

FABIAN SLOBODA

DAS WEINGUT SLOBODA bringt das in die Flasche, was Freunde und Bewohner des Burgenlandes rund um das Weltkulturerbe Neusiedler See so schätzen: Die Seele dieses unvergleichlichen Landstriches, die heißen Sommertage, die kühlen Herbstnächte, die fruchtbaren Böden und all die Kostbarkeiten, die für einen starken Charakter, für das „Terroir“ der weltweit begehrten burgenländischen Weine sorgen. Der wohl bekannteste Wein des Hauses ist der *Wellentänzer*, der auf überzeugende Weise ein alte Geschichte modern und vor allem geschmackvoll weiterschreibt. 2020 wird auf Fabians Einladung das Projekt von einem spannenden Schweizer Weingut am Zürichsee umgesetzt. (siehe Rückseite dieser Karte).

In unserer **VINOTHEK** erhalten Sie die aktuellen Jahrgänge unseres Weingutes zu attraktiven Ab-Hof Preisen. Sollten Sie zu den Weinen Fragen haben - wir beraten Sie gerne und versenden unsere Weine auch zu Ihnen nach Hause.

Es gibt nichts Gutes außer man tut es.

Erich Kästner

Dass Sie Ihre wertvolle Zeit bei uns besonders geschmackvoll verbringen mögen, wünscht herzlichst

Fabian Sloboda

www.sloboda.at

HEURIGER FABIAN IM WEINGUT SLOBODA
Alte Satz 1, 7141 Podersdorf am See, T: +43 699 11950313, E-Mail: weingut@sloboda.at, www.sloboda.at

Sloboda Weine zum Mitnehmen

In unserer Vinothek zu Ab-Hof Preisen. Wir beraten Sie gerne!

Welschriesling	0,75l	6,20
Grüner Veltliner	0,75l	6,20
Weißburgunder	0,75l	7,00
Chardonnay	0,75l	7,00
Sauvignon Blanc	0,75l	7,00
Sämling 88	0,75l	7,00
Muskat Ottonel	0,75l	7,00
Gemischter Satz	0,75l	7,00
Pinot Cuvée halbtrocken	0,75l	6,80
Grüner Veltliner Georgskirchen	0,75l	8,50
Weißburgunder fassgereift	0,75l	8,50
Chardonnay fassgereift	0,75l	8,90
Grauburgunder fassgereift	0,75l	10,50
Rosé Blauer Zweigelt	0,75l	6,20
Blauer Zweigelt Klassik	0,75l	6,20
Blaufränkisch	0,75l	6,80
Blauer Zweigelt Georgskirchen	0,75l	8,50
Merlot	0,75l	8,90
Cabernet Sauvignon	0,75l	8,90
Blauer Zweigelt Reserve	0,75l	10,50
Optimus Grand Cuvée	0,75l	12,50
Blauer Zweigelt halbtrocken	0,75l	6,20
Blauer Zweigelt lieblich	0,75l	6,20
Ruländer süß	0,75l	6,80
Traminer Spätlese süß	0,75l	7,20
Merlot Auslese süß	0,375l	8,50
Sweet Sixteen Trockenbeerenauslese Pinot Noir 2015	0,375l	42,00
Wellentänzer Grauburgunder (seegelagert)	0,75l	29,50
Zwillingswein zum Wellentänzer (kellergelagert)	0,75l	14,00
Frizzante weiß trocken	0,75l	7,00
Frizzante rosé halbtrocken	0,75l	7,00
Fabians Original Schankwein	0,75l	4,80



Der Wellentänzer:
Ein Wein, der Wellen schlägt.

Wellentänzer: Ein Wein mit besonderer Reife. Er wird alljährlich in einer eigens konstruierten Boje vom 11. November (Martini) an in 2 Chargen zu je 77 Tagen im Neusiedler See verankert.

Foto: Julian Lang

92
FALSTAFF Punkte
(2017)

93
FALSTAFF Punkte
(2018)

2019^{er}
ab sofort
erhältlich
Eur 29,50 ab Hof
Tipp: Kosten Sie auch den
kellergelagerten Zwillingswein:
Eur 14,- ab Hof

Zürichsee Tourismus berichtet 2020:
Das Weingut Irsslinger wurde eingeladen, das aufsehenerregende Projekt „Wellentänzer“ als Schweizer Partner exklusiv am Zürichsee zu realisieren. Winzerkollege Kollege Fabian Sloboda aus Podersdorf am Neusiedler See stellte sich 2017 die Fragen: wie verhält sich Wein im See? Was bewirkt es, wenn der Wein stetig und natürlich während den ersten Monaten seiner Reife auf der Hefe bewegt wird? Ist der Unterschied zum im Keller reifenden Wein sensorisch erfassbar? Ist manuelles Rühren durch den Winzer mit der Wirkkraft steter Wellenbewegung gleichzustellen? Sloboda

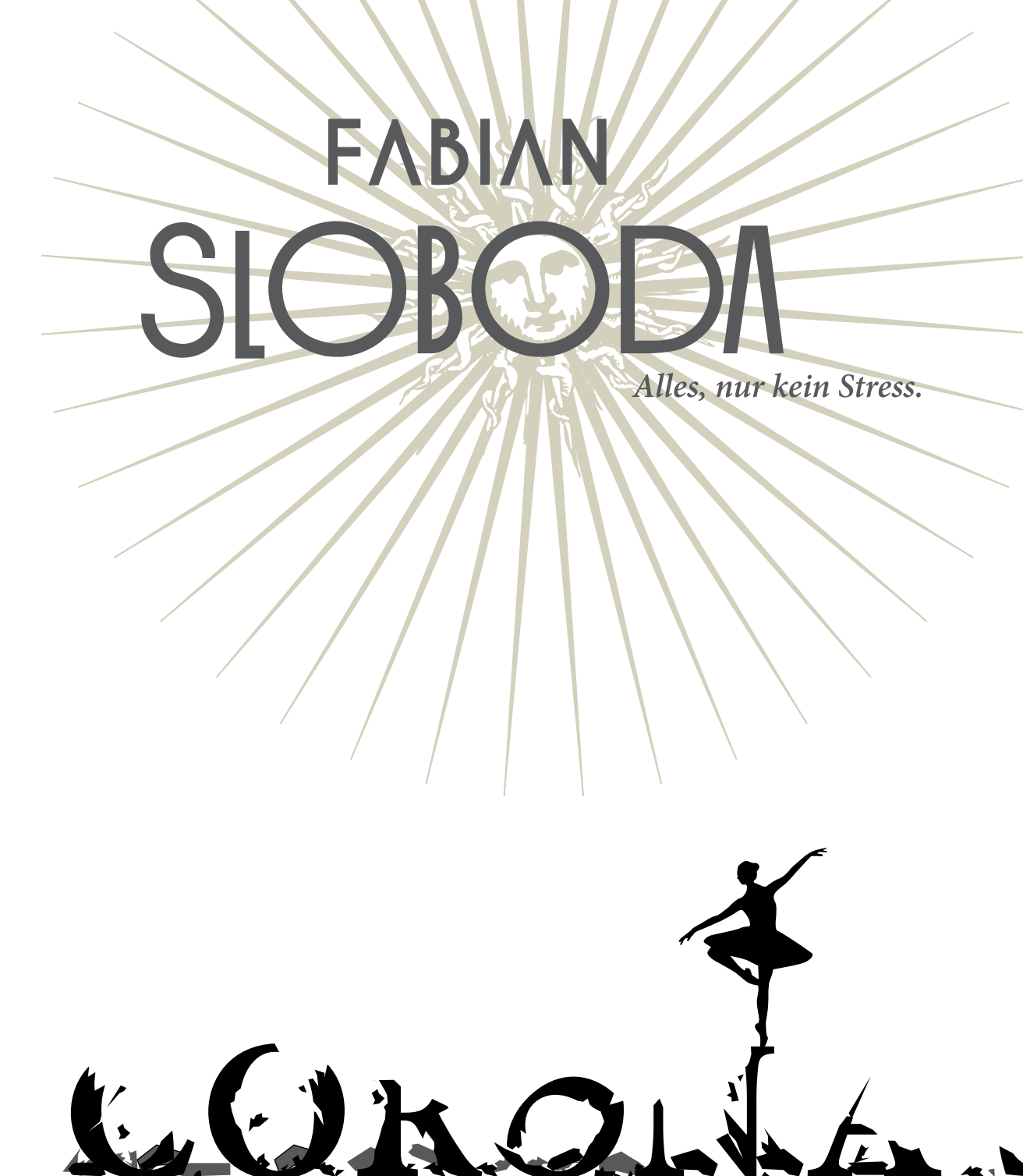
entwickelte nach und nach zusammen mit dem Künstler und Grafiker Nikolaus Eberstaller ein Konzept, das auf geschichtlichen Hintergründen basiert. Die Erzählungen, die den positiven Effekt des Wellengangs auf den Wein beschreiben, fanden die beiden Österreicher so spannend, dass sie es gleich selber ausprobieren. Der Plan ging auf: der Weißwein der Sorte Grauburgunder entwickelte während seiner Reife in der Boje einen einzigartigen Charakter, der vom Gourmetmagazin FALSTAFF hoch bewertet wurde.



Servus und Grüezi!

2019 kam der Wellentänzer zusätzlich an den Zürichsee. Fabian Sloboda freut sich über die Kooperation mit dem jungen Weingut von Robert und Chantal Irsslinger (CH).
Foto: die Boje vor der Züricher Stadtkulisse.

Foto: Maechler.



2021

Diese Karte wurde mit antimikrobiellem Lack versiegelt. Dies reduziert laut Hersteller Bakterien, Keime und Viren bis zu 99,9%.
Prost. Mahlzeit.

kunst und design > eberstaller.at

Unsere Kostquartette

Jeweils vier Kostgläser (1/16), serviert am Kosttablett mit einem kulinarischen Schmankerl – zur Auswahl stehen:

KOSTQUARTETT WEISS

Weiß 1:
Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Muskat Ottonel 9,20

Weiß 2:
Grüner Veltliner, Chardonnay, Sämling 88, Pinot Cuvée 9,20

Weiß 3 spezial:
Frizzante weiß, Rosé Blauer Zweigelt, Grüner Veltliner Georgskirchen, Grauburgunder fassgereift 10,20

Weiß 4 fassgereift:
Grüner Veltliner Georgskirchen, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder 12,20

KOSTQUARTETT ROT

Rot 1:
Blauer Zweigelt Klassik, Blaufränkisch, Zweigelt Georgskirchen, Merlot 10,20

Rot 2:
Blauer Zweigelt Georgskirchen, Cabernet Sauvignon, Blauer Zweigelt Reserve, Optimus Grand Cuvée 12,20

KOSTQUARTETT SÜSS

Ruländer süß, Traminer Spätlese, Merlot Auslese, Sweet Sixteen TBA 14,20



KOSTQUARTETT BLIND DATE 1 mit Auflösung auf Rubbelkarte! 13,90

KOSTQUARTETT BLIND DATE 2 mit Auflösung auf Rubbelkarte! 13,90

Wir kredenzen die Weine blind und ohne Beschreibung. Im schwarzen Glas, damit Du auch keinen Hinweis auf Rot oder Weiß erhaschen kannst. Notiere Deine Vermutungen (Sorte, Lagerung im Holzfass oder Stahltank) auf der beigelegten Karte – dann errubbelst Du Dir die Lösung.

Sloboda Weine im Heurigen

	1/8 bzw. 0,75l	Glas 3,40	Flasche 20,40
Welschriesling	1/8 bzw. 0,75l	3,40	20,40
Grüner Veltliner	1/8 bzw. 0,75l	3,40	20,40
Weißburgunder	1/8 bzw. 0,75l	3,90	23,40
Chardonnay	1/8 bzw. 0,75l	3,90	23,40
Sauvignon Blanc	1/8 bzw. 0,75l	3,90	23,40
Sämling 88	1/8 bzw. 0,75l	3,90	23,40
Muskat Ottonel	1/8 bzw. 0,75l	3,90	23,40
Gemischter Satz	1/8 bzw. 0,75l	3,90	23,40
Pinot Cuvée halbtrocken	1/8 bzw. 0,75l	3,80	22,80
Grüner Veltliner Georgskirchen	1/8 bzw. 0,75l	4,30	25,80
Weißburgunder fassgereift	1/8 bzw. 0,75l	4,30	25,80
Chardonnay fassgereift	1/8 bzw. 0,75l	4,50	27,00
Grauburgunder fassgereift	1/8 bzw. 0,75l	5,10	30,60
Rosé Blauer Zweigelt	1/8 bzw. 0,75l	3,40	20,40
Blauer Zweigelt Klassik	1/8 bzw. 0,75l	3,40	20,40
Blaufränkisch	1/8 bzw. 0,75l	3,80	22,80
Blauer Zweigelt Georgskirchen	1/8 bzw. 0,75l	4,30	25,80
Merlot	1/8 bzw. 0,75l	4,50	27,00
Cabernet Sauvignon	1/8 bzw. 0,75l	4,50	27,00
Blauer Zweigelt Reserve	1/8 bzw. 0,75l	5,10	30,60
Optimus Grand Cuvée	1/8 bzw. 0,75l	5,90	35,40
Blauer Zweigelt halbtrocken	1/8 bzw. 0,75l	3,40	20,40
Blauer Zweigelt lieblich	1/8 bzw. 0,75l	3,40	20,40
Ruländer süß	1/8 bzw. 0,75l	3,80	22,80
Traminer Spätlese süß	1/8 bzw. 0,75l	4,00	24,00
Merlot Auslese süß	1/16 bzw. 0,375l	4,30	25,80
Sweet Sixteen TBA Pinot Noir	1/16 bzw. 0,375l	9,80	58,80
Wellentänzer Grauburgunder (seegelagert)	1/8 bzw. 1,16l	9,40	4,70
	0,75l		56,40
Frizzante weiß trocken	1/10 bzw. 0,75l	3,90	23,00
Frizzante rosé halbtrocken	1/10 bzw. 0,75l	3,90	23,00

Getränke

Spritzer weiß/rot	2,30
Kaiserspritzer (1/3)	3,80
Roséspritzer (1/3)	3,80
Mineralwasser prickelnd/still	
0,33l Flasche	2,80
0,75l Flasche	5,00



Säfte

	Pur	Gespritzt	Leitung
Traubensaft weiß/rot	4,00	2,20	2,20
Apfelsaft			
Apfel-Karottensaft			
Holunderblütensaft			

Schnäpse, Brände, Liköre

Traubenbrand	3,60
Rotweinlikör	3,60
Walnusslikör	3,60
Onkel Heinrichs Marillenbrand	4,00
Onkel Heinrichs Williamsbirnenbrand	4,00



Best of Brot

Aufstrichbrot des Tages 4,80
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot!

Pfefferoniaufstrichbrot 4,80

Kellergatschaufstrichbrot langer Name, weil so viel drin ist ;-)
Hört sich wild an, schmeckt aber hervorragend: Frischkäse – verfeinert mit allem, was der Koch zu fassen kriegt: Paprika, Schinken & Co. 4,80

Veganer Aufstrich 5,40
Die aktuelle Zusammensetzung erfragen Sie bitte von unseren Mitarbeitern.

Blunzenaufstrichbrot von Jupps Blutwurst 5,00

Aufstrichtrio mit Brot 6,80
3 verschiedene Aufstriche. Alle köstlich, alle hausgemacht!

Käsebrot 6,60

Rohschinkenbrot 7,00

Weinhauerbrot (Selchschofffleisch!) 7,00

Butterbrot 3,80

Brot mit Butter und hausgemachter Marmelade 4,80

Grammelschmalz im Rexglas 5,60
Hausgemacht!

Podersdorfer Kraftlackl im Rexglas 6,20
Hausgemachtes Fleischschmalz mit herzhaftem Bauchfleisch, feinen Kräutern, Gewürzen und einem Schuss von Slobodas Traubenbrand.

Hühnerleberpastete im Rexglas 6,20
Der Klassiker als Weinbegleitung – hausgemacht!

Käferbohnenalat 5,40
mit Zwiebel und Kürbiskernöl

Allergene:
Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, wenn Sie Fragen bezüglich Allergene/Inhaltsstoffe haben!

Regionale Klassiker

Wer das Burgenland liebt, genießt auch dessen kulinarische Schätze: FABIAN bringt diese Kostbarkeiten auf Ihren Teller!

Jausenspeck oder Chillispeck vom KARLO 8,60

Dazu reichen wir Brot, Gemüse und Eingelegtes.

Grammeln 7,80

Dazu reichen wir Brot, Gemüse und Eingelegtes.

Nationalparkwürstel vom KARLO 9,20

Fein aufgeschitten, mit Brot, Gemüse und Eingelegtem.

Wurst vom Wild aus der Region 8,80

Dazu reichen wir Brot, Gemüse und Eingelegtes.

Käsewürfel 10,80

Spitzenkäse vom *Cheeseartist* von der Fromagerie zu Riegersburg
Dazu reichen wir Brot, Chutney oder Gelée.

Fabians SAMMELSURIMUM 17,80

Eine feine Auswahl der Spezialitäten des Hauses, für 2 Personen!



Fabians fabelhafte Weintour

Eine Reise zum Mittelpunkt der Weine – in die Weingärten. Mit dem umweltfreundlichen Golfcaddy besuchen wir unsere besten Lagen rund um Podersdorf. Nach ca. 1,5 Stunden und viel Wissenswertem zur Region und dem Weinbau kehren wir zurück zum Ausgangspunkt, dem Heurigen FABIAN. Gerne reservieren wir für dich für den perfekten Ausklang einen Tisch!

Ticket: Eur 25,-/Person ab 16 Jahre
Inklusive kommentierte Fahrt durch die Weingärten, inkl. drei Kostproben.