



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

~~~~~ ein 1/8lt WEIN muss sein ~~~~~

### WEISSWEIN

|                                                |                            |      |
|------------------------------------------------|----------------------------|------|
| 2022 Hausmarke (WR)                            |                            | 3.90 |
| 2023 Junger Apetloner                          | Sepp Kracher / Apetlon     | 4.30 |
| 2022 Welschriesling                            | Sommer / Donnerskirchen    | 5.40 |
| 2021 Grüner Veltliner Ried Hollabern           | P.M.C. / Apetlon           | 6.30 |
| 2020 Chardonnay 2M2                            | Kummer-Schuster / Halbtorn | 7.-  |
| 2019 Weissburgunder Drinnergrund Grand reserve | G. Tschida / Apetlon       | 6.90 |
| 2022 Gelber Muskatteller                       | Taferner / Göttlesbrunn    | 6.-  |
| 2021 Sauvignon blanc                           | Allacher / Gols            | 5.-  |
| 2022 Riesling Kitzreck-Sausal                  | Wohlmuth / Berghausen      | 7.-  |

### NATURAL o. ORANGEWEIN

|                      |                      |      |
|----------------------|----------------------|------|
| 2021 Gemischter Satz | Andert / Pamhagen    | 6.-  |
| 2021 Rose            | Trapp / Stixneusiedl | 5.30 |

### ROSEWEIN

|                    |              |      |
|--------------------|--------------|------|
| 2021 In Bloom Rose | Reeh / Andau | 5.40 |
|--------------------|--------------|------|

### ROTWEIN

|                                     |                              |      |
|-------------------------------------|------------------------------|------|
| 2020 Hausmarke (ZW)                 |                              | 3.90 |
| 2020 Zweigelt Hedwighof             | Vitikultur Moser / Apetlon   | 5.-  |
| 2020 Blaufränkisch                  | Wagentristl / Großhoflein    | 5.30 |
| 2018 Cabernet Sauvignon Reserve     | Seewinkelhof Salzl / Illmitz | 6.90 |
| 2019 Opus Eximium No.32 (BF/Stl/ZW) | Gesellmann / Deutschkreuz    | 8.20 |

### INTERNATIONAL

|                               |                            |      |
|-------------------------------|----------------------------|------|
| 2022 Sauvignon blanc Winkl    | Kellerei Terlan / Südtirol | 8.40 |
| 2018 Saint Emillion Grand Cru | Saintayme / Bordeaux       | 8.40 |

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.



### ~~~~~ VORSPEISEN ~~~~~

|                                                                                     |             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| <b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G                                                          | Vorspeise   | 17.80 |
| Trüffelmayonnaise / Wachtelei / Bergkäse                                            | Hauptspeise | 21.80 |
| geflämmte <b>FORELLE</b> D,<br>Apfel / Rote Rübe / Kren                             |             | 15.20 |
| <b>REHTERRINE</b> L,O<br>Ingwerpreiselbeeren / eingelegte Pilze                     |             | 15.20 |
| <b>BUNTER BLATTSALAT</b> H,G<br>Ofenkürbis / herbstliche Früchte / Nüsse / Sprossen |             | 9.90  |

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

|                                                                                |  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| <b>WILD-RAMENSUPPE</b> A,G,L,O,N,F<br>Fasan / Pack Choi / Ei / Enokipilze      |  | 7.80 |
| <b>BEUSCHL vom MANGALICASCHWEIN</b> A,C,G,L,O,M<br>Safranknödel / Wurzelgemüse |  | 12.- |
| <b>FELDHASENRAVIOLI</b> A,C,G,L,M<br>Kohlsprossen / Sanddorn                   |  | 13.- |

### ~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

|                                                                                              |  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| <b>ZANDERFILET</b> A,D,G,L,O<br>Petersiliengraupen / Belugalinsen / Bierrettich / Bier blanc |  | 29.80 |
| <b>RAGOUT vom WILDSCHAF</b> A,C,G,L,O<br>Topfenknödel / Wurzelgemüse / Pilze / Quitte        |  | 20.40 |
| <b>PERLHUHNBRUST</b> A,G,H,L,O<br>Risotto / Birne / Schwarze Nüsse                           |  | 24.80 |
| <b>BACKERL vom BLACK ANGUSRIND</b> A,C,G,L,O<br>Kartoffelflan / Karfiol / Rotweinschalotten  |  | 22.60 |
| <b>SCHAFSKÄSE-GRIEß-STRUDEL</b> A,C,G,L<br>Kürbiskraut / Ruccola                             |  | 18.60 |



GASTHAUS  
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“  
FAMILIE TSCHIDA

~~~~~ aus unserem DRY AGEDSCHRANK ~~~~~

RIB EYE von der **KALBIN** 47.80
mit klassischen Fettsauce / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)

BEIRIED von der **KALBIN** 47.80
gut marmoriert / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)

RINDSFILET von der **KALBIN** 44.50
klassisch (250g)

dazu servieren wir Grillgemüse / Steakpommes / Jus / Kräuterbutter
A,G,M,O

Bezüglich anderer **CUTS** beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne!

~~~~~ WIRTSCHAUS KLASSIKER ~~~~~

klare **RINDSUPPE** mit Wurzelgemüse L,  
als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln 6.20

paprizierte **FISCHSUPPE** / Tarhonya O,L,D,A 8.60

~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 17.20
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 22.90
(Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 17.90
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 18.90

rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN** von der **KALBIN** A,L,O
knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl **Beiried o. Rib-Eye** 25.60

GULASCH vom WEIDERIND
Serviettenknödel / Essiggemüse L,A, 14.20

**Für unsere kleinen WIRTSCHAUS GÄSTE
bereiten wir auch gerne etwas zu!!**

Von fast jeder Hauptspeise servieren wir auch gerne kleine Portionen!

Allergene

A-Gluten, **B**-Krustentiere, **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja, **G**-Milch, **M**-Senf,
H-Schalenfrüchte, **L**-Sellerie, **N**-Sesam, **O**-Sulphite, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.



~~~~~ DESSERT ~~~~~

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>WEISSE SCHOKOLADEN CREME</b> <small>A,C,G</small><br>Kürbiskerne / Himbeere                                 | 9.80  |
| <b>KAISERSCHMARRN</b> <small>A,C,G</small><br>Zwetschkenröster / Rumrosinen / Tahiti-Vanilleeis                | 10.80 |
| 2 Stück <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade <small>G,A,C</small>                                          | 5.90  |
| <b>SOMLOER NOCKERL</b> <small>G,A,C,H,O</small><br>Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce                  | 7.20  |
| <b>3erlei SORBETS</b> <small>A,C</small><br>Knusperhippe / Früchte / Baiser                                    | 6.60  |
| gerührter <b>WIENER EISKAFFEE</b> <small>A,C,G,H,O</small><br>Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers | 8.-   |
| <b>HEIßE LIEBE</b> <small>A,C,G,O</small><br>Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers                         | 6.90  |

~~~~~ KÄSE ~~~~~

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

~~~~~ unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert ~~~~~

|                                           |                                 |      |
|-------------------------------------------|---------------------------------|------|
| <b>2021 Spätlese Muskat Ottonel</b>       | Bayer / Donnerskirchen          | 5.80 |
| <b>2017 Beerenauslese Cuveé</b>           | Weinlaubenhof Kracher / Illmitz | 6.-  |
| <b>Taylor's Historical Collection III</b> | Taylor's / Portugal             | 6.-  |

~~~~~ unsere Heißgetränke ~~~~~

| | | | |
|--|------|--|------|
| großer Brauner <small>G, o. Mokka</small> | 3.90 | kleiner Brauner <small>G o. Mokka</small> | 2.90 |
| Melange <small>G, o. Verlängerter</small> | 3.60 | Cappuccino <small>G</small> | 3.90 |
| Latte Macchiato <small>G,</small> | 4.10 | heiße Schokolade <small>G</small> | 3.80 |
| Tee mit Zitrone | 3.60 | Tee mit Rum | 5.80 |