrand	€ 20,00	
Kirschbrand	€ 20,00	
Himbeergeist	€ 20,00	
Zwetschkenbrand	€ 10,00	€ 16,00
Grappa	€ 20,00	
Ansatzschnaps		€ 7,00
Nusslikör	€ 14,00	
Himbeerlikör	€ 14,00	
Rotweinlikör	€ 14,00	
Weichsellikör	€ 14,00	
Schlehdornlikör	€ 14,00	

## Säfte zum Mitnehmen

1 l Traubensaft	€ 3,20
0,5 l Verjus	€ 4,30

## Sonstiges zum Mitnehmen

1 l Glühwein	€ 4,00
--------------	--------

+ € 0,50 Flaschenpfand auf Literflaschen

## Heurigentermine 2026

06. Februar – 17. Februar 2026

17. April – 29. April 2026

11.-14. & 18.-21. Juni 2026 in Fugging

August 2026: Babypause

06. November – 18. November 2026

**Vielen Dank für Euren lieben Besuch!**

*Familie Ruthmair-Strobl*