

The background is a vibrant, abstract composition of thick, expressive brushstrokes. The color palette is dominated by deep reds, magentas, and pinks, which are layered over a dark, rich blue. Interspersed throughout are streaks and splatters of bright yellow and lime green, creating a sense of dynamic movement and energy. The overall effect is reminiscent of a modern, expressive painting or a digital art piece with a textured, painterly quality.

66. WIENER
OPERNBALL
8. FEBRUAR 2024

HEURIGEN WIENINGER
SPEISEN &
GETRANKE

ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamu oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **O** Schwefeldioxid und Sulfite in gewissen Konzentrationen, **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

→ Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Sie haben die Möglichkeit, bar oder mit Bank- bzw. Kreditkarte zu bezahlen, wir akzeptieren folgende Karten: Mastercard, Maestro, Visa.

All prices are in EURO incl. all taxes and duties. You have the option to pay cash, by debit or credit card, we accept the following cards: Mastercard, Maestro, Visa.

→ In den Preisen inbegriffen sind 10% Spendenaufschlag an »Österreich hilft Österreich« – vielen Dank!

Prices include a 10% donation surcharge to »Österreich hilft Österreich« – thank you very much!



WEISSWEIN

Weingut Wieninger	0,125 L	€ 16,00
2023, Wiener Gemischter Satz DAC (Bio) ◦	0,75 L	€ 96,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 22,00
2021, Wiener Gemischter Satz DAC Ried Ulm ◦	0,75 L	€ 130,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 18,50
2021, Grüner Veltliner Ried Kaasgraben ◦	0,75 L	€ 110,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 23,50
2021, Riesling Ried Preussen ◦	0,75 L	€ 140,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 20,00
2020, Chardonnay Select ◦	0,75 L	€ 120,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 40,00
2020, Chardonnay Grand Select ◦	0,75 L	€ 240,00
Weingut Wieninger	0,25L	€ 14,50
Weißer G´ spritzter ◦		

ROTWEIN

Weingut Wieninger	0,125 L	€ 16,00
2018, Wiener Trilogie (Cuvée ZW, ME, CS) ◦	0,75 L	€ 96,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 20,00
2021, Pinot Noir Select ◦	0,75 L	€ 120,00
Weingut Wieninger	0,125 L	€ 32,00
2012, Danubis Grand Select (Cuvée CS, ME, ZW) ◦	0,75 L	€ 190,00

SEKT

Schloß Gobelsburg / Brut Reserve °	0,1 L € 21,00
	0,75 L € 147,00
Schloß Gobelsburg / Blanc de Blanc °	0,75 L € 210,00
Schloß Gobelsburg / Rosé °	0,75 L € 215,00

CHAMPAGNER

Champagne Bollinger / Special Cuvée °	0,1 L € 50,00
	0,75 L € 345,00
Champagne Bollinger / Rosé °	0,1 L € 53,50
	0,75 L € 375,00
Champagne Bollinger / La Grande Année °	0,75 L € 550,00
Champagne Bollinger / R.D. °	0,75 L € 695,00

WEITERE GETRÄNKE

Ottakringer Bier ^A	0,33 L € 14,50
Reisetbauer Blue Gin	4 CL € 22,00
Reisetbauer Rote Williams	4 CL € 22,00

ALKOHOLFREI

Vöslauer Mineralwasser ohne / prickelnd *	0,33 L € 9,90
Vöslauer Mineralwasser ohne / prickelnd *	0,75 L € 23,50
Wetter Apfelsaft	0,25 L € 13,50
Wieninger Traubensaft Rosé	0,25 L € 13,50
Almdudler *	0,33 L € 12,50
Kinley Tonic	0,33 L € 12,50
Red Bull	0,25 L € 15,00
Red Bull sugarfree	0,25 L € 15,00
Red Bull limited edition	0,25 L € 15,00

*Jugendgetränk

SPEISEN

Winzerbrettl € 29,00
Speck und Hauswürstel, Blunzn, Geselchtes,
Landschinken, Presswurst, Bergkäse, Gurkerl,
Pfefferoni, Aufstriche, Senf, Kren und wahlweise
Wachauer oder Vintschgerl

Winzerplatte für Zwei € 58,00
Speck und Hauswürstel, Blunzn, Geselchtes,
Landschinken, Presswurst, Bergkäse, Gurkerl,
Pfefferoni, Aufstriche, Senf, Kren und wahlweise
Wachauer oder Vintschgerl

Käsevariation (VEGETARISCH) € 29,00
Auswahl verschiedener Weich- und Hartkäse aus Galtür
mit Feigensenf, Quittengelee und Liptauer und
wahlweise Wachauer oder Vintschgerl

Fleischlaibchen mit Erdäpfelsalat € 36,00

Wieningers Wurzelspeck für Zwei mit zwei Scheiben € 29,00
Hausbrot

Thum-Beinschinkenbrot mit Kren € 22,00

Tiroler-Schinkenspeckbrot mit Kren € 22,00

Trilogie Aufstrichbrot € 16,00
Öfferl Brot mit Liptauer, Grammelschmalz-/Bratfett und
Erdäpfelkas

GEBÄCK

Wachauer, Vintschgerl oder glutenfrei € 6,00

ORIGINAL PISCHINGER

Mandel, Haselnuss oder Oblaten € 11,00

Gerne erhalten Sie Informationen über Allergene bei
unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

BUSCHENSCHANK WIENINGER

am Nussberg in Residence am Wiener Opernball 2024

Herzlich willkommen bei der Buschenschank Wieninger am Nussberg in Residence. Unser Familienbetrieb bietet Ihnen edle Weine der besten Wiener Weingärten, sowie besondere Buschenschank-Schmankerln von heimischen, erstklassigen Produzenten. All das genießen Sie sonst direkt in unserem Weingarten in der Riede Weisleiten am Wiener Nussberg, diesmal aber anlässlich des Wiener Opernballs in Residence in der Wiener Staatsoper. Hier wollen wir die schöne Tradition des Wiener Heurigen in die heutige Zeit übersetzen.

Die Wiener Buschenschank-Kultur geht auf das Jahr 1784 zurück. Damals erlaubte Kaiser Joseph II. den Weinbauern, ihren Wein auszuschenken. Die Geschichte unserer Buschenschank ist vergleichsweise jung: Die Geburtsstunde schlug im Jahr 2005 als die ehemalige Traktorgarage zur Buschenschank umfunktioniert wurde. Nachdem diese 2016 einem Brand zum Opfer fiel, versorgten wir die Gäste ein Jahr von einem Pop-up-Container aus und Anfang 2018 haben wir das Gebäude in der aktuellen Form neu errichtet.

Genießen Sie die entspannte Atmosphäre abseits der großen Tanzflächen und den einen oder anderen biodynamischen Wein. Kosten Sie sich durch unser breites Sortiment, das die Einzigartigkeit des Wiener Gebiets repräsentiert. Unsere Weine feiern seit Jahren nationale sowie internationale Verkostungserfolge. Dazu verwöhnen wir Sie gerne mit köstlichen Schmankerln von wösterreichischen Vorzeigeproduzenten. Ob Bergkäse vom Huber aus Galtür, Hauswürstel vom Ortner aus Lienz oder Weckerln vom Schmidl aus Dürnstein. Bei der Komposition unser Speisen verfolgen wir die Leitlinie: heimisch, nachhaltig und meist biologisch.

Wir wünschen Ihnen eine bezaubernde Opernball Nacht,

Familie Wieninger und das Team vom Wieninger am Nussberg

WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINE WUNDERSCHÖNE
BALLNACHT!





→ Gebäudeplan & Programm
→ *floor plans & programme*



→ *english menu*