

Herzlich WILLKOMMEN in unserem „Gasthaus“

*Wir freuen uns, Sie zusammen mit unserem Team
kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen
angenehme Stunden bei uns!*

Eure Familie Tschida

ZUM STARTEN

etwas PRICKELNDES 0,1lt

<i>CREMANT de Bourgogne Blanc</i>	<i>Dom. Agnes Paquet / Frankreich</i>	<i>7.-</i>
<i>RIESLING Terroir Brut</i>	<i>Szigeti / Gols</i>	<i>6.-</i>
<i>MUSCATO</i>	<i>G.Triebaumler / Rust</i>	<i>6.-</i>
<i>UHUDLER FRIZZANTE</i>	<i>Mirth / Eltendorf</i>	<i>5.30</i>
<i>SPARKLING TEA BLA (Alk.frei)</i>	<i>Sparkling Tea Company / Dänemark</i>	<i>6.-</i>

etwas HOPFIGES

<i>SCHLEPPE NO.1 PALE ALE</i>	<i>Flasche 0,33lt</i>	<i>5.70</i>
<i>REININGHAUS JAHRGANGS PILS</i>	<i>0,2lt / 4.-</i>	

etwas ALKOHOLFREIES

<i>KRÄUTER-TRAUBEN LIMONADE</i>	<i>5.80</i>
<i>ZITRONEN-INGWER-KURKUMA LIMONADE</i>	<i>5.80</i>
<i>WILDQUITTE-KAMILLE EIS TEE</i>	<i>7.80</i>

oder ganz was ANDERES

<i>RELAX AND ENJOY APERITIV (Sherry ähnlich)</i>	<i>8.-</i>
<i>COINTREAU TONIC</i>	<i>7.20</i>
<i>STIBIZER APFEL SIDER</i>	<i>3.90</i>

ein 1/8 WEIN muss sein

WEISSWEIN

2022 Hausmarke (WR)		3.90
2022 Welschriesling	Maximilian Weiss / Apetlon	6.60
2021 Grüner Veltliner Federspiel Pichlpoint	Schmelz / Weissenkirchen	5.90
2022 Gelber Muskateller	Manfred Weiss / Apetlon	5.-
2022 Sauvignon Blanc Sandstein	Sommer / Donnerskirchen	5.90
2022 Pinot Gris	Zur Dankbarkeit / Podersdorf	7.60
2019 Weissburgunder Ehrenhausen	Gross / Ehrenhausen	6.40
2022 Wiener Gemischter Satz	Wieninger / Wien	6.40

NATURAL o. ORANGEWEIN

N/V Stratos Weiss	Straka / Reschnitz	6.60
-------------------	--------------------	------

ROSEWEIN

2022 Blaufränkisch Rose	Strehn / Deutschkreuz	6.-
-------------------------	-----------------------	-----

ROTWEIN

2022 Hausmarke (ZW)		3.90
2020 Zweigelt Neusiedler DAC	Salzl / Illmitz	5.50
2018 Blaufränkisch Béla Jóska	Wachtler-Wiesler / Deutsch-Schützen	5.50
2018 Sankt Laurent	A. Gsellmann / Gols	5.-
2020 Merlot Reserve	J.Münzenrieder / Apetlon	6.-

INTERNATIONAL

2020 Chardonnay L Amourette	Thunavin- Calvet / Frankreich	6.60
2021 Pinot Noir Barda	Bodega Chacra / Argentinien	8.20

BROTZEIT

*Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
Butter / Aufstrich / aus unserer Räucherammer / Gemüse
nur Tischweise / pro Person 4.90*

essen / trinken / genießen / wiederkommen

Die Entscheidung fällt schwer?

*Unser Team nimmt es Ihnen ab und serviert Ihnen eine
Genussreise quer durch unser Küche - durch
unseren Weinkeller!*

*Die einzige Entscheidung, die Sie treffen müssen,
ist die Anzahl der Gänge!*

CHEF `S CHOISE MENÜ

<i>4 Gänge 72.-</i>	<i>/</i>	<i>4 Gläser 29.-</i>
<i>5 Gänge 83.-</i>	<i>/</i>	<i>5 Gläser 35.-</i>
<i>6 Gänge 94.-</i>	<i>/</i>	<i>6 Gläser 41.-</i>

Allergienliste

*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.

unsere JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

geräucherter AMURKARPEN F,G,C,L
Apfel / Sellerie / Walnuss / Sauerrahm / gebeizter Dotter 14.20

GEFLÜGELLEBERTERRINE C,G
Kaffee / Traube / Brîoche 14.80

BÄRLAUCHCREMESUPPE A,C,G
Stundenei / offene Frühlingsrolle 7.80

~~~~~

*KALBSKOPF & WIENER SCHNECKE* C,G,R  
*Bärlauch / Radischen / Frîsee* 17.50

*MANGALICABEUSCHL* A,G,L  
*Safranknôdel / Wurzelgemüse* 12.-

~~~~~

WOLFSBARSCH D,G,L,O
Risotto / Olive / Fenchel / Zitronen-Kardamonschaum 29.80

2erlei vom REH A,C,G,L,O
Dalken / Portwein-Powidl / Broccoli 30.40

KANINCHENKEULE A,G,L,O
Polenta / Artischocken / Paradeiser / schwarzer Knoblauch 28.80

FLANKSTEAK L,O,G,M
Süßkartoffeln / Ofenschalotten / Babyspinat / Sc. Hollandaise 27.90

TAGLIATELLE A,G,L
Bärlauch / Bergkäse / Paradeiser / Blattsalat 18.50

~~~~~

*3erlei SCHOKOLADE* A,C,G  
*Mango / Passionsfrucht / Chili* 10.80

*gebackene HONIGWABE* A,C,G,H  
*Mandel / Beeren* 9.80

## unsere KLASSIKER

### der Geschmack der Wirtshauskultur

---

|                                                                                               |             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| <b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G                                                                    | Vorspeise   | 18.20 |
| Zwiebelmarmelade / Wachtelei / Senfkaviar / Ajvar                                             | Hauptspeise | 22.20 |
| klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse A,C,L,<br>als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln |             | 6.20  |
| paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A                                              |             | 8.90  |
| <b>GRAMMELKNÖDEL</b>                                                                          | Vorspeise   | 10.50 |
| Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn                                                | Hauptspeise | 16.50 |

~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M		
- WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE		17.20
- WILDSCHNITZEL / kaltgerührte Preiselbeeren (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)		22.90
- 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	25.90
GULASCH vom WEIDERIND L,A,		
Serviettenknödel / Essiggemüse		14.60

aus unserem DRY AGEDSCHRANK

der Pure Fleischgeschmack

RIB EYE von der KALBIN	47.80
mit klassischen Fettauge / 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 / Cafe de Paris
A,G,M,O

süsse VERFÜHRUNG

dafür ist immer Platz

überbackene TOPFENPALATSCHINKE A,C,G Bier-Kakao-Eis	9.50
2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade G,A,C	6.-
SOMLOER NOCKERL G,A,C,H,O Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	7.40
3erlei SORBETS A,C Knusperhippe / Früchte / Baiser	6.90
gerührter WIENER EISKAFFEE A,C,G,H,O Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers	8.20
HEIßE LIEBE A,C,G,O Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers	7.40

KÄSE

SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H Chutney / Gelee	15.60
---	-------

unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert

2022 Tramíner Auslese	Kracher / Illmitz	6.-
2013 Beerenauslese Chardonnay	Weinrieder / Poysdorf	6.80

unsere Heißgetränke

großer Brauner G, o. Mokka	4.-	kleiner Brauner G o. Mokka	3.-
Melange G, o. Verlängerter	3.70	Cappuccino G	4.-
LatteMacchiato G,	4.10	heiße Schokolade G	3.90
Tee mit Zitrone	3.80	Tee mit Rum	5.90