

Das Wirtshaus

Gaumen hoch, liebe Freunde der heimischen Küche!

Wir kennen alle unsere Lieferanten persönlich, wissen wo´s herkommt, vieles davon in BIO Qualität!!!

Wir kochen ehrlich, unkompliziert, frisch und echt!!! Mit viel Liebe und Leidenschaft und somit darf es bei uns auch mal a bisserl länger dauern!!!!

Die Vinothek

Weine von mehr als 20 ausgewählten Winzern aus allen Ecken Österreichs - die wir persönlich kennen- können Sie bei uns zu Ab Hof Preisen mit nach Hause nehmen.

Gerne, wenn genügend lagernd – auch gekühlt!!

Diplom Sommelier Stefan und Chef Christoph beraten gerne bei eurem Einkauf.

Weingut des Monats August/September:

LANDAUER
— G I S P E R G —

AKTION

minus 10% auf lagernde Weine

**Damit ihr nichts mehr verpasst – meldet euch bei unseren
Mitarbeitern zu unserer WhatsApp Vinotheksgruppe oder zu
unserem Mail-Newsletter an!!!**

*alle Preise in Euro.



Vorne weg empfehlen wir.....

Seiterl Reininghaus Pils	4,60	Euro
0,1l Bio Prosecco	4,30	Euro
JOJO Pink Spritz Jojo & Grapfruit Soda	6,50	Euro
Limoncello Spritz Limoncello, Soda & Prosecco	6,50	Euro
Wermuth Tonic Eschlböck Wermuth & Tonic Water	8,50	Euro
Campari Spritz Campari, Prosecco & Soda	7,00	Euro
Negroni Campari, Gin & Martini rosso	12,50	Euro
Verjus Tonic <u>alkoholfrei</u> Eschlböck Verjus & Tonic Water	6,50	Euro
Gin Tonic <u>alkoholfrei</u> White Swan Free & Tonic Water	9,00	Euro

Bekämpft den ersten Hunger unser Bio Gedeck

Brot vom Mauracher | Kräutertopfen | Salzbutter pro Person 4,50

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit
die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

*alle Preise in Euro.



Vorspiel

Beef Tatar – Donauland Rind

Rinderfilet | Avocadocreme | Pickles | Kresse | Senfmayo | Salzbutter | Toastbrot 17*

1/8l Grüner Veltliner alte Reben/Bauer/Wagram 5

Fischkonserven – VON ALPEN

Saibling/Zitrone

Karpfen/Tomatensauce

Forelle /rosa Pfeffer/Thymian

Wels/Orange/Fenchel

Salzbutter | Brot vom Mauracher 15

Sauvignon Blanc/95 Tage/Bergland 5,2

Bio Fetakäse – Alles Schaf Hofkäserei & Biohof Achleitner

Tomate | Wassermelone | Joghurt | Kresse | Brot vom Mauracher 15

Kräftige Tafelspitzbouillon - Oziberger

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Frittaten 5

oder Leberknödel 5,5

Hokkaido-Ingwercremesuppe – Biohof Achleitner

Matchaschaum | Kernöl | Kürbiskerne 6,5 - [vegan](#)

Trüffelnudeln – Karlic

Spaghetti chitarra | Trüffelcreme | Asmonte | schwarze Sommertrüffel

als Vorspeise 17

im Hauptgang 29

Riesling Steilheit/Proidl/Kremstal 4,5

*alle Preise in Euro.

Hauptbühne

Eierschwammerlgulasch

Serviettenknödel | Sauerrahmdip | Kresse | Blattsalat 24*

Cuvee Fo(u)r Friends (BF/CS/ME/CF)/Ernst /Mittelburgenland 6,2

Geröstete Eierschwammerl

Ei | Petersilienerdäpfel | Sauerrahmdip | Kresse | Blattsalat 23

mit istrischer Sommertrüffel 28

Eierschwammerl-Rostbraten - Oziberger

Beiried medium | Eierschwammerlsauce | Röstzwiebel | Butterspätzle 29

Blaifränkisch wie damals/Wiederstein/Carnuntum 6

Saibling „Müllerin Art“ – Jagerbauer

Zitronenbutter | Petersilienerdäpfel | Blattsalat 26

Sauvignon Blanc/95 Tage/Bergland 5,2

Caesar Salad

Romana Salat | Dressing | Gemüse | Brotchips | Asmonte 15

mit Hühnerfiletstreifen 21

mit Rinderfiletstreifen 28

mit Black Tiger Garnelen 28

Göttlesbrunn weiß/Gottschuly-Grassl/Carnuntum 5,1

Entenburger – Eiermacher- Die Bio Ente

Cheddar Käse | Zwetschgup | Rotkraut | Pommes Frites | Hellmann´s Saucen 18

Zweigelt Klassik/Strass/Mittelburgenland 4,3

Bio Blattsalat oder Bio gemischter Salat 5

*alle Preise in Euro.

Gebacken in AMA Rapsöl

Steirischer Backhendlsalat

Huber & Biohof Achleitner

Hühnerfilet in Kürbiskernpanade | Erdäpfel-Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika |
Kürbiskerne | Kernöl 19,5*

Schnitzel „Wiener Art“

Ozlberger / Huber / Biohof Achleitner

Petersilienerdäpfel | Butterreis | Wildpreiselbeeren | Blattsalat

vom Eferdingerlandl Schwein 19

vom heimischen Hühnerfilet 19,5

Kirchenwirt Schnitzel - Ozlberger

Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder

Petersilienerdäpfel | Butterreis | Wildpreiselbeeren | Blattsalat

vom Eferdingerlandl Schwein 21

Aufschlag Pommes Frites 1,5

Hier warten über 250 Weine darauf entdeckt zu werden...→



*alle Preise in Euro.

Nachspiel

Zwetschkenknödel

Zuckerbrösel | Beerenröster 7*

1/16l Beerenauslese Cuvee/Münzenrieder/Neusiedlersee 6,50

Topfenschmarrn

Wachauer Marillenröster 12

Affogato al caffè

Bio Vanilleeis | Espresso 6,50

Palatschinke

Erdbeere oder Marille pro Stück 3,5

Pistaziencreme pro Stück 5

Eispalatschinke

Bio Vanilleeis | Schokosauce | Haselnusskrokant | Mandeln | Schlagobers 9,5

Buburuza Eis

1 Kugel 3,5

Eiscreme: Vanille / Blaumohn-Waldhonig / Schokobanane / Callebaut Schokolade / Espresso
Creme

Sorbet: Birne / Holunder / Erdbeere / Marille / Zitrone

mit Blue Gin, Axberg Vodka, Pink Swan Gin oder Bio Prosecco 8

Affineur Käseplatte 5 Sorten

Marillen-Senfsauce | Salzbutter | schwarze Nuss | | Brot vom Mauracher 15



1/16l Saudade Portwein/Dorli Muhr/Carnuntum 8,50

*alle Preise in Euro.

Zu wissen wo's herkommt

BIO Milchprodukte: Salzburger Milch

BIO-Brot, Gebäck, Mehl, Brösel: Mauracher, Sarleinsbach; Greiner, Ottensheim

BIO Gemüse & Obst: Biohof Achleitner, Eferding

BIO-Spargel: Bauer Bene, Oftering

Kresse, Microgreens: Greazeigs, Zwettl an der Rodl

Freiland Eier: Ludwig Schurm, Alkoven

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Schinken und Wurst:

Ozlberger, Hartkirchen

XO Beef, Peuerbach

Bio Thum Schinkenmanufaktur, Wien

Vulcano Schinken, Riegersburg

Wild: Kirchberger Jägerschaft; Ozlberger, Hartkirchen

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans & Wildhuhn: Familie Langmayr, Ansfelden

Büffel Produkte: Silberbüffel-Hof, Esternberg

Bio Schafkäse: Alles Schaf, Hofkäserei Wimberger, Haibach im Mühlkreis

Salmoniden: Jagerbauer, Hofkirchen im Traunkreis

VON ALPEN Fischmanufaktur, Wien

Karpfen, Waller, Wild: Schloss Litschau, Litschau

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

BIO-Schokolade: Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg

Eis & Sorbets: Buburuza, Steyr, Bio Eiswerk, Salzburg

Bio Öle: Ölmühle Fandler, Pöllau bei Hartberg

Rapsöl: Hausrucköl, Grieskirchen

BIO Kräuter, Gewürze, Tees: Bergkräuter, Hirschbach i. M., Sonnentor, Sprögnitz