

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

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

Klein: 2 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

Groß: 2 Scheiben serviert mit 4 Stück Serviettenknödel und Sauerkraut

Klein: 1 Scheibe serviert mit 2 Stück Serviettenknödel und Sauerkraut

Krenfleisch

serviert mit Salzerdäpfeln

Gulasch vom Rind

Groß/Klein serviert mit Spätzle

Blunzengröstl

serviert mit Salat der Saison

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

Schweineschnitzel

serviert mit Petersilienkartoffeln

Köstlichkeiten ohne Fleisch

Spinatstrudel
mit Schnittlauchsauce

Käsespätzle
mit Röstzwiebel und Salat

Linsen Gombötz
Groß: 3 Stück/Klein: 2 Stück
serviert mit Gemüsesauce

Bretteljause

für Zwei oder mehr Genießer

genießen Sie unsere Heurigen-Bretteljause für Zwei, bestehend aus einer feinen Auswahl an Fleischwaren, Käseaufschnitt und Aufstrichen.

Dazu reichen wir Ihnen unser Hausbrot und garnieren das Ganze natürlich mit Gemüse der Saison.

Fragen Sie gerne unseren Service, nach einer passenden Weinbegleitung!

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 und Almkönig
garniert mit Gemüse

Grammelschmalzbrot

garniert mit frischen Zwiebelringen
und Gemüse

Verhackertes Brot

garniert mit frischen Zwiebelringen
und Gemüse

Eine Portion Aufstrich nach Wahl

Grammelschmalz, Verhackertes, Liptauer,
Erdäpfelkas, Heurigenaufstrich

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

**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

Holunder Soda 0,25 l/0,5 l

Himbeer Soda 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

Fruidade 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.

Bio 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.

Bio 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, feiwürzig 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.

Bio 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

aus der Flasche:

Golser Premium 0,33 l

vom Fass:

aus einer Privatbrauerei aus unserer Region

Helles Märzen 0,30 l

Dunkles Hausbier 0,30 l

Radler mit hellem Märzen 0,30 l

und Limonade

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 20. Feber
Donnerstag bis Sonntag

ab Juni
täglich geöffnet

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

Letzte Runde	22.30 Uhr
Sperrstunde	23.00 Uhr

Mögliche Änderungen der Öffnungszeiten vorbehalten!