



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	Daldin / Italien	7.50
GELBER MUSKATELLER PETNAT	Jonny Wegleitner / Apetlon	6.50
UHDLER FRIZZANTE	Mirth / Eltendorf	5.50

HANDWERKE & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

SPARKLING TEA LYSEGRON	Sparkling Tea Company / Dänemark	7.80
GRÜNER VELTLINER ZERONIMO	H. Bayer / Horitschon	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. Nitnaus / Gols	7.-
2019 Cabernet Franc Ried Steinberg	Zehetbauer / Schützen am Gebirge	8.-
2018 Trilogie (ZW,ME,CS)	Wieninger / Wien	7.-
2021 Max's 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 Goldenitsch
Butter / Aufstrich / aus unserer Räucherkammer / Gemüse
nur Tischweise / pro Person 4.90

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

LACHSFORELLE

Buttermilch / Gurke / Kren / Forellenkaviar / Vogelmiere

2024 Welschriesling Steppenthymian - PreinerWein / 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.-

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 JAHRESZEITENKÜCHE
saisonale / regional / national

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

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



confierte FASANENBRUST A,G,L,O,R Lauch / Belugalinsen / Wintertrüffel	18.90
JAKOBSMUSCHEL A,G,L,O,R Blunze / Apfel / Sellerie / Whiskysauce	18.90



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



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

unsere KLASIKER

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 (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 <i>Beiried o. Rib Eye</i>	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 Krusperhippe / Früchte / Baiser	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