



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

„Geräucherter Hirschschenken“

mit Sauce Cumberland fein garniert € 10,50

„Geräucherte Entenbrust“

mit Orangen-Mango-Chutney € 9,50

„Knoblauchcreme 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

Jänner

Schmankerl

„Wiener Rostbraten“

Beiried mit klassischem Fettrand kurzgebraten,
mit geröstetem Zwiebelringen und
Petersilienerdäpfel

ca. 230 g € 22,50

„Holzhacker Kotelett“

vom Strohschwein,

mit gerösteten Speck & Zwiebel,
dazu Pommes frites € 12,50

„Hausgemachtes Beuscherl“

wie von meiner Mutter hausgemacht
mit dampfenden Semmelknödel € 8,50

„Riesen Scampi“

4 Stück Freshwater zertifiziert,
auf Ananas-Kurkuma-Reis € 15,50

Cato de Imaz 2016

Rioja Reserve
Beste Tempranille
Trauben- 18 Monate im
kleinen Fass gereift,
dunkle, reife Beeren,
komplexer reifer
Tannin, gut
ausbalanciert

1/8 € 5,50
Flasche € 29,50

Blaufränkisch 2017

Eisenberg Szapary DAC

Dunkles Rubingranat,
ein Hauch von
Edelholz, feine
schwarze
Beerenfrucht,
dezente
Kräuterwürze,
Nougat, saftig,
elegant,
finessenreicher Stil,
Tannine, guter
Abgang

Weingut Jalits
1/8 € 4,90
Flasche € 28,50



Unsere Wirtshaus Klassiker

Grüner
Veltliner Löss II

1/8 € 3,90

Weingut
Sauerstingl-
Wagram

Gemischter
Satz

1/8 € 4,20

Weingut Mayer
am Pfarrplatz -
Wien

„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

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
Tatten- 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

„Rib Eye Steak“

Österreichisches Rind (4 x AT)

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

„Gekochter Tafelspitz“

Hausruck Rind (4x AT)
mit Semmelkren und Erdäpfel € 13,00

„Maishenderlbrust in der
Mandelpanier“

mit Ananas-Kurkuma-Reis € 13,50

Wir servieren Ihnen gerne einen Beilagen Salat,
da wir auf unsere Salatbar
leider noch verzichten müssen!

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.

SAFTIGE
Burger
JETZT BEI DEINEM KULTWIRT



„Beefburger-klassisch“

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

„Haus Burger“

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

„Hendl Burger“

Filet vom österreichischen Maishendl, Edamer, Tomate, Salat,
Ananas, Curry & Sweet Chili Sauce, dazu Curly fries € 12,50

„Veggi Burger“

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



Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen
mit Blattsalate & Garnierung der Saison:

Salzstangerl oder Kornspitz 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 Innvierter Knöderl

auf Blattsalat fein garniert € 9,90



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 € 9,50

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert € 7,90

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

„Fleischbrot“ mit Kren € 6,20

„Belegtes Brot“ fein garniert € 6,20

„Käseplatte“ fein garniert € 13,90

Salzstangerl oder Kornspitz
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 |
|---------------------|-------|-------|-------|
| Hausbräu Spezial | €2,80 | €3,60 | €4,00 |
| Paracelsus Zwickl | €2,80 | €3,60 | €4,00 |
| WEISSE | €2,80 | €3,60 | €4,00 |
| Stiegl HELL | €2,80 | €3,60 | €4,00 |
| Radler/Radler Sauer | | €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 Hindler- Schrattenthal (offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

Grüner Veltliner (Landwein) 1/4l € 4,50

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

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

Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,90



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

Kracherl mit hausgem. Hollersirup, weißen oder roten Traubensaft 0,5l € 2,90

Granderwasser mit hausgem. Hollersirup, weißen oder rotem Traubensaft, oder mit Zitrone 0,5l € 2,60

Rauch Fruchtsäfte: Mango, Marille, Erdbeere, Vitamin 0,2l € 3,20

Scheppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic 0,2l € 4,-

Red Bull 0,2l € 4,20

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



Wasser

Montes prickelnd, still € 2,40

Bedienungszuschlag für eine Karaffe Granderwasser 0,5l € 1,50

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



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

