

Über uns



RUTHMAIR·STROBL

Speisen und Getränke

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 Heurigengäste 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> <i>mit Erdäpfelknödel und warmem Kraut</i>	€ 11,50
Surbraten <i>A</i> <i>mit Erdäpfelknödel und warmem Kraut</i>	€ 11,50
Kümmelbraten <i>A</i> <i>mit Erdäpfelknödel und warmem Kraut</i>	€ 11,50
Fleischknödel <i>A</i> <i>mit warmem Kraut</i>	€ 9,60
Bratwürstel <i>mit Erdäpfeln und warmem Kraut</i>	€ 7,50
Schnitzel <i>A C</i> <i>mit gemischtem Salat</i>	€ 11,50
Surschnitzel <i>A C</i> <i>mit gemischtem Salat</i>	€ 11,50
Blunzengröstl <i>mit warmem Kraut und Kren</i>	€ 9,20
Kaspresknödel <i>A C G</i> <i>mit gemischtem Salat und Sauerrahmsoße</i>	€ 9,60
Knusprig gebratene Surstelze auf Vorbestellung <i>mit warmen Erdäpfeln, Kren und Senf</i>	€ 16,20

Unsere Weißweine *o*

	Flasche / 1/8 l
2023 Grüner Veltliner LW	€ 11,30 / € 1,60
2023 GV Ried Neuberg DAC <i>würzige Note in der Nase; im Abgang entfaltet sich eine elegante Frucht; trocken</i>	€ 12,90 / € 2,40
2022 GV Franzosenkeller DAC <i>typisches Veltliner-Pfefferl; harmonisches Säurespiel; trocken</i>	€ 12,90 / € 2,40
2023 GV Mittelpunkt DAC <i>fruchtiges feinwürziges Bukett; rassiger Körper; trocken</i>	€ 12,90 / € 2,40
2023 Rheinriesling DAC <i>Duft nach reifer Marille gepaart mit Pfirsich; frisch und fruchtig am Gaumen; trocken</i>	€ 12,90 / € 2,40
2023 Traminer QUW <i>Duft nach Flieder und Rosenholz; langer Abgang; mildes Säurespiel; trocken</i>	€ 12,90 / € 2,40
2023 Fruchtikus Cuvée GV + GM <i>starke Fruchtnote nach Holunderblüte; großer Wein für schöne Momente; trocken</i>	€ 12,90 / € 2,40

Unsere Rosé- und Rotweine

	Flasche / 1/8 l
2023 Rosé LW	€ 12,90 / € 2,40
<i>Duft nach sommerlich frischen Früchten; Beerenaromen entfalten sich am Gaumen; trocken</i>	
2022 Blauer Portugieser LW	€ 11,30 / € 1,60
<i>Duft nach Johannisbeeren und feinen Kräutern; mild und schön; trocken</i>	
2022 Zweigelt LW	€ 13,70 / € 2,60
<i>vielschichtige, würzige Beerenfruchtaromen gepaart mit röstiger mineralischer Holznote; trocken</i>	

Süßes und Prickelndes

	Flasche / Glas
Süße Juliane Cuvée TR+RR QUW 2019	€ 11,80 / € 3,10
<i>pure Frucht mit feinem Honig am Gaumen; elegantes Säurespiel; süß</i>	
Rosé-Frizzante	€ 15,90 / € 3,10
Spritzige Weichsel	€ 3,90
<i>Roséspritzer mit hausgemachtem Weichselsaft</i>	

Getränke

¼ l Gespritzter weiß/rot 	€ 2,20
¼ l Mischung / Tiroler / Kaiserspritzer 	€ 2,70
½ l Wüstenspritzer 	€ 3,00
¼ l Spritzige Weichsel 	€ 3,90
0,33 l Limonade (Cola, Almdudler, Frucade)	€ 2,70
¼ l / ½ l Limonade gespritzt	€ 2,00 / € 3,90
¼ l / ½ l Limonade LW	€ 1,90 / € 3,70
¼ l Traubensaft	€ 2,60
¼ l / ½ l Traubensaft gespritzt	€ 2,10 / € 4,10
¼ l / ½ l Traubensaft LW	€ 2,00 / € 3,90
¼ l / ½ l Verjus gespritzt	€ 2,10 / € 4,10
¼ l / ½ l Verjus LW	€ 2,00 / € 3,90
¼ l Apfelsaft	€ 2,60
¼ l / ½ l Apfelsaft gespritzt	€ 2,10 / € 4,10
¼ l / ½ l Apfelsaft LW	€ 2,00 / € 3,90
¼ l Bio Karotten-Apfelsaft	€ 2,80
¼ l / ½ l Bio Karotten-Apfelsaft gespritzt	€ 2,30 / € 4,30
¼ l / ½ l Bio Karotten-Apfelsaft LW	€ 2,20 / € 4,10
1 l Mineral	€ 3,20
0,35 l Mineral prickelnd / still	€ 1,90
1 l Sodawasser	€ 3,00

Für den großen Hunger

Jubiläumsjause <i>G</i>	€ 8,90
<i>verschiedene Fleischsorten im Ganzen, reichlich garniert, inkl. ein Stamperl Obstler</i>	
Brettljause <i>C G</i>	€ 7,40
<i>verschiedene Fleischsorten und Aufstriche, reichlich garniert</i>	
Bündner Schinken	€ 7,00
<i>garniert mit Kren</i>	
Rindszunge	€ 6,30
<i>garniert mit Kren</i>	
Geselchtes <i>M</i>	€ 6,30
<i>mit Kren und Gurkerl</i>	
Schweinsbraten <i>M</i>	€ 6,30
<i>mit Gurkerl, Senf und Kren</i>	
Surbraten <i>M</i>	€ 6,30
<i>mit Kren und Gurkerl</i>	
Kümmelbraten <i>M</i>	€ 6,30
<i>mit Gurkerl, Senf und Kren</i>	
Blutwurst <i>M</i>	€ 5,40
<i>fein geschnitten, mit Senf und Kren</i>	
Selchwürstel <i>M</i>	€ 5,40
<i>geselchte, luftgetrocknete Bratwurst, mit Senf und Kren</i>	
Aufschnitt <i>G M</i>	€ 5,40
<i>diverse Wurstsorten und Käse, mit Gurkerl und Senf garniert</i>	

Schweizer Wurstsalat <i>C G M</i>	€ 6,30
<i>Extrawurst, Käse und Gurkerl fein geschnitten, mit Majonäsedressing</i>	

Majonäse-Ei <i>C G M</i>	€ 6,30
<i>Französischer Salat und Geselchtes, mit Ei und Salat garniert</i>	

Aufstrichteller <i>C G M</i>	€ 5,40
<i>Leberpastete, Gemüsetopfen, Streichkäse, Ei-Krenaufstrich, Bratenfett, Jägeraufstrich</i>	

Vegetarisches

Käseschmankerl <i>C G</i>	€ 8,20
<i>verschiedene Spezialkäse, mit Butter und hausgemachtem Chutney</i>	

Käseplatte <i>C G</i>	€ 6,30
<i>diverse Schnittkäsesorten, Aufstriche, reichlich garniert</i>	

Salatteller <i>C G M L</i>	€ 7,00
<i>verschiedene Salate mit Ei und Majonäsedressing</i>	

Schafkäse <i>G</i>	€ 6,50
<i>mit Kernöl, Gurken, Paradeiser, Oliven, Zwiebel und Schnittlauch</i>	

Gemüsesulz <i>C G M L</i>	€ 7,00
<i>mit Salaten; mit Kernöl ODER Majonäsedressing</i>	

Emmentalerteller <i>C G</i>	€ 5,40
<i>mit Ei und Butter</i>	

Saures

Steirischer Bauernsalat mit Kernöl <i>C</i>	€ 7,00
<i>Presswurst und Hauswurst geschnitten, mit Bohnen, Salat und Zwiebel garniert</i>	
Eiersalat <i>C</i>	€ 4,80
<i>gekochte Eier mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Saure Presswurst <i>C</i>	€ 5,70
<i>mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Saures Rindfleisch <i>C</i>	€ 7,00
<i>fein geschnitten, mit gehackter Zwiebel</i>	
Saure Platte <i>C</i>	€ 7,20
<i>Presswurst, Rindfleisch, Blutwurst, Zunge, Haus- und Extrawurst mit Ei und Zwiebel</i>	
Saure Extrawurst oder Hauswurst <i>C</i>	€ 5,70
<i>mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Saure Blutwurst <i>C</i>	€ 5,70
<i>mit gehackter Zwiebel und feiner Marinade</i>	
Portion Kernöl	€ 0,70

Kleine Portion minus 1€

Für den kleinen Hunger

Port. Aufstrich <i>G C</i>	€ 3,20
<i>Leberpastete, Gemüsetopfen, Streichkäse, Ei-Krenaufstrich, Bratenfett, Jägeraufstrich, Schmalz, Grammelschmalz</i>	
Aufstrichbrot <i>A C G</i>	€ 3,20
Schmalzbrot mit Zwiebel <i>A</i>	€ 3,20
Bündnerbrot <i>A</i>	€ 4,50
Belegtes Brot (diverse Wurstsorten) <i>A C G</i>	€ 4,50
Belegtes Fleischbrot <i>A C</i>	€ 5,30
Belegtes Brot vegetarisch <i>A C G</i>	€ 5,30
Spezibrot <i>A</i>	€ 5,30
<i>Bratenfettbrot, Schweinsbraten, Gurkerl</i>	
Fleischbrot <i>A</i>	€ 4,50
Emmentalerbrot <i>A</i>	€ 4,50
Fleischsemmel <i>A</i>	€ 3,80
Wurstsemmel <i>A</i>	€ 2,70
Geschoppter Kornspitz <i>A C</i>	€ 4,10
Gesch. Kornspitz vegetarisch <i>A C G</i>	€ 4,10
Hiasi's Currywurst (warm)	€ 5,20

Extras

1 Ei <i>C</i>	€ 0,80
Port. Gurkerl / Pfefferoni / Kren / Senf <i>M</i>	€ 0,60
Port. Kernöl	€ 0,70
1 Stk. Gebäck <i>A</i>	€ 1,30
<i>Brot, Laberl, Kornspitz</i>	
1 Stk. Knoblauchstangerl <i>A</i>	€ 1,90

Hausgemachte Mehlspeisen

Nusskipferl <i>A C G</i>	€ 3,70
Malakoffschnitte <i>A G</i>	€ 3,50
Schaumrolle <i>A C</i>	€ 3,50
Bröselpudding <i>A C</i>	€ 3,80
Kirschtorte <i>A C</i>	€ 3,50
Topfenstrudel <i>A C G</i>	€ 3,40

Heißgetränke

Espresso	€ 2,70
Verlängerter Schwarz	€ 2,80
Melange <i>G</i>	€ 3,00
Kaffee Latte <i>G</i>	€ 3,00
Früchte- / Kräutertee	€ 2,70
¼ l Glühwein <i>O</i>	€ 3,10

Dienstag und Freitag ab 17:00 Uhr

Feuerfleck <i>A G</i>	€ 4,00
Feuerfleck gefüllt <i>A G</i>	€ 5,40
<i>mit Geselchtem, Käse und Lauch</i>	

Knabbereien

1 Pkg. Soletti <i>A</i>	€ 1,60
1 Pkg. verschiedene Sorten Bioknabbereien <i>F H G</i>	€ 2,20
1 Pkg. Mannerschnitten <i>A G</i>	€ 2,20

Hochprozentiges

	0,2 cl
Marillenbrand	€ 2,40
Speckbirnenbrand	€ 2,40
Kirschbrand	€ 2,40
Grappa	€ 2,40
Zwetschkenbrand	€ 2,40
Pfirsichbrand	€ 2,40
Obstler	€ 2,40
Nusslikör	€ 2,40
Himbeerlikör	€ 2,40
Rotweinlikör	€ 2,40
Heißer Fredi <i>G</i>	€ 3,00
<i>warmer Rotweinlikör mit Schlagobers</i>	

Weine zum Mitnehmen *O*

1 l Grüner Veltliner LW	€ 3,00
1 l 2022 Rotwein Cuvée LW	€ 3,00
0,75 l 2023 GV Neuberg	€ 6,00
0,75 l 2022 GV Franzosenkeller DAC	€ 5,50
0,75 l 2022 GV Mittelpunkt DAC	€ 5,50
0,75 l 2023 Rheinriesling	€ 6,00
0,75 l 2022 Traminer QUW	€ 6,00
0,75 l 2022 Fruchtikus Cuvée GV + MO QUW	€ 6,00
0,75 l 2023 Rosé LW	€ 5,00
0,75 l Rosé-Frizzante	€ 6,50
1 l Glühwein	€ 3,50
0,375 l Süße Juliane	€ 7,20

Hochprozentiges zum Mitnehmen

	0,5 l	1,0 l
Marillenbrand	€ 12,00	€ 18,00
Obstler		€ 13,00
Speckbirnenbrand	€ 15,00	
Pfirsichbrand	€ 16,00	
Kirschbrand	€ 18,00	
Zwetschkenbrand	€ 9,00	€ 13,00
Grappa		€ 16,00
Ansatzschnaps		€ 6,00
Nusslikör	€ 10,00	
Himbeerlikör	€ 12,00	
Rotweinlikör	€ 8,00	

Säfte zum Mitnehmen

1 l Traubensaft	€ 3,00
0,5 l Verjus	€ 4,00

Sonstiges zum Mitnehmen

1 l Glühwein	€ 3,50
0,33 l Ruthi-Spritzer	€ 1,80

+ € 0,50 Flaschenpfand auf Literflaschen

Heurigentermine

02. Februar – 14. Februar 2024

12. April – 22. April 2024

11.-14. & 18.-21. Juli 2024 in Fugging

23. August – 04. September 2024

08. November – 18. November 2024

Vielen Dank für Euren lieben Besuch!

Familie Ruthmair-Strobl