



# DAS GOLD DES WALDES.



## „Eierschwammerlcreme Suppe“

mit Oberstufen und Brotwürferl € 6,90

## „Saftiges Rumpsteak“

mit Petersilienerdäpfel und  
geröstete Eierschwammerl & Speck € 27,90

## „Eierschwammerl Gulasch“

mit flaumigen Semmelknödel € 16,50

## „Rinderfilet“

(österreichische Spitzenqualität 4xAT)

an gerösteten Eierschwammerl & Tagliatelle  
€ 38,90

## „Cremige Tagliatelle“

mit Eierschwammerl € 16,50



Wir wünschen Euch einen Guten Appetit!

## Weiß Weine 2025:

### „Gemischter Satz“

Alte Tradition  
Weingut Urban  
Weinviertel NÖ  
1/8 € 4,20

### „Grüner Veltliner Löss II“

Weingut Sauerstingl-  
Wagram  
1/8 € 4,20

### „Roter Veltliner“

Weingut Sauerstingl  
Wagram  
1/8 € 4,40



# Vorspeisen & Suppen

Und darum wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet:

Unsere Lieferanten:

Schwein, Rind und Kalb von Firma Hütthaler in Schwanenstadt und Firma Klaushof

Steaks vom österreichischen Rind

Delikatessen und Trockenwaren von Firma CC Wedl – Vöcklabruck und Kröswang

Erdäpfel vom „Moarhaus“-Familie Puchinger, Oberweis

Freilandeier von Familie Altmanninger Moosham-Gschwandt

Maishenderl aus Österreich

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schärdinger Molkerei

Joghurt und Milchprodukte vom Michl z´Bergham

Ziegenfrischkäse im Speckmantel  
auf Blattsalat fein garniert € 9,50

Geröstete Eierschwammerl & Speck  
auf Blattsalat garniert, als Vorspeise € 15,50

„Geräuchertes Forellenfilet“  
vom Naturhof Konawitter- Familie Ehrenleitner, geräuchert am Buchenrauch und Salz, an Oberskren garniert € 11,50

\*\*\*\*\*

„Eierschwammerlcremesuppe  
mit gerösteten Brotwürferl & Schlagtupfen € 6,90

„Französische Zwiebelsuppe“  
mit Käseecken garniert € 5,50

„Kutscher Suppentopf“  
mit Tafelspitzstreifen und Suppengemüse € 6,90

„Klare Rindsuppe“  
mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel € 4,50  
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,70



## Grüner Veltliner Löss 2

Vollmundiger Veltliner  
mit schönen  
Fruchtnuancen nach  
Zitrus und Grapefruit

Weingut Sauerstingl  
Kamptal

1/8 € 4,20

\*\*\*\*\*

## „Gemischter Satz 2022“

Alte Tradition  
Vielschichtiger  
Fruchtkorb in der  
Nase, Honigmelone,  
reife Äpfel & Birnen  
sowie dezente  
Mangoaromen. Er ist  
saftig und animierend  
am Gaumen,  
perfektes Zucker-  
Säure Spiel

Weingut Urban  
Wullersdorf

1/8 € 4,20

# Unsere Wirtshaus- Klassiker

## «Chef Grill»

3erlei Filet von Huhn, Rind und Schwein,  
mit buntem Gemüse und Rösti € 18,00

## „Cordon bleu“

mit Pommes frites € 14,00

## « Zander im

## Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel und Dip € 17,50

## « Zweierlei Filet

## von Forelle & Zander »

auf buntem Gemüsebett € 17,50

## „Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an Pfefferrahm  
und Butterspätzle € 17,50

So schmeckt's daheim beim



## Unser Neuer Winzer

### St. Laurent 2022 Ried Ungerberg

WG Reinfeld –  
Schützen am  
Gebirge

Kräftiges Kamingranat,  
Florale Nuancen, rote  
Waldbeeren, ein Hauch  
von frischen Kirschen,  
einladendes Bukket.  
Gute Frische, ein  
fruchtiger  
Speisenbegleiter

1/8 € 4,70

### „Cuvee Vier 2022“

BF, ZW, ME, SY  
Elegante  
Beerenfrucht,  
Edelholznoten,  
vielschichtige, saftige  
Struktur, Nougat,  
würzig verwobene  
Dunkelfrucht,  
stoffiger Abgang

1/8 € 4,90

## „Rib Eye Steak“

Österreichisches Salon Beef (4 x AT)  
der amerikanische Steak Klassiker  
mit dem Fetttage in der Mitte - ca. 400 g  
dazu Rösti und hausgemachte Kräuterbutter  
€ 31,50

## „Saftiges Rumpsteak“

Österr. Salon Beef 4x AT  
mit gerösteten Speck & Zwiebel,  
dazu Pommes frites € 26,90

## „Traditionelles Pfeffersteak“

Salon Beef 4x AT, mit Pommes frites und  
buntem Gemüse € 36,90

Wir servieren Ihnen gerne  
einen Beilagen Salat € 4,20!

## Was bedeutet die Kennzeichnung 4xAT?

Wir achten besonders auf die Herkunft unserer  
Ursprungs Produkte, damit so viel Wertschätzung wie  
möglich bei uns in Österreich bleibt und unsere Bauern  
überleben können.

Bei 4xAT kommt das Tier in Österreich auf die Welt,  
darf in Österreich unter unseren Standards und  
drüber hinaus aufwachsen, wird in Österreich  
geschlachtet und danach in Österreich zerlegt.





## „Beefburger-klassisch“

100 % Cultbeef Patty aus Österreich (4x AT- 180g)  
Hütthaler Schwanenstadt,  
Brioche Bun, Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Gauda,  
Sauerrahmdip &  
Sweet Chili Sauce dazu Curly fries € 14,50

## „Haus Burger“

100 % Cultbeef Patty aus Österreich (4x AT- 180g)  
Hütthaler Schwanenstadt, Vollkorn Bun, Blattsalat, Gauda, Spiegelei,  
gerösteter Speck & Zwiebel,  
BBQ und dazu Pommes frites € 15,50

## „Hendl Burger“

Filet vom österreichischen Maishendl, Brezel Bun, Gauda, Tomate,  
Salat,  
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, dazu Curly fries € 14,50

## „Veggi Burger“

Brioche Bun, Vegi Paddy, Salat, Tomate, Gauda,  
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes  
€ 13,50



# Zur zünftigen Jause

## Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier Staig-  
Schwanenstadt:

Marille € 5,90  
Williams € 5,90  
Vogelbeer € 7,90  
Gebrannte Haselnuss € 5,90  
Gebrannte Blutorange € 6,50  
Alte Pflaume € 6,50  
Alte Kirsche € 6,50  
Alte Marille € 6,50  
Alte Haselnuss € 6,50  
Adlitz / Elsbeere 1 cl € 14,50

Walter Schauer, Marienkirchen:

Marille € 4,00  
Williams € 4,00  
Zwetschke € 4,00  
Obstler € 3,00  
Nusslikör € 4,00  
Zirbenlikör € 4,00

....solange der Vorrat reicht!

„Kalter Schweinsbraten“  
mit Senf, Kren, Gurkerl, garniert € 11,50

„Wurstsalat-“  
nach Art des Hauses, garniert € 8,90

„Essigwurst“ in Essig & Öl garniert  
€ 7,20

„Hausgemachte Sulz“  
in Essig & Öl garniert € 8,20

„Fleischbrot“ mit Kren € 7,50

„Belegtes Brot“ fein garniert  
€ 7,50

„Käseplatte“ fein garniert € 15,90

Salzstangerl, Laugenstangerl oder  
Kornspitz

bitte gleich mitbestellen-  
wird nach Bedarf aufgebacken-  
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,50

