



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

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

etwas PRICKELNDES 0,1lt

2021 PRESTIGE CUVÉE BRUT	Szigeti / Gols	7.50
N/V CAVA VILARNAU BRUT	G. Byass / Spanien	7.50
ROSE CO2 FRIZZANTE	Münzenrieder / Apetlon	6.50
UHUDLER FRIZZANTE	Mirth / Eltendorf	5.50

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

SPARKLING TEA BLA	Sparkling Tea Company / Dänemark	7.80
FLEIN vom Gelben Muskateller	Gross & Gross / Ratschen a.d. Weinstrasse	3.70
35 Grad SAUVIGNON BLANC-MIRABELLEN-BLÜTEN	Jörg Geiger Manufaktur / Deutschland	5.80

ganz was ANDERES

ISABELLATRAUBEN-VANILLE-INGWER Limonade		6.-
SAKE - ARBORIO JUNMAI NAMAGENSHU	Sake Wien	8.-
STIBIZER APFEL SIDER		4.20
PALE ALE SCHLEPPE NO.1	Flasche 0,33lt	6.-

ein GLAS WEIN

WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß ^(WR)		4.-
2025 Jungwein Bouvier	Sepp Kracher / Apetlon	5.30
2022 Muskat Ottonel	Velich / Apetlon	6.-
2024 Kumarod Weiss ^(Sä/WR)	Schwarz / Andau	5.50
2024 Grüner Veltliner Georgskirchen	Sloboda / Podersdorf / See	5.80
2020 Chardonnay Steinriegel	Gesellmann / Deutschkreutz	8.80
2024 Grauburgunder	Krispl / Straden	6.80
2024 Riesling Federspiel Terrassen	Domäne Wachau / Dürnstein	6.50
2021 Furmint	Royal Tokay / Ungarn	7.-

NATURAL o. ORANGEWEIN

N/V Stratos Mash ^(WR/WB/SB)	Straka / Rechnitz	7.90
--	-------------------	------

ROSEWEIN

2024 Rose vom Stein ^(BF)	Prieler / Schützen am Gebirge	6.50
-------------------------------------	-------------------------------	------

ROTWEIN

2023 Hausmarke rot ^(ZW)		4.-
2021 Zweigelt Ried Luckenwald	Gebr. Nittnaus / Gols	7.60
2018 Blaufränkisch Ried Kaiserberg	Tischler / Halbtorn	6.30
2022 Syrah reserve	Ceel / Rust	6.80
2022 BM 365 ^(BF/ME)	Adrian / Apetlon	6.60
2020 A-QUO Costa Toscana IGT	Montapelooso / Italien	7.50

SÜßWEIN & PORTWEIN

2018 Traminer Auslese	Weinlaubenhof Kracher / Illmitz	6.50
2023 Beerenauslese Seewinkel ^(PB/Sä)	Steindorfer / Apetlon	6.50
Portwein 10 years old Tawny	Niepoort/ Portugal	6.50

BROTZEIT

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

GANSLMENÜ

essen / trinken / genießen / wiederkommen

GÄNSELEBER-FASANEN-SULZ

Kürbis / Schwarze Nuss / Wildkräuter

2024 Kumarod weiss (SÄ/WR) - Schwarz / Andau

~~~~~

### **GANSLEINMACHSUPPE**

Majoran-Grießknödel / Gänseklein / Wurzelgemüse

*2023 Grauburger - Krispl / Straden*

~~~~~

PAPRIKASCH vom GÄNSEMAGEN

Buchtel / Salzzitrone / Kapern

2020 Chardonnay Ried Steinriegel - Gesellmann / Deutschkreuz

~~~~~

### **gebratene GANS**

Serviettenknödel / Rotkraut / Maroni / Preiselbeerapfel

*2021 Zwiegelt Ried Luckenwald - Gebr. Nittnaus / Gols*

~~~~~

explodierter APFELSTRUDEL

Vanille / Calamansisorbet

2020 Beerenauslese - Steindorfer / Apetlon

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

Portwein 10 Years old Tawny - Nieport / Portugal

3 Gänge 57.- / 4 Gänge 71.- / 5 Gänge 85.- / 6 Gänge 99.-

3 Gläser 21.- / 4 Gläser 28.- / 5 Gläser 35.- / 6 Gläser 42.-

Allergenliste

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

gebeizte LACHSFORELLE D,G
Buttermilch / Gurke / Kren / Forellenkaviar / Vogelmüere 16.90

GÄNSELEBER-FASANEN-SULZ H
Kürbis / Schwarze Nuss / Wildkräuter 17.90

GANSLEINMACHSUPPE A,C,G,L
Majoran-Grießknödel / Gänseklein / Wurzelgemüse 9.20

~~~~~

**JAKOBSMUSCHEL** A,G,L,O,R  
Blunze / Apfel / Sellerie / Whiskysauce 18.90

**PAPRIKASCH vom GÄNSEMAGEN** C,G,L  
Buchtel / Salzzitrone / Kapern 16.50

~~~~~

¼ GANS oder ½ ENTE A,C,F,G,L,O
Serviettenknödel / Rotkraut / Maroni / Preiselbeerapfel 34.40

STÖRFILET D,G,L,O
Karfiol / Lauch / Brunnenkresse / Trüffelschaum 33.40

WILDSCHWEINRÜCKEN A,G,H,L,O
Kohlgemüse / Karotte / Pilze / Schwarzer Knoblauch 33.90

2erlei vom RIND (RINDER RIPPE & METZGERSTÜCK) A,G,L,O
Kartoffelpüree / Kerbelwurzel / Broccoli / Red Amposta Zwiebel 30.40

ROTE-RÜBEN-GNOCCHI A,G,L,O
Kürbiskraut / Walnuss / Birne / Blauschimmelkäseschaum 19.50

~~~~~

**2erlei vom KÜRBIS** A,C,G  
Kürbiskerne / Gewürzeis 12.20

**Explodierter APFELSTRUDEL** A,C,G  
Vanille / Calamansi sorbet 12.20

**SCHOKOLADEAUFLAUF medium** A,C,G  
Rotkraut-Maracujasorbet 10.80

**KÄSEREISE durch EUROPA** G,O,H  
Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne 17.20

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

## unsere KLASSIKER

---

### der Geschmack der Wirtshauskultur

|                                                                                                  |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G<br>Zwiebelmarmelade / Senfmayonnaise /<br>Gänseschnabelchili / Dotter | Vorspeise 19.-<br>Hauptspeise 24.-   |
| klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse A,C,L,<br>als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln    | 6.70                                 |
| paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A                                                 | 10.80                                |
| <b>GRAMMELKNÖDEL</b><br>Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn                           | Vorspeise 11.50<br>Hauptspeise 17.50 |

~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M	
- WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE	17.80
- WILDSCHNITZEL / kaltgerührte Preiselbeeren (Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan je nach Verfügbarkeit)	24.80
- 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	29.60
GULASCH vom WEIDERIND L,A, Serviettenknödel / Essiggemüse	16.40

~~~~~

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