



WIR SAGEN DANKE UND STARTEN IN DIE HERBSTSAISON

Unser erster Sommer im Herzstück war erfüllt von Lachen, Begegnungen und unvergesslichen Momenten – und dafür möchten wir Danke sagen. Danke an alle Gäste, die uns besucht, unterstützt und das Herzstück mit Leben erfüllt haben. Gemeinsam haben wir gezeigt, wie viel in diesem besonderen Ort steckt – und was entsteht, wenn man Raum für Kinder, Kulinarik und Kultur schafft.

LACHEN, STAUNEN UND GUTE GESPRÄCHE

Besonders die kleinen Besucher haben unser Haus zum Strahlen gebracht. Beim Kindertheater von Sonja oder bei den interaktiven Abenteuern mit Jenny von „Goldstücke“ wurde gesungen, gestaunt und Abenteuer erlebt – eine Freude, die nicht nur Kinderherzen berührte. Auch unser Spielraum war regelmäßig voller Leben, Bastelideen und Holzisenbahn-Geschichten.

MUSIK LAG IN DER LUFT

Unsere Reihe Live-Musik im Schanigarten hat viele Sommerabende verzaubert – mit lokalen Künstler:innen, vertrauten Melodien und neuen Klangwelten. Der Zuspruch war groß, die Atmosphäre wunderbar – wir freuen uns, dass dieses Format so viel Anklang gefunden hat.

KULINARIK MIT CHARAKTER

Auch kulinarisch war dieser Sommer ein Fest: von neuen Kreationen wie dem Sacher- oder Punscheis, dem Pistazien-Cheesecake oder unseren beliebten Regional-Tapas, bis hin zu feinen Verkostungsmomenten. Besonders die ersten Weinverkostungen mit dem Weingut Böheim und unserem Hauswinzer Thomas Windholz haben Wissen, Geschmack und Herkunft auf genussvolle Weise verbunden.

HERBST IM HERZSTÜCK

Mit dem Wechsel der Jahreszeit wandelt sich auch das Herzstück: neue Deko-Elemente, akustische Feinheiten und eine stimmige Designsprache schaffen eine Atmosphäre, in der man sich geborgen fühlt. Ein Ort, der sich langsam in sein herbstliches Kleid hüllt.

DER HERBST BRINGT WÄRME IM BECHER UND AUF DEM TELLER

Wir freuen uns auf unsere Kooperation mit Jägertee, auf duftende Teespezialitäten, liebevoll gebackene Mehlspeisen, heiße Schokolade und natürlich unseren neuen Sonntagsbrunch – regional, entspannt und voller Genuss.





GEMEINSAM KRÄFTIG HERZSTÜCKEN

Jeden Sonntag von 9:00 bis 13:00 Uhr decken wir im Herzstück unser Brunchbuffet voller Herzstückchen-Tapas – liebevoll angerichtet, regional gedacht und mit einem klaren Bekenntnis zur Qualität.

Unsere Herzstückchen-Tapas sind kleine Gerichte mit großer Wirkung: handgemacht, saisonal und inspiriert von der Vielfalt unserer Umgebung. An Sonn- und Feiertagen gibt es sie alle auf einen Blick – als offenes Buffet. Ob klassisch mit Mangalitza-Bauchspeck, fein geschnittener Hartwurst oder Beinschinken mit Kren, vegetarisch mit Humus, saisonalen Aufstrichen oder eingelegtem Gemüse, oder fein-süß mit hausgemachtem Granola, Joghurt und regionalem Honig – hier findet jeder seinen ganz persönlichen Lieblingshappen.

INFOS & RESERVIERUNG

21,- pro Person
12,- für Kinder von 4–10 Jahren
Kinder unter 3 Jahren kostenfrei

Platz-Reservierung erbeten.

TORTEN AUS DEM HERZSTÜCK



Motiv-Torten für Deinen Anlass. Anfragen: Direkt unter 0650 6278515 oder über unsere Website www.dashherzstueck.at

FEIERN IM HERZSTÜCK, IM ZENTRUM VON BRUCK

Ob Taufe, Geburtstag, Agape oder ein besonderer Moment dazwischen – das Herzstück vom Petznek bietet den passenden Rahmen für Feste, die in Erinnerung bleiben. Mitten am Hauptplatz von Bruck an der Leitha, direkt gegenüber der Stadtpfarrkirche, verbinden wir stilvolles Ambiente mit echter Gastfreundschaft und viel Gefühl fürs Detail.

Egal, ob ihr im kleinen Kreis feiert oder eine größere Gesellschaft plant: Wir gestalten den Rahmen – mit persönlicher Betreuung, flexibler Raumaufteilung, moderner Technik und unserer hausgemachten Kulinarik.

Vom Empfang mit Frizzante über feine Tapas bis zur individuell gestalteten Torte Für Taufen oder Hochzeiten direkt nach

der Kirche liegt das Herzstück ideal – keine Anfahrt, kein Umweg, dafür ein herzlicher Empfang und viel Platz zum Zusammensein.

Bei Schönwetter lädt unser Schanigarten mit bis zu 60 Sitzplätzen zum Feiern unter freiem Himmel ein. Drinnen finden bis zu 50 Personen gemütlich Platz. Auch der Spielraum steht für Feiern zur Verfügung – mit viel Raum für Kinder, kreativen Ideen und entspannter Atmosphäre.

Ideal für Familienfeste oder Geburtstage mit kleinen Gästen. Ihr bringt den Anlass, wir kümmern uns um den Rest. Ob Blumenschmuck, Technik, Ablauf oder Fotobegleitung – wir unterstützen euch bei der Planung mit Herz und Erfahrung.





Crostone al Pomodoro e Basilico



Pistazien Cheesecake

NEUE KREATIONEN AUS DER HERZSTÜCK KÜCHE

Wenn sich zwei leidenschaftliche Frauen mit Geschmack und Gespür zusammenschließen, entsteht mehr als nur gutes Essen – es entsteht eine Küche, die Geschichten erzählt. Genau das passiert derzeit bei uns im Herzstück, wo Marialoredana, gebürtige Italienerin mit viel Herz für mediterrane Klassiker, und Ingrid, unsere Mehlspeisenfee mit einem Händchen für Süßes, frische Ideen auf den Teller bringen.

Crostone – italienische Herzlichkeit auf Brucker Sauerteig

Neu auf unserer Karte sind vier Crostone-Varianten, die zeigen, wie gut Handwerk, Herkunft und Herzlichkeit zusammenpassen. Die Basis bildet wie immer unser Sauerteig-Ciabatta aus dem Krupbauer-Backhaus, kräftig geröstet und herrlich aromatisch.

Crostone al Carnuntum – ein echtes Regionalevent auf dem Teller. Mit gerührtem Bio-Ei vom Hof Perger, Mangalitza-Speck von Thum, würzigem Paradaiser-Chutney aus der Franzwirtschaft und Schafskäse von Raser ist dieses Crostone ein Bekenntnis zu Carnuntum – kräftig, ehrlich, voller Geschmack. Etwas leichter kommt das **Crostone al Pomodoro e Basilico** daher. Hier treffen sonnengereifte Paradeiser von regionalen Landwirten auf frisches Basilikum, Oregano, rote Zwiebeln und kaltgepresstes Olivenöl. Einfach, aber genau richtig.

Wer's klassisch mag, wird beim **Crostone Prosciutto e Mozzarella** fündig – mit feinem Thum-Schinken, geschmolzenem

Mozzarella und einem Hauch Oregano. Und für Puristen gibt's das **Crostone Mozzarella e Origano** – herrlich knusprig, dezent gewürzt und mit feinem Olivenöl veredelt.

SÜSSES AUS DER HERZSTÜCK VITRINE

Auch Ingrid's Mehlspeisenvitrine hat Zuwachs bekommen – und wie immer ist alles hausgemacht, liebevoll abgestimmt und mit besten Zutaten gebacken.

Cruffin:

die köstliche Liaison aus Croissant und Muffin. Außen knusprig, innen weich, ein bisschen buttrig, ein wenig Überraschung.

Pistazien-Cheesecake:

cremig, nussig, mit zarter Kruste und feinem Pistazienaroma.

Original italienisches Tiramisu:

mit Mascarpone, Kaffee und einem Hauch Heimatgefühl.

Ein Blick in unsere Vitrine lohnt sich also immer – und wer zuerst kommt, genießt am längsten.

TIPP:

Unsere Mehlspeisen gibt es natürlich auch zum mitnehmen.



JÄGERTEE IM HERZSTÜCK: DIE RÜCKKEHR DER TEEKULTUR

Manchmal braucht es keine großen Gesten, sondern einfach eine gute Tasse Tee.

Im Herzstück war Tee schon immer mehr als nur eine Alternative zum Kaffee – er war ein stiller Begleiter für Gespräche, Gedankenpausen und kleine Auszeiten. Und genau darum haben wir uns auf die Suche nach einem Partner gemacht, der unsere Haltung teilt: Qualität vor Quantität, Herkunft vor Hype, Charakter vor Kompromiss.

JägerTEE ist nicht irgendein Tee. **Es ist die älteste Teemanufaktur Österreichs, gegründet 1862 in Wien**, heute beheimatet in Leobersdorf – und bis heute ein Familienbetrieb mit Haltung und Handschlagqualität. In einer Welt voller aromatisierter Massenware bleibt JägerTEE seiner Linie treu: ehrliche Blätter, sorgfältige Mischung, kompromisslos hohe Qualität.

Die Tees entstehen in eigener Rezeptur, mit ausgewählten Kräutern, Blüten und Blättern – viele davon aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus Wildsammlung. Ohne zugesetzte Aromen. Ohne Schnickschnack. Dafür mit echtem Geschmack, der bleibt.

WEINVERKOSTUNGEN IM HERZSTÜCK

Wenn der Freitagabend im Herzstück anbricht, wird unser Spielraum zum Treffpunkt für Weinfreunde, Genießer und alle, die wissen möchten, was in Carnuntum wirklich in der Flasche steckt. Bei unserem Weinkost-Freitag stehen nicht Etiketten, sondern Menschen im Mittelpunkt – und natürlich der Wein...

- 5–7 ausgewählte Weine pro Abend
- Offene Fragerunde & persönliche Gespräche
- Herzstückchen-Tapas, Brot & Wasser
- Sitzplatzreservierung im Lokal
- Gelegenheit zum Nachschenken

Weinkostbeitrag: 35,- pro Person

Anmeldung erforderlich:

direkt im Lokal oder auf www.dasherzstueck.at

DAS AKTUELLE KINDERPROGRAMM IM HERZSTÜCK



Der Spielraum im Herzstück wird auch in diesem Herbst wieder zur Bühne für kindliche Fantasie und gemeinsame Erlebnisse. Zwischen Bilderbüchern, Maltischen und Holzisenbahn entsteht ein Ort, an dem Kinder nicht nur spielen, sondern staunen, lernen und entdecken dürfen.

Im Oktober, November und Dezember geht es kreativ weiter: Mit Jenny, die unsere kleinen Gäste durch bunte Bastelstunden, spannende Experimente und fantasievolle Abenteuer begleitet. Ob Kastanientier, Zauberschleim oder Weihnachtswerkstatt – jede Einheit ist mit Herz vorbereitet und fördert spielerisch Neugier und Gemeinschaft.

Die Veranstaltungen finden alle im Spielraum des Herzstücks statt. Für alle Termine gilt: begrenzte Teilnehmerzahl, daher bitte rechtzeitig anmelden – online über unsere Website oder direkt bei uns im Lokal.

KULTUR-DONNERSTAGE IM HERZSTÜCK

Das Herzstück wird zur Bühne am Hauptplatz. Musik, Lesungen, Kabarett und Theater in familiärer Atmosphäre, nah am Publikum und mitten in Bruck an der Leitha.

PROGRAMM:

9. Oktober 18:00 Uhr

Amelie Jade Knapp an der Harfe

16. Oktober 18:00 Uhr

Impro Show mit den Improtagonisten

23. Oktober 18:00 Uhr

Die Duetten: „Best of“
Kabarett und Musik

30. Oktober 18:00 Uhr

Hochwald unplugged
österreichische Popmusik

6. November 18:00 Uhr

„Sche schiach“: Moritate zur und nach der Kaiserzeit – Wienerlied

13. November 18:00 Uhr

Offenes Improtheatertraining mit den Improtagonisten

27. November 18:00 Uhr

Lesung von Otto Havelka:
Aus dem Tagebuch der Lametta Silber

4. Dezember 18:00 Uhr

Kabarett: Aktion scharf

11. Dezember 18:00 Uhr

Vea Kaiser liest aus ihrem neuen Roman
Fabula Rasa

WEINKOST TERMINE

3. Oktober · 18:00–20:00

Weingut Glock – Göttlesbrunn

10. Oktober · 18:00–20:00

Weingut Robert Payr – Höflein

17. Oktober · 18:00–20:00

Weingut Andreas Muhr – Stixneusiedl

DIE NÄCHSTEN TERMINE:

18. Oktober · 15:00–16:30

Herbstbasteln mit Jenny

30. Oktober · 10:00–11:00

Interaktive Abenteuer mit Jenny

22. November · 15:00–16:30

Experimentieren mit Jenny

20. Dezember · 15:00–16:30

Weihnachtswerkstatt mit Jenny

INFOS UND ANMELDUNG:

Direkt im Lokal oder online auf:
www.dasherzstueck.at



INFOS UND ANMELDUNG:

Online auf:
www.kulturon.at/dasherzstueck

Oder im KulturOn Shop in der
Wienergasse.