



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 ROSE BRUT SHIKIMIKI	Strehn / Deutschkreutz	7.-
N/V RIESLING TERROIR	Szigeti / Gols	7.-
N/V CREMANT DE BOURGOGNE BRUT	Agnes Paquet / Frankreich	7.50
UHUDLER FRIZZANTE	Mirth / Eltendorf	5.50
SPARKLING TEA BLA (Alkoholfrei)	Sparkling Tea Company / Dänemark	7.80

etwas ALKOHOLFREIES

SANDORN-WASSERMELONE HAUSLIMONADE	6.-
VERJUS LIMONADE	6.-

oder ganz was ANDERES

MARTINI ICE TEA	7.20
STIBIZER APFEL SIDER	4.20
PALE ALE SCHLEPPE NO.1	Flasche 0,33lt 6.-

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2024 Grüner Veltliner Hollabern	P.M.C. / Apetlon	6.30
2024 Welschriesling	Allacher / Gols	5.50
2023 Sauvignon Blanc Sandstein	Sommer / Donnerskirchen	6.-
2020 Chardonnay The Butcher	Schwarz / Andau	6.-
2022 Gelber u. Roter Traminer	Umathum / Frauenkirchen	7.80
2023 Riesling	Ebner-Ebenauer / Poysdorf	6.50
2023 Grauburgunder	Krispl / Straden	6.60
2022 Godello Ulteira	Raul Pérez / Spanien	8.60

NATURAL o. ORANGEWEIN

N/V Stratos Mash	Straka / Rechnitz	8.-
------------------	-------------------	-----

ROSEWEIN

2024 Rosalie	B. Ott / Feuersbrunn	7.-
--------------	----------------------	-----

ROTWEIN

2022 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2021 Zweigelt Heideboden	Goldenitz / Tadtten	6.-
2019 Blaufränkisch Johannishöhe	Prieler / Schützen am Gebirge	6.-
2021 Merlot STE Grand Reserve	Steindorfer / Apetlon	8.-
2018 Pannoterra (ME,ZW,CS,CF)	Salzl / Illmitz	7.90
2022 Le Volte (SGV,ME,CS)	Ornellaia / Italien	9.10

SÜßWEIN & PORTWEIN

2021 Beerenauslese Chardonnay	Angerhof Tschida / Illmitz	6.60
2020 Trockenbeerenauslese Sämling 88	J.Münzenrieder / Apetlon	6.60
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

WASSERMELONE

Frühkraut / Feige / Senfsaat

2022 Gelber & Roter Traminer - Umathum / Frauenkirchen

~~~~~

### STUNDENEI

Spinat / Trüffel / Kartoffelespuma

2023 Grauburgunder - Krispl / Straden

~~~~~

GOLDFORELLENFILET

Risotto / Erbse / Kohlrabi / Salzzitrone

2023 Riesling - Eben-Ebenauer / Poysdorf

~~~~~

### KALBSTAFELSPITZ in der Kräuterkruste

3erlei Mais / Eierschwammerl / Vogelmiere

2021 Merlot STE - Steindorfer / Apetlon

~~~~~

NOUGATMOUSSE

Pfirsich / Pistazie

2020 Trockenbeerenauslese Sämling 88 - J. Münzenrieder / Apetlon

3 Gänge 54.- / 4 Gänge 68.- / 5 Gänge 82.-

3 Gläser 21.- / 4 Gläser 28.- / 5 Gläser 35.-

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten) / Aufpreis € 14.-

Allergeneliste

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

HIRSCHCARPACCIO C,H Walnuss / Preiselbeeren / Kräutermayonnaise	18.20
WASSERMELONE A,F,M Frühkraut / Feige / Senfsaat / Weizencracker	16.50
GURKENKALTSCHALE B,G,N Garnele / Sesam	9.20
~~~~~	
<b>KALBSRAHMBEUSCHL</b> A,C,D,G,L,M,O Safranknödel / Schnittlauchrahm / Kapern	13.50
<b>STUNDENEI</b> C,G,L Spinat / Trüffel / Kartoffelespuma	13.50
~~~~~	
GOLDFORLLENFILET G,D,L,O Risotto / Erbse / Kohlrabi / Salzzirterne	33.40
WILDSCHWEINSCHULTER A,C,G,L,O Karotten-Zwiebelpürre / Rote Rüben / Schupfnudel	29.80
gebratene PILACHTALER LAMMSTELZE A,G,L,O,L Einkorn / Artischocke / Paradeiservielvalt	32.80
KALBSTAFELSPITZ in der Kräuterkruste A,G,L,O, 3erlei Mais / Eierschwammerl / Vogelmiere	30.20
gefüllter SPITZPAPRIKA (Vegetarisch) A,G,L,O Couscous / Linsen / Paradeiser / Schafskäse	19.50
~~~~~	
<b>VANILLE-GRIEßFLAMMERIE</b> A,C,G, dunkle Schokolade / Passionsfrucht	11.50
<b>NOUGATMOUSSE</b> C,G,H Pfirsich / Pistazie	11.50
<b>RAHMSCHMARRN</b> A,C,G,H Mandeln / Beeren	12.90
<b>KÄSEREISE durch EUROPA</b> G,O,H Chutney / Gelee	16.50

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

## unsere KLASSIKER

---

### der Geschmack der Wirtshauskultur

#### **BEEF TARTAR** C,M,A,G

Zwiebelmarmelade / Senfmayonnaise /  
Gänseschnabelchili / Dotter

Vorspeise 19.-  
Hauptspeise 23.-

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

6.70

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

10.80

#### **GRAMMELKNÖDEL**

Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn

Vorspeise 11.50  
Hauptspeise 17.50

~~~~~

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

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 17.80
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 23.80
(Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 17.90
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 19.80

rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN** A,L,O

knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl

Beiried o. Rib Eye 28.60

GULASCH vom WEIDERIND L,A,

Serviettenknödel / Essiggemüse

15.70

im Ganzen gebratener **GEBIRGSSAIBLING**

Petersilkartoffeln / Beurre Blanc / bunter Blattsalat

32.50

~~~~~

2 Stück **PALATSCHINKEN** / Marillenmarmelade G,A,C

6.-

**SOMLOER NOCKERL** G,A,C,H,O

Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce

7.90

**3erlei SORBETS** A,C

Knusperhippe / Früchte / Bäiser

7.50

gerührter **WIENER EISKAFFEE** A,C,G,H,O

Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers

8.60

**HEIßE LIEBE** A,C,G,O

Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers

7.90