



„Rosa Schweinsfilet im Speckhemd“

mit Spargel-Erdäpfel-Gröstl € 19,50

„Weißer & Grüner Solo Spargel“

an Sauce Hollandaise, mit
Burgunderschinken und Petersilienerdäpfel
€ 17,50

„Saftiges Rumpsteak“

mit grünem Spargel im Speckhemd,
Petersilienerdäpfel € 28,50

„Spargel Cordon bleu“

Weißer & grüner Solo Spargel mit
Burgunderschinken und Käse
gerollt & gebacken, dazu
Petersilienerdäpfel
und Sauce Hollandaise € 18,50

„Rinderfilet (Premium Rind 4xAT)“

auf Spargelnudelnest € 36,90

Spargel Weine 2025:

„Gemischter Satz“

Alte Tradition
Weingut Urban 1/8 € 4,20

„Grüner Veltliner

Löss II

Weingut Sauerstingl- Wagram
1/8 € 4,20

„Sauvignon blanc“

Weingut Urban
1/8 € 4,50

marchfeld
SPARGEL g.g.a.



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 Schärddinger Molkerei

Joghurt und Milchprodukte vom Michl z´Bergham

„Geräuchertes Forellenfilet“

vom Naturhof Kronawitter- Fam. Ehrenleitner-Scharnstein (geräuchert an Buchenrauch und Salz) auf Oberskren serviert € 11,50

Ziegenfrischkäse im Speckmantel

auf Blattsalat fein garniert € 10,50

„Spargelcreme Suppe“

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtupfen € 5,90

„Französische Zwiebelsuppe“

mit Käsetost Eckerl garniert € 5,90

„Kutscher Suppentopf“

mit Tafelspitzstreifen und Suppengemüse € 7,50

„Klare Rindsuppe“

mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel € 4,90
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,90

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