

Solo Spargel aus dem Marchfeld



„Rosa Schweinsfilet im Speckhemd“

mit Spargel-Erdäpfel-Gröstl € 15,50

„Weißer & Grüner Solo Spargel“

an Sauce Hollandaise, mit Burgunderschinken und
Petersilienerdäpfel € 15,50 oder

„Saftiges Rumpsteak“

mit grünem Spargel im Speckhemd,
Petersilienerdäpfel und Sce. Hollandaise € 21,50

„Spargel Cordon bleu“

Solo Spargel mit Burgunderschinken und Käse
gerollt & gebacken, dazu Petersilienerdäpfel
und Sauce Hollandaise € 14,50

„Spargel-Gemüse-Tagliatelle“

mit Lachs € 13,50

Maishenderl Brustfilet“

auf buntem Spargelnudelnest € 15,50

Spargel Weine 2021:

„Gemischter Satz“

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

„Grüner Veltliner Löss II

Weingut Sauerstingl-
Wagram
1/8 € 3,90

„Sauvignon blanc“

Weingut Studeny
1/8 € 3,90

„Neuburger“

WG Hindler-
Weinviertel
1/8 € 3,90



Wirt am Bach
AMA-Lizenznummer 100 440

**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 & Firma
Kröswang Grießkirchen

Käse und
Molkereiprodukte von
der Gmundner- und
der Schärddinger
Molkerei

Kartoffel vom
„Moarhauser“ Familie
Puchinger in Oberweis

Suppen & Vorspeise

„Geräuchertes Räucherforellenfilet“

vom Naturhof Kronawitter-
Fam. Ehrenleitner- Scharnstein
(geräuchert an Buchenrauch und Salz)
auf Oberskren und Apfelspalten € 8,50

„Spargelcremesuppe“

mit gerösteten Brotwürfel
und Schlagtupfen € 5,50

„Hühner Suppentopf“

Klare Suppe vom Maishendl mit
gerissenem Hühnerfleisch,
Suppengemüse und Nudeln € 5,90

„Kräftige Rindsuppe“

mit hausgemachten, gebackenen Leberknödel € 3,50
oder mit Frittaten, Grießnockerl oder Nudeln € 3,30

„Kutscher Suppentopf“

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Suppengemüse
und Tafelspitzstreifen € 5,90

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 16 Uhr bis 23 Uhr!

SONNTAG & FEIERTAG RUHETAG! DANKE FÜR IHR VERSTÄNDNIS

Zweigelt Reserve 2018

WG Hindler –
Schrattenthal

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

1/8 € 3,20

„Cuvee Tetuna 2017“

WG Goldenits
Tadten- Burgenland

BF, ZW, ME, CS

dunkles Rubingranat,
feine Edelholzanklänge,
schwarze
Beerenfrucht, Lakritze
und dunkle
Herzkirschen, kandierte
Orangenzesten, saftig
feine Frucht,
integrierte Tannine,
frische Struktur, bleibt
gut haften

1/8 € 4,90



Unsere Steak- Klassiker

vom österreichisches Rind (4x AT)

„Rinder Filetsteak“

klassisch im Speckhemd ca. 230 g € 26,90

„Rib Eye Steak“

der amerikanische Steak Klassiker
mit dem Fettauge in der Mitte
ca. 400 g € 26,90

„ Saftiges Rumpsteak“

Beiried mit klassischem Fettrand

ca. 230 g € 22,50

Alle Steaks werden auf Wunsch
mit Kräuterbutter, Sauerrahm oder Pfeffersauce sowie
2 Beilagen Ihrer Wahl serviert:

Pommes frites, Rösti, buntes Gemüse, Ofenkartoffel mit
Sauerrahmdip, Süßkartoffelfrites, Curly fries

jede weitere Beilage € 3,50

Beliebte Traditionelle Klassiker

Grüner
Veltliner Löss II

1/8 € 3,90

Weingut
Sauerstingl-
Wagram

Gemischter
Satz

1/8 € 3,90

Weingut Mayer
am Pfarrplatz -
Wien

Roter Veltliner
Terrassen

1/8 € 3,90

Weingut Fritz-
Wagram

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an
Pfefferrahm & Butterspätzle € 15,50

„Gebackenes Surschnitzerl“

(gesurtes Schnitzerl - Schweinskaiserteil
vom Hausruck Schwein - Firma Hütthaler)
mit Petersilienerdäpfel € 11,-

„Cordon bleu“

Schweinskaiserteil vom Hausruck Schwein
mit Pommes frites € 12,-

«Chef Grill»

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

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel & Sauce Tartare € 14,50

« Zweierlei Filet

von Forelle & Zander »

natur gebraten auf buntem Gemüsebett € 14,50

„Gekochter Tafelspitz“

(Hausruck Rind 4x AT)
mit Semmelkren und Erdäpfel € 13,-



„Beefburger-klassisch“

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch – Hütthaler Schwanenstadt,
Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Cheddar, Sauerrahmdip &
Sweet Chili Sauce mit Curly Fries € 9,90

„Haus Burger“

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch – Hütthaler Schwanenstadt,
Blattsalat, Cheddar, Spiegelei, gerösteter Speck & Zwiebel, Paprikarelish und
Pommes frites € 12,50

„Hendl Burger“

Filet vom österreichischen Maishendl, Cheddar, Tomate, Salat,
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, und Süßkartoffelpommes € 12,50

„Veggi Burger“

Veggie Laiberl, Salat, Tomate, Cheddar Käse,
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes € 9,50



Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

Salzstangerl, Kornspitz oder Kürbiskernweckerl

bitte gleich mitbestellen-

wird nach Bedarf aufgebacken- sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,

mit Ananas und Joghurt Dressing € 9,90

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 8,90

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl € 9,90

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 9,90

Oberösterreichs **kultivierte**
Wirte haben einen Namen!



Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier
Staig- Schwanenstadt:

Marille € 4,50

Williams € 4,50

Vogelbeer € 5,90

Gebrannte Haselnuss
€ 5,20

Gebrannte Blutorange
€ 5,20

Alte Pflaume € 5,60

Alte Trebern € 5,20

Adlitz / Elsbeere
1cl € 7,20

„Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl und Kartoffelsalat € 9,50

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert € 7,90

„Essigwurst“ in Essig & Öl garniert € 6,20

„Hausgemachte Sulz“

in Essig & Öl garniert € 6,90

„Fleischbrot“ mit Kren € 6,20

„Belegtes Brot“ fein garniert € 6,20

„Tafelspitz“

in Essig & Kernöl an rotem Zwiebel € 9,90

„Käseplatte“ fein garniert € 11,90

Salzstangerl, Mohnflesslerl oder Kürbiskernweckerl
bitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20



Durstig?

Biere frisch gezapft

Hausbräu Spezial

Paracelsus Zwickl

WEISSE

Stiegl HELL

Radler/Radler Sauer



0,2l

0,3l

0,5l

€2,80

€3,60

€4,00

€2,80

€3,60

€4,00

€2,80

€3,60

€4,00

€2,80

€3,60

€4,00

€3,60

€4,00



Biere aus der Flasche

Freibier alkoholfrei Flasche 0,5l € 3,90

Sport Weisse - Alkoholfrei 0,5l € 3,90

Hefeweizen Dunkel Franziskaner 0,5l € 4,10

König Ludwig dunkel 0,5l € 4,10



Offene Weine vom Weingut Breitenfelder- Kleinriedental (offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

Grüner Veltliner (Schankwein) 1/4l € 4,20

Blauer Zweigelt (Schankwein) 1/4l € 4,50

G´Spritzter weiß/ rot 1/4l € 2,90 Aperol Spritzer € 4,00

Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,80



MOST & SÄFTE von Walter Schauer- Str. Marienkirchen a.d. Polsenz

Most gespritzt 0,5l € 2,50 oder Most pur 0,5l € 2,80

Alkoholfreie Getränke

Limo: Coca Cola, Fanta, Libella Zitrone 0,3l € 2,90

Naturtrüber Apfelsaft & Apfel- Birnensaft, Traubensaft weiß oder rot 0,25l € 3,20

Hollerkracherl mit hausgem. Hollersirup 0,5l € 2,60

Traubekracherl mit hausgem. Traubensirup 0,5l € 2,60

Rauch Fruchtsäfte: Mango, Marille, Himbeer- Pfirsich, Vitamin 0,2l € 3,20

Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic 0,2l € 4,-

Red Bull 0,2l € 3,80

Coca Cola light oder Zero € 3,- Eistee Pfirsich 0,3l € 2,90



Wasser

Montes prickelnd, still € 2,40 mit Zitrone € 2,90

Bedienungszuschlag für eine Karaffe Grandewasser 0,3l € 1,10

Bedienungszuschlag für Flasche Grandewasser 0,75l € 2,50

Bedienungszuschlag für Glas Grandewasser mit Zitrone 0,5l € 1,50



Warme Getränke

Großer Brauner € 3,60

Verlängerter € 3,10

Café Latte € 3,40

Häferlkaffee € 3,20

Kleiner Brauner € 3,10

Cappuccino mit Milchschaum € 3,20

Kännchen Tee € 3,40

