



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

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

N/V ROSÈ brut	Szigeti / Gols	7.-
2020 MUSKAT OTTONEL brut	A-Nobis / Gols	7.-
N/V PROSECCO Superiore D.O.C.G brut	DalDin / Italien	7.50
UHUDLER FRIZZANTE	Mirth / Eltendorf	5.50
SPARKLING TEA BLA (Alkohlfrei)	Sparkling Tea Company / Dänemark	7.80

etwas ALKOHOLFREIES

WILDQUITTE - KAMILLEN LIMONADE		7.80
ARONIA LIMONADE		6.-

oder ganz was ANDERES

SUPER CATTIVO / TONIC	Tristan Hanzl / Deutschkreuz	7.50
STIBIZER APFEL SIDER		4.20
PALE ALE SCHLEPPE NO.1	Flasche 0,33lt	6.-

ein Glas WEIN muss sein

WEISSWEIN

2022 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2024 Grüner Veltliner	Münzenrieder / Apetlon	5.-
2019 Weißburgunder Drinnergrund Grand Reserve	G. Tschida / Apetlon	7.60
2022 Neuburger	Tinhof / Trauersdorf	6.60
2022 Aus den Dörfern	Schuster / St. Magarethen	6.60
2022 Roter & Gelber Traminer	Umatham / Frauenkirchen	7.80
2020 Chardonnay vom Berg	Alphart / Traikirchen	5.50

NATURAL o. ORANGEWEIN

2017 Riesling Handwerk	Sommer / Donnerskirchen	5.50
------------------------	-------------------------	------

ROSEWEIN

2023 Zweigelt Rose	Adrian / Apetlon	5.50
--------------------	------------------	------

ROTWEIN

2022 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2020 Zweigelt Hedwighof	Sepp Moser / Apetlon	5.50
2019 Blaufränkisch Johannishöhe	Prieler / Schützen am Gebirge	6.-
2020 Sankt Laurent Meisterstück	Neff / Podersdorf am See	6.30
2021 Cabernet Franc	Iro / Gols	6.-

INTERNATIONAL

2021 Riesling Schieferkristall	Karthäuserhof / Deutschland	6.60
2020 A Quo Costa Toscana IGT	Montepeloso / Italien	7.50

SÜßWEIN & PORTWEIN

2023 Eiswein Goldmuskateller	Angerhof Tschida / Illmitz	9.-
2013 Beerenauslese Terrassen	Domaine Wachau	6.20
Taylor's Historical Collection III Reserva	Taylor's / Portugal	6.50

BROTZEIT

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

Genießermenü

essen / trinken / genießen / wiederkommen

AAL

Erdäpfelkas / Rote Rübe / Apfel / Brunnenkresse

2022 Aus den Dörfern - Schuster / St. Margareten

~~~~~

### WIENER SCHNECKE

*Cherry Paradeiser / schwarze Knoblauchmayonnaise*

*2019 Weißburgunder Drinnergrund - G. Tschida / Apetlon*

~~~~~

PAPRIKASCH von der WILDGANS

Germknödel

2023 Rose Blaufränkisch Elefant im Porzellanladen - Strehn / Deutschkreuz

~~~~~

### KANINCHENROULADE im Kräutermantel

*Pastinake / Gurke / Dille*

*2020 St. Laurent - Neff / Podersdorf a. See*

~~~~~

MARMORKUCHEN

Pistazie / Himbeere

2023 Eiswein Goldmukateller - Angerhof Tschida / Illmitz

3 Gang Menü 52.-

4 Gang Menü 66.-

5 Gang Menü 78.-

Getränkebegleitung 24.- Getränkebegleitung 31.- Getränkebegleitung 38.-

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 AAL M,G,D Erdäpfelkas / Rote Rübe / Apfel / Brunnenkresse	16.-
ZIEGENKÄSE CREME BRÜLLÉ C,G Cranberry / Fichte / Maitakepilz	15.50
WILDRAMENSUPPE A,C,F,N Nudel / Ei / Mais / Pilze / Jungzwiebel / Fleisch	9.50
~~~~~	
<b>WIENER SCHNECKE</b> im Backteig C,G,R,A,M Cherry Paradeiser / schwarze Knoblauchmayonnaise	17.-
<b>PAPRIKASCH von der WILDGANS</b> A,C,G,L Germknödel	17.-
~~~~~	
ZANDERFILET A,C,D,L Nudel / Kraut / Salatherz / Gulaschsaft	32.40
WILDSCHWEINRÜCKEN A,G,L,O Topinambur / Karotte / wilder Broccoli	31.80
KANINCHENROULADE im Kräutermantel A,G,L,O,C Pastinake / Gurke / Dille	29.80
geschmortes GAB vom WEIDERIND L,O,G,M Pack Choi / Portobello Pilz / Topfenauflauf	28.90
GNOCCHI A,G,L, Beluga Linsen / Karfiol / Belper Knolle	18.50
~~~~~	
<b>MARMORKUCHEN</b> A,C,G,H Pistazien / Himbeere	10.80
<b>BUTTERMILCHMOUSSE</b> A,C,G,H Passionsfrucht / Mandel / Honig	10.80
<b>SCHWARZBEERNOCKEN</b> A,C,G Limettenrahm / Schwarzbier-Kakaoeis	10.50
<b>KÄSE von SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu</b> G,O,H Chutney / Gelee	15.60

## unsere KLASSIKER

### der Geschmack der Wirtshauskultur

<b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G	Vorspeise	18.90
Zwiebelmarmelade / Wachtelei / Senfkaviar / Ajvar	Hauptspeise	22.90
klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse A,C,L, als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln		6.40
paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A		9.20
<b>GRAMMELKNÖDEL</b>	Vorspeise	11.20
Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn	Hauptspeise	17.20



<b>GEBACKENES</b> - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M		
- <b>WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE</b>		17.80
- <b>WILDSCHNITZEL</b> / kaltgerührte Preiselbeeren (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)		23.40
- <b>½ BACKHENDL</b>		17.90
- <b>CORDON BLEU</b> / kaltgerührte Preiselbeeren		19.10
rosa gebratener <b>ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN</b> A,L,O		
knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl <b>Beiried o. Rib-Eye</b>		27.90
<b>GULASCH vom WEIDERIND</b> L,A, Serviettenknödel / Essiggemüse		14.90
im Ganzen gebratener <b>Oberwasser GEBIRGSSAIBLING</b>		
Petersilkartoffeln / Beurre Blanc / bunter Blattsalat		29.-



2 Stück <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade G,A,C		6.-
<b>SOMLOER NOCKERL</b> G,A,C,H,O Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce		7.90
<b>3erlei SORBETS</b> A,C Knusperhippe / Früchte / Baiser		7.50
gerührter <b>WIENER EISKAFFEE</b> A,C,G,H,O Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers		8.60
<b>HEIÙE LIEBE</b> A,C,G,O HeiÙe Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers		7.90