



DAS GOLD DES WALDES.



„Eierschwammerlcreme Suppe“

mit Oberstufen und Brotwürferl € 6,50

„Saftiges Rumpsteak“

mit Petersilienerdäpfel und
geröstete Eierschwammerl € 25,50

„Eierschwammerl Gulasch“

mit flaumigen Semmelknödel € 15,50

„Rinderfilet“

(österreichische Spitzenqualität 4xAT)

an gerösteten Eierschwammerl & Tagliatelle € 36,90

„Cremige Tagliatelle“

mit Eierschwammerl € 16,50



Wir wünschen Euch einen Guten Appetit!

WEIß WEINE

2023:

„GEMISCHTER SATZ“

Alte Tradition
Weingut Mayer am
Pfarrplatz- Wien
1/8 € 3,90

„GRÜNER VELTLINER LÖSS

II“
Weingut Sauerstingl-
Wagram
1/8 € 3,90

„SAUVIGNON BLANC“

Weingut Urban
1/8 € 4,20



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

Maishendlerl aus
Österreich

Käse und
Molkereiprodukte von
der Gmundner- und
der Schäringer
Molkerei

Joghurt und
Milchprodukte vom
Michl z´Bergham

Ziegenfrischkäse im Speckmantel

auf Blattsalat fein garniert € 7,50

Geröstete Eierschwammerl & Speck

auf Blattsalat garniert, als Vorspeise € 10,90
als Hauptspeise € 15,90

„Spargelcreme Suppe“

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtopfen € 5,90

„Französische Zwiebelsuppe“

mit Käseecken garniert € 5,50

„Kutscher Suppentopf“

mit Tafelspitzstreifen und Suppengemüse € 6,50

„Hühner Suppentopf“

klassisch mit Hühnerfleisch und Suppengemüse € 6,90

„Klare Rindsuppe“

mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel € 4,20
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,50

Grüner
Veltliner Löss II

1/8 € 3,90

Weingut
Sauerstingl-
Wagram

Gemischter
Satz

Alte Tradition

1/8 € 3,90

Weingut Urban
Wullersdorf-
Weinviertel

„Sauvignon
blanc“

1/8 € 4,20

Weingut Urban
Wullersdorf-
Weinviertel

Unsere Wirtshaus Klassiker

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet vom Strohschwein an
Pfefferrahm & Butterspätzle € 16,50

„Cordon bleu“

Schweinskaiserteil vom Strohschwein
mit Pommes frites € 12,00

«Chef Grill»

3erlei Filet von Huhn, Rind und Schwein,
mit buntem Gemüse und Rösti € 15,50

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Erdäpfelpürree & Dip € 15,50

« Zweierlei Filet

von Forelle & Zander »

natur gebraten auf buntem Grillgemüse € 16,50

Zweigelt Reserve 2019

WG Hindler –
Schrattenthal

Dunkle Beerenfrüchte
im Duft, harmonisches
Fruchtspiel nach reifen
Kirschen und
schwarzen Beeren,
zarte Schokonoten im
fruchtigen Finish.
Handgeerntet

1/8 € 4,20

„Cuvee Tetuna 2018“

WG Goldenits
Tadten- Burgenland

BF, ZW, ME, CS

dunkles Rubingranat,
feine Edelholzanklänge,



„Rib Eye Steak“

Österreichisches Rind (4 x AT)

der amerikanische Steak Klassiker
mit dem Fettsäure in der Mitte – ca. 400 g

dazu Rösti und hausgemachte Kräuterbutter € 26,90

„Gekochter Tafelspitz“

(Hausruck Rind 4x AT)

mit Semmelkren und Erdäpfel € 13,00

„Rinderfilet im Speckmantel“

Österreichisches Rind (4x AT)

an Pfefferrahm, mit Pommes frites
und buntem Gemüse € 34,90

Wir servieren Ihnen gerne
einen Beilagen Salat € 3,50!

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 österr. Kalbinnenfleisch (4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt,
Brezel Bun, Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Edamer, Sauerrahmdip &
Sweet Chili Sauce dazu Curly fries € 14,50

„Haus Burger“

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

„Hendl Burger“

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

„Veggi Burger“

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



Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen
mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

Salzstangerl, Kornspitz oder Kürbiskernweckerl
bitte gleich mitbestellen-wird nach Bedarf aufbacken-

sonst Wartezeiten! pro Gebäck € 1,30

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,

mit Ananas und Joghurt Dressing € 12,90

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 10,90

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl € 12,90

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 12,90

„Bauern Salat“

mit geröstetem Speck fein garniert e 12,90

Oberösterreichs **kultivierte**
Wirte haben einen Namen!



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!

„Semmelknödel- Carpacchio“

mit Gerösteten Eierschwammerl & Speck
an Blattsalat mit Kernöl € 15,50

„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 oder Kornspitzbitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufbacken-
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,30