



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 zum Start*

---

*etwas PRICKELNDES 0,1lt*

N/V BRUT RESERVE	Schloss Gobelsburg / Langenlois	8.-
PROSECCO Valdobbiadene Superiore D.O.C.G brut	Dalvin / Italien	7.50
GELBER MUSKATELLER PETNAT	Jonny Wegleitner / Apetlon	6.50
UHUDLER FRIZZANTE	Mirth / Eltendorf	5.50

*HANDWERK& GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt*

SPARKLING TEA LYSEGRON	Sparkling Tea Company / Dänemark	7.80
GRÜNER VELTLINER ZERONIMO	H. Bayer / Horitzschon	5.90
QUITTEN - ZIMT HAUSLIMONADE		6.-

*ganz was ANDERES*

CATTIVO TONIC		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.-
2025 Jungwein Bouvier	Sepp Kracher / Apetlon	5.30
2024 Welschriesling Steppenthymian	PreinerWein / Apetlon	5.40
2023 Sauvignon Blanc Sandstein	Sommer / Donnerskirchen	6.-
2022 Chardonnay Unplugged	Reeh / Andau	7.30
2023 Pinot Gris	Zur Dankbarkeit / Podersdorf	7.30
2022 Grüner Veltliner Theyerner Berg	Tom Dockner / Theyern	5.90
2022 Riesling Kitzek-Sausal	Wohlmuth / Kitzek im Sausal	7.10
2019 Zind 1 (CH/Auxerrois)	Zind- Humbrecht / Frankreich	8.60

### NATURAL o. ORANGEWEIN

2023 Chenin Blanc Les Salines	Robin Carette / Frankreich	7.70
-------------------------------	----------------------------	------

### ROSEWEIN

2024 Blaufränkisch	Strehn / Deutschkreutz	6.-
--------------------	------------------------	-----

### ROTWEIN

2023 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2021 Zweigelt Ried Römerstein	J. Münzenrieder / Apetlon	6.50
2022 Blaufränkisch Kalk und Schiefer	H.u.A. Nittnaus / Gols	7.-
2019 Cabernet Franc Ried Steinberg	Zehetbauer / Schützen am Gebirge	8.-
2018 Trilogie (ZW,ME,CS)	Wieninger / Wien	7.-
2021 Max`& Shiraz	Penfolds / Australien	8.-

### SÜßWEIN & PORTWEIN

2020 Beerenauslese Sämling 88	Angerhof Tschida / Illmitz	6.60
2020 Trockenbeerenauslese Welschriesling	P. M. C. / Apetlon	7.70
Portwein 10 years old Tawny	Niepoort/ Portugal	6.50

### BROTZEIT

---

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

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

## GENIEßERMENÜ „es Weihnachtet“ essen / trinken / genießen / wiederkommen

### LACHSFORELLE

Buttermilch / Gurke / Kren / Forellenkaviar / Vogelmüere

2024 Welschriesling Steppenthymian - Preiner Wein / Apetlon

~~~~~

### FASANBRUST

Lauch / Belugalinsen / Wintertrüffel

2023 Pinot Gris - Zur Dankbarkeit / Podersdorf am See

~~~~~

### gedämpfter NEUSIEDLERSEE WELS

Kartoffel-Spinatroulade / Kraut / Paprikasauce

2022 Chardonnay Unplugged - Reeh / Andau

~~~~~

### geschmorte KALBSBACKERL

Schwarzwurzel / Mangold / Wintertrüffelravioli

2019 Cabernet Franc Ried Steinberg - Zehetbauer / Schützen/Geb.

~~~~~

### MANDARINEN SÜPPCHEN

Weißes Schokoladenmousse / Erdnuss

2020 Beerenauslese Sämling 88 - Angerhof Tschida / Illmitz

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.-

### 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 JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

<b>gebeizte LACHSFORELLE</b> D,G Buttermilch / Gurke / Kren / Forellenkaviar / Vogelmiere	16.90
<b>ROASTBEEF vom REH</b> O,H, Safranapfel / Hollerbeeren / Sauerklee	16.90
<b>KARFIOLCREMESUPPE</b> G,L, Trüffelschaum	9.20

~~~~~

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>confierte FASANENBRUST</b> A,G,L,O,R<br>Lauch / Belugalinsen / Wintertrüffel | 18.90 |
| <b>JAKOBSMUSCHEL</b> A,G,L,O,R<br>Blunze / Apfel / Sellerie / Whiskysauce       | 18.90 |

~~~~~

<b>gedämpfter NEUSIEDLERSEE WELS</b> A,C,D;G,L,O Kartoffel-Spinatroulade / Kraut / Paprikasauce	34.40
<b>geschmorte KALBSBACKERL</b> A,C,G,L,O Schwarzwurzel / Mangold / Wintertrüffelravioli	33.40
<b>WILDSCHWEINRÜCKEN</b> A,G,H,L,O Kohlgemüse / Karotte / Pilze / Schwarzer Knoblauch	33.90
<b>PILACHTALER LAMMSTELZE</b> A,G,L,O, Polenta / Salbei / Quitte / Broccoli	34.20
<b>ROTE-RÜBEN-GNOCCHI</b> A,G,L,H,L,O Kürbiskraut / Walnuss / Birne / Blauschimmelkäseschaum	19.50

~~~~~

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LEBKUCHEN PANNA COTTA</b> A,G,O<br>Glühweinkirschen / Sanddornsorbet | 12.20 |
| <b>MANDARINEN SÜPPCHEN</b> A,C,E,<br>weißes Schokolademousse / Erdnuss  | 12.20 |
| <b>MOHNKNÖDEL</b> A,C,G,<br>Zwetschke / Germespuma                      | 10.80 |
| <b>KÄSEREISE durch EUROPA</b> G,O,H,<br>Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne | 17.20 |

**unsere KLASSIKER**  
der Geschmack der Wirtshauskultur

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

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

Zwiebelmarmelade / Senfmayonnaise /  
Gänseschnabelchili / Dotter

Vorspeise 19.-

Hauptspeise 24.-

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 24.80  
(Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan 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** 29.60

**GULASCH vom WEIDERIND** L,A,

Serviettenknödel / Essiggemüse

16.40



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 / Baïser

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