



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

auf Wunsch zum Starten

*Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
Butter / etwas aus unserer Räucherammer
Gemüse / Aufstrich oder Olivenöl
eine kleine Überraschung
nur Tischweise / pro Person 4.90*

essen / trinken / genießen / wiederkommen

Genießermenü „es weihnachtet“

gebeitzte LACHSFORELLE

Zitronengras-Panna-Cotta / Forellenkaviar

2021 Sauvignon blanc Gamlitz - Weingut Sattlerhof

~~~~~

### *TRÜFFELRAVIOLI*

*Wilder Pack Choi / Grana Padano*

*2020 Riesling Ried Preussen - Wieninger*

~~~~~

WACHTELBRUST

Schwarzwurzel / Kohlsprossen

2018 Chardonnay Ried Steinriegel - Gesellmann

~~~~~

### *KALBSRÜCKEN mit Kräuterkruste*

*Risotto / Karotte / Lauch / Madeirasauce*

*2017 Capbern - Chateau Capbern*

~~~~~

weiße SCHOKOLADE / ERDNUSS / MANDARINE

2020 Trockenbeerenauslese Welschriesling - Peter & Christoph Münzenrieder

4 Gänge 68.- / 4 Gläser 32.-

5 Gänge 78.- / 5 Gläser 39.-



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

~~~~~ VORSPEISEN ~~~~~

BEEF TARTAR C,M,A,G	Vorspeise	17.80
Trüffelmayonnaise / Wachtelei / Bergkäse	Hauptspeise	21.80
HIRSCHROASTBEEF C,G,M,		
Apfel / Rote Rübe / Waldviertler Graumohn		15.60
gebeizte LACHSFORELLE A,G		
Zitronengras-Panna-Cotta / Forellenkaviar		17.20
BUNTER BLATTSALAT H,G		
Ofenkürbis / herbstliche Früchte / Nüsse / Sprossen		9.90

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

SELLERIECREMESUPPE C,G,L,O		
Eier-Spinatstich / Trüffelschaum		7.40
GRAMMELKNÖDEL A,C,G,L,		
Paradeiskraut / Schweinspopkorn / Kümmelsaft ^l		11.-
TRÜFFELRAVIOLI A,C,G,L		
Wilder Pack Choi / Grana Padano		18.-

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

NEUSIEDLERSEE WELS D,G,L,O		
Käferbohnen / Kohl / Mangalicalardo / Kren		29.90
REHSCHULTER A,C,G,L,O		
Kerbelknolle / Pilze / Vogelbeere / Topfen-CousCous Nockerl		24.40
KALBSRÜCKEN A,C,G,L,O		
Risotto / Karotte / Lauch / Madeirasauce		34.80
HÜHNERAUSTERN A,C,G,L,O		
Gnocchi / Radiccio / Birne / Schwarz Nuss		20.20
SCHAFSKÄSE-GRIEß-STRUDEL A,C,G,L		
Kürbiskraut / Ruccola		18.60

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.



~~~~~ DESSERT ~~~~~

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>WEIßE SCHOKOLADE / ERDNUSS / MANDARINE</b> A,C,E,G                                           | 10.40 |
| <b>GRIEßSCHMARRN</b> A,C,G,<br>Schwarzbeeren / Sauerampfereis                                   | 11.20 |
| 2 Stück <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade G,A,C                                          | 5.90  |
| <b>SOMLOER NOCKERL</b> G,A,C,H,O<br>Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce                  | 7.20  |
| <b>3erlei SORBETS</b> A,C<br>Knusperhippe / Früchte / Baiser                                    | 6.60  |
| gerührter <b>WIENER EISKAFFEE</b> A,C,G,H,O<br>Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers | 8.-   |
| <b>HEIßE LIEBE</b> A,C,G,O<br>Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers                         | 6.90  |

~~~~~ KÄSE ~~~~~

| | |
|---|-------|
| SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H
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 G, o. Mokka | 3.90 | kleiner Brauner G o. Mokka | 2.90 |
| Melange G, o. Verlängerter | 3.60 | Cappuccino G | 3.90 |
| Latte Macchiato G, | 4.10 | heiße Schokolade G | 3.80 |
| Tee mit Zitrone | 3.60 | Tee mit Rum | 5.80 |