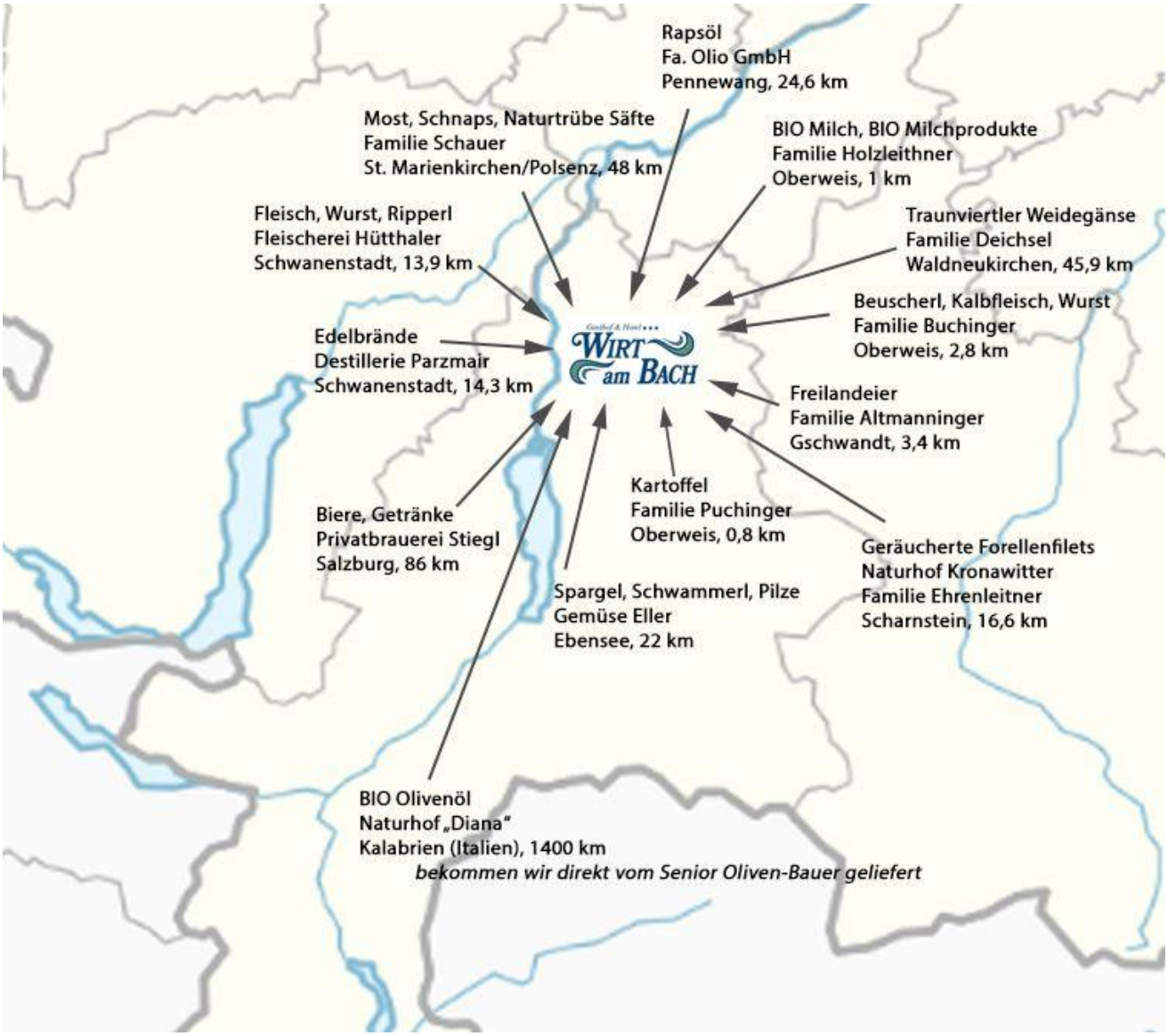
Wir achten besonders auf die Herkunft unserer Ursprungs Produkte, damit so viel Wertschätzung wie möglich bei uns in Österreich bleibt und unsere Bauern überleben können.

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.



Und deshalb dürfen wir uns mit dem AMA Gastrosiegel auszeichnen

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

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 „Moarhausa"-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

„Geräuchertes Forellenfilet"

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

****

„Spargelcreme Suppe"

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtupfen € 5,50

„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

Solo Spargel aus dem Marchfeld

„Rosa Schweinsfilet im Speckhemd"
mit Spargel-Erdäpfel-Grösti € 17,50

„Weißer & Grüner Solo Spargel"
an Sauce Hollandaise, mit Burgunderschinken
und Petersilienerdäpfel € 16,50

„Saftiges Rumpsteak"
mit grünem Spargel im Speckhemd,
Petersilienerdäpfel und Sce. Hollandaise
€ 23,50

„Spargel Cordon bleu"
Weißer & grüner Solo Spargel mit
Burgunderschinken und Käse
gerollt & gebacken, dazu Petersilienerdäpfel
und Sauce Hollandaise € 17,50

„Rinderfilet (Premium Rind 4xAT)"
auf buntem Spargelnudelnest € 34,90

Spargel Weine 2022:

„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

„Neuburger"
WG Hindler-Weinviertel
1/8 € 3,90

„Riesling Traisenthal DAC"
WG Brachmann
1/8 € 4,50

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 € 3,50

„Cuvee Tetuna 2016"

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 Wirtshaus Klassiker

„Haus Pfandl"

Rosa Schweinsfilet vom Strohschwein an Pfefferrahm & Butterspätzle € 15,50

„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 Petersilienerdäpfel & Sauce Tartare € 14,50

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »

natur gebraten auf buntem Grillgemüse € 14,50

„Rib Eye Steak"

Österreichisches Rind (4 x AT)
mit dem Fettauge 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

„Maishenderlbrust in der Mandelpanier"

mit Ananas-Kurkuma-Reis € 13,5

„Beefburger-klassisch"

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch (4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt,
Blattsalat, Tomate, roter Zwiebel, Edamer, Sauerrahmdip &
Sweet Chili Sauce dazu Curly fries € 10,90

„Haus Burger"

100 % Cultbeef Patty aus österr. Kalbinnenfleisch (4x AT- 180g)
Hütthaler Schwanenstadt, Blattsalat, Edamer, Spiegelei,
gerösteter Speck & Zwiebel,
BBQ und dazu Pommes frites € 13,50

„ Hendl Burger"

Filet vom österreichischen Maishendl (4x AT), Edamer, Tomate, Salat,
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, dazu Curly fries € 13,50

„Veggi Burger"

Vegi Paddy, Salat, Tomate, Edamer,
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes € 10,50

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 € 1,30

Fitness Salat

mit Hühnerbruststreifen & Curry,
mit Ananas und Joghurt Dressing € 11,90

Thunfisch Salat

mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 9,90

Backhenderl Salat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kernöl € 11,90

Salat mit Innviertler Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 11,90

Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier Staig-Schwanenstadt:

Marille € 4,90

Williams € 4,90

Vogelbeer € 6,50

Gebrannte Haselnuss € 5,20

Gebrannte Blutorange € 5,50

Alte Pflaume € 5,90

Alte Weichsel € 6,50
Alte Marille € 5,90

Alte Haselnuss € 5,90

Adlitz / Elsbeere 1 cl € 7,90

Walter Schauer, Marienkirchen:

Marille € 3,50

Williams € 3,50

Zwetschke € 3,50

Obstler € 2,50
Nusslikör € 3,00

Zirbenlikör € 3,00

....solange der Vorrat reicht!

„Kalter Schweinsbraten"

mit Senf, Kren, Gurkerl, garniert € 10,50

„Wurstsalat-

nach Art des Hauses, garniert € 8,90

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

„Hausgemachte Sulz"

in Essig & Öl garniert € 7,20

„Fleischbrot" mit Kren € 6,50

„Belegtes Brot" fein garniert € 6,50

„Käseplatte" fein garniert € 14,90

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