

**Werte Gäste vom Wirtshaus Bonka.**



**Entschleunigung im Wienerwald**

Schön, dass Sie den Weg zu uns nach Oberkirchbach gefunden haben.

Mit großer Freude (und mit Stolz) bereiten wir unsere Speisen für Sie nahezu 100% frisch zu, auch mit Hilfe unseres 100-jährigen Holzofens. Wir verwenden Produkte aus eigener Erzeugung, von Produzenten aus der Umgebung und Qualitätspartnern. Die Speisekarte richtet sich nach der Saison unserer Heimat.

Auch wird versucht, besonderen Wünschen unserer Gäste nachzukommen.

All dies sind Gründe, warum es bei erhöhtem Gästeaufkommen manchmal zu längeren Wartezeiten kommen kann.

**FRISCH, REGIONAL, SAISONAL** – das bekommen Sie beim Bonka

Wir freuen uns, Sie heute bewirten zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt. Genießen Sie die Zeit und sammeln Sie Kraft für den Alltag.

Familie Bonka und Mitarbeiter

## Getränkekarte



**Apfelsaft, Natursäfte, Schnaps, Marmeladen:** Landwirtschaft Bonka

**Sauerkraut, Powidl, Nudeln:** Landwirtschaft Bonka

**verschiedenste Kräuter (Rosmarin, Liebstöckl, ...):** Landwirtschaft Bonka, Unfried Gemüse

**Rindfleisch:** Weiderind aus Österreich, Fleischerei Höllerschmid

**Milch und Molkereiprodukte:** aus Österreich, Frischelieferant Kröswang

**Geflügel:** Hermine Wech, von Frischelieferant Kröswang

**Hühnereier:** Geflügelhof Marschall, Pischelsdorf / NÖ

**Erdäpfeln:** Biobauernhof Figl, Asparn; Bauernhof Feigl, Rust

**Tullnerfelder Kraut:** Gutscher, Langenrohr

**Schweinefleisch:** Tullnerfelder Schwein, SUS-kontrolliert, Fleischerei Höllerschmid

**Wild:** Jagdgebiet Wienerwald: Kirchbach, Weidlingbach, Kierling

**Urgetreide:** Biohof Brenner, Schönfeld an der Wild/NÖ

**Honig:** Dr. Bauer, Weidlingbach (auch von Bienenvölker bei uns „hinterm Haus“)

**Weidegans:** Fam Blauensteiner, Ottenthal

**Kürbis, Gemüse der Saison:** Familie Wieshaider, Steinriegl; Unfried Gemüse

**Mehl:** Herzig Mühle, Tulbing

**Brot, Gebäck:** Bäckerei Seitner, Mauerbach

**Werte Gäste:** Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die **Allergien** oder

**Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem **Servicepersonal!**

## Getränkekarte

### aus eigenem Garten - durch Papas Brennkessel - in Ihr Schnapsglas

Apfel, Zwetschke, Gute Luise, Marille, Obstler	2cl € 3,50	4cl € 7,-
Kirsche, Kriecherl, Dirndl	2cl € 3,70	4cl € 7,40

### aus Schwesters Weingarten am Kahlenberg - Weingut Wailand

VerWail (Wailands Verjus, Hollunderblütensirup, Bonkas Apfelsaft, Eis)	€ 4,50
Verjus, der Saft aus grün geernteten Trauben, gilt seit der Antike als Heilmittel und Verdauungsanreger	

Wailands Best brut Sekt	0,1	€ 4,40	0,75	€ 30,-
mit einem Schuss hausgemachtem Sirup (Hollunder, Minze oder Melisse)				€ 4,80
Wailands Best brut Sekt mit Orangensaft	0,1	€ 3,80		
Wailands Best brut Rosé Sekt	0,1	€ 4,80	0,75	€ 33,-

### Klassisches vorab

Martini / Sherry 4cl € 5,-	Campari Orange / Soda € 5,-	Kir Royal € 6,-
----------------------------	-----------------------------	-----------------

### aus Bonkas "selbstgebrauter" Getränkeküche

naturtrüber Apfelsaft	Melisse	Minze	Holunderblüte
¼ € 2,80	mit Soda auf ½ l gespritzt € 4,40	mit Wasser auf ½ l gespritzt € 3,60	
Hausgemachter Eistee Zitrone (mit Honig gesüßt) ¼ l	€ 3,20		

**und immer wieder verschiedene Säfte und Limonaden, was grade so Saison hat!**

### das restliche Alkoholfreie

Pepsi Cola / Almdudler	0,25	€ 2,60	Rauch Orangensaft	0,25	€ 2,60
Pepsi Cola Max	0,33	€ 2,80	Sodawasser*	0,25	€ 1,60
Vöslauer (prickelnd, ohne)	0,33	€ 2,90	Soda mit frischer Zitrone	0,25	€ 2,10
Vöslauer (prickelnd, ohne)	0,75	€ 5,50	Soda Himbeer*	0,25	€ 2,-

## Getränkekarte

### Bier, frisch gezapft und aus der Flasche

Ottakringer Pils oder Ottakringer Rotes Zwickel vom Fass	1/3 € 3,40	1/2 € 4,10
Saisonbier vom Fass	1/3 € 3,60	1/2 € 4,30
Null Komma Josef Fl. 0,5 l € 3,60	Schneider Weiße Fl. 0,5 l	€ 3,90

### aus'm Doppler

G'spritzter rot/weiß	€ 2,70	Kaiserspritzer	€ 3,-
Aperolspritzer (mit Sekt)	€ 5,80	Hugo	€ 5,80
Grüner Veltliner, vom WG Helmer aus Bockfließ	1/4 € 3,80	1/8 € 1,90	
Welschriesling, vom WG Helmer aus Bockfließ	1/4 € 4,80	1/8 € 2,40	
Blauer Portugieser-Zweigelt, vom WG Pöschl vom Wagram	1/4 € 3,80	1/8 € 1,90	

### aus der Bouteille

<b>Grüner Veltliner „DAC“; WG Pröll</b> aus Radlbrunn / Nö JG '18; Ried Steiningen 13,0 %vol.	1/8 € 4,20
<b>Riesling; WG Kolkmann</b> aus Fels am Wagram / Nö JG '17; Ried Fumberg; 13,5 %vol.	1/8 € 4,40
<b>Gemischter Satz; "DAC", WG Wailand</b> aus Wien JG '18; 13 %vol.	1/8 € 4,-
<b>Gelber Muskateller; WG Schauer</b> aus Kitzeck im Sausal/ STMK JG '18; 12 %vol.	1/8 € 4,40
<b>Zweigelt; WG Wailand</b> aus Kahlenberg / Wien JG '15; "Ried Pratteln"; 14,0 %vol.	1/8 € 4,40
<b>Blaufränkisch</b> WG <b>IBY</b> aus Horitschon / Bgld JG '17; Classic; 13,0 %vol.	1/8 € 4,50
<b>St. Laurent Ausstich; WG Stift Klosterneuburg</b> aus NÖ JG '15; Ried Tattendorf; 13,0 %vol.	1/8 € 4,20

### Nicht rot, nicht weiß

<b>Rosé; WG Wailand</b> aus Nußdorf / Wien JG '17; 13 % vol.	1/8 € 3,20
<b>Schilcher; WG Reiterer</b> aus Graz / Stmk. JG '18; trocken; 11,0 % vol.	1/8 € 3,90

## Kaffee - Tee - Danach-Karte

**Kaffee:** wir beziehen unseren Kaffee von der Privatrösterei **Erber** aus Tulln.

Dieser röstet für uns eine "Bonkas Spezialmischung" aus 100% Arabica-Bohnen.

Melange	€ 3,00	kl. Mokka / Brauner	€ 2,50
Melange mit Schlag	€ 3,40	gr. Mokka / Brauner	€ 3,80
Häferlkaffee	€ 3,80	Cafe Latte	€ 3,90
Kakao mit Schlag	€ 3,80	Verlängerter Brauner	€ 2,80

**Überstürzter Neumann** (Schlagobers wird mit großem Mokka übergossen) € 4,20

**Café Amaretto** (großer Mokka mit Amaretto und Schlagobers) € 6,60

**Rüdesheimer** (großer Mokka mit Asbach Uralt und Schlagobers) € 6,60

**Pharisäer** (großer Mokka mit Rum und Schlagobers) € 6,60

**Maria Theresia** (großer Mokka mit Orangenlikör und Schlagobers) € 6,60

**Mazagran** (großer Mokka über Eiswürfeln gekühlt, mit Maraschino versetzt) € 6,60

**Kaffee Kirsch** (großer Mokka mit Bonkas Kirschnaps, dazu Schlagobers) € 7,40

**Othello** (heiße Schokolade mit kleinem Mokka und Schlagobers) € 6,60

**Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Kaffeespezialität auch mit Sojamilch oder Vegan!**

### Tee im Pyramidenbeutel

**Earl Grey** (der reine Tee wird mit feinen Ölen der Bergamotte angereichert)

**Früchtetee** (Saisonabhängig - verschiedene Mischungen)

**Grüner Tee** (regt den Kreislauf an und stimuliert den Geist)

**Bergkräuter** (Kräutertee ohne Zusatz von künstlichen Aromen)

serviert im großen Häferl € 3,20

mit frischer Zitrone +€ 0,50

mit 2cl Rum + € 2,50

### Dessertwein

**Ribiselwein schwarz;** Gratzl aus Tulbing

süß; 13,5 % vol.

<sup>1</sup>/<sub>8</sub> € 3,60

<sup>1</sup>/<sub>16</sub> € 1,80

**Sämling Spätlese; WG Salzl aus Illmitz / Bgld**

JG '17; süß; 12 % vol.

<sup>1</sup>/<sub>16</sub> € 3,-