



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

essen / trinken / genießen / wiederkommen

Genießermenü

COTTAGE CHEESE / KÜRBIS / MARONI / GRANATAPFEL

H,G

~~~~~

**WACHTELBRUST „ROSSINI**

*Sellerie / Brioche*

L,O

~~~~~

WELS

Szegedinerkraut / Grammelstrudel

G,D,O,L

~~~~~

**HIRSCHKALBSRÜCKEN**

*Mohnknödel / Wilder Broccoli / Powidl*

G,A,O,L

~~~~~

APFELTARTE

Salzkaramell / Tahitivanilleeis

A,C,G,H,

oder

SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu

Käse vom PÖHL am Naschmarkt

G,O,H

4 Gänge 66.- / 4 Gläser 29.-

5 Gänge 76.- / 5 Gläser 35.-



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

zum Start servieren wir Ihnen auf Wunsch ein **Gedeck** 3.70 p.P.

~~~~~ VORSPEISEN ~~~~~

BEEF TARTAR C,M,A, Paprika / Zwiebelmarmelade / Senf / gebeizter Eidotter	Vorspeise 15.80 Hauptspeise 19.80
SEESAIBLING D Chinakohl / Karotte / Macadamia	15.20
COTTAGE CHEESE / KÜRBIS / MARONI / GRANATPAFEL G,O,H	14.50

~~~~~ ZWISCHENGERICHT / SUPPEN ~~~~~

BERGKÄSERAHMSUPPE A,G,O,L Spinatknödel / Trüffelschaum	6.90
WACHTELBRUST „ROSSINI“ A,G,L,O Sellerie / Brioche	18.-
BEUSCHL vom MANGALICASCHWEIN Wurzelgemüse / Safranknödel / Sauerrahm	12.-

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

gedämpfter WELS C,D,G,L,O Szegedinerkraut / Grammelstrudel	28.80
STROGANOFF von WILDFILETS A,C,G,L,O Holunder-Portwein-Buchteln	27.60
SHORT RIBS A,G,L,O Karotten-Zwiebelpüree / Rote Rüben / CousCous	23.40
HÜHNERBRUSTROULADE A,G,L,O Risotto / Pack Choi / Brunnenkresse / Kräutersaitling	20.20
EINKORNRISOTTO A,C,G,L, Lauch / Pack Choi / Blasamicozwiebel / Fetakäse	17.90

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.



~~~~~ DESSERT ~~~~~

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| gebrochene <b>PAVLOVA</b> C,G<br>Mango / Zitrone                             | 9.40 |
| <b>APFELTARTE</b> A,C,G<br>Salzkaramell / Tahitivanilleeis                   | 9.90 |
| <b>SORBET „BELLINI“</b> O,                                                   | 8.-  |
| überbackene <b>TOPFENPALATSCHINKE</b> C,G,O<br>Rumrosinen / Nougateis        | 9.20 |
| 2 Stück <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade G,A,C                       | 5.80 |
| <b>SOMLOER NOCKERL</b> G,A,C,H<br>Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce | 7.-  |

~~~~~ KÄSE ~~~~~

| | |
|---|-------|
| SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H
Käse vom Pöhl am Naschmarkt | 14.60 |
|---|-------|

~~~~~ EIS ~~~~~

|                           |                         |                                       |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| <b>HEIßE LIEBE</b> G 6.20 | <b>EISKAFFEE</b> G 5.90 | gem. <b>EIS</b> m. Schlagobers G 5.20 |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------------------|

unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert

|                                    |                          |      |
|------------------------------------|--------------------------|------|
| 2018 Eiswein Grüner Veltliner      | J.Münzenrieder / Apetlon | 5.50 |
| 2013 Beerenauslese Chardonnay      | Weinrieder / Poysdorf    | 6.80 |
| Taylor's Historical Collection III | Taylor's/ Portugal       | 6.-  |