



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*

GRÜNER VELTLINER EXTRA BRUT	Schaller / Podersdorf am See	7.-
SHIKIMIKI BRUT ROSE	Strehn / Deutschkreuz	7.-
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT	Domaine Agnès Paquet	7.50
UHUDLER FRIZZANTE	Mirth / Eltendorf	5.50

*HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt*

PRISECCO ROSE (Apfel / Rose / Himbeere)	Jörg Geiger / Deutschland	6.-
MAYER ALKOHOLFREI (GV,R,WB,WR)	Mayer am Pfarrplatz / Wien	5.50
ZITRONEN-INGWER-KURKUMA HAUSLIMONADE		6.-

*ganz was ANDERES*

SANDDORN - SPRITZ		7.20
STIBIZER APFEL CIDER		4.20
PALE ALE SCHLEPPE NO.1	Flasche 0,33lt	6.

## *unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt*

---

### WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß <sup>(WR)</sup>		4.-
2024 Welschriesling	Velich / Apetlon	5.80
2024 Sauvignon Blanc	Allacher / Gols	5.60
2022 Chardonnay Reserve Bodigraben	J.Wieder / Neckenmarkt	7.10
2023 Weißburgunder	Tinhof / Trausdorf	6.60
2024 Grüner Veltliner Nussbaum	Vorspannhof Mayr / Dross	5.90
2023 Grauer Burgunder	Umathum / Frauenkirchen	6.60
2020 Chardonnay Bel-Ami	Boroli / Italien	8.20

### NATURAL o. ORANGEWEIN

N/V Stratos Mash <sup>(WR,WB,SB)</sup>	Straka / Rechnitz	6.80
--	-------------------	------

### ROSEWEIN

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

### ROTWEIN

2023 Hausmarke rot <sup>(ZW)</sup>		4.-
2021 Zweigelt Heideboden	Goldenitz / Tadten	6.-
2019 Blaufränkisch Béla Józsa	Wachtler-Wiesler / Deutsch-Schützen	6.50
2022 Merlot Grand Reserve	G. Tschida / Apetlon	8.90
2020 The Butcher Cuvée <sup>(ZW,BF,ME)</sup>	Schwarz / Andau	7.80
2014 Dehesa Gago <sup>(Tempranillo)</sup>	Telmo Rodríguez / Spanien	6.-

### SÜßWEIN & PORTWEIN

2022 Auslese Traminer	Weinlaubenhof Kracher / Illmitz	6.50
2018 Eiswein Grüner Veltliner	Türk / Strazing	8.-
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

## GENIEßERMENÜ

essen / trinken / genießen / wiederkommen

### ENTENLEBERTERRINE

Quittengelee / Apfel / Brïoche

2020 Riesling Kanin(O)tt - Ott / Feuersbrunn

~~~~~

### JAKOBSMUSCHEL

Chicorée / Zwiebel / Mandarine / Vanille

2023 Weißburgunder - Tïnhof / Trausdorf

~~~~~

### STÖRFILET

Topinambur / Ei / Spinat / Romeo Imperial Caviar

2022 Chardonnay Reserve Bodigraben - J. Wieder / Neckenmarkt

~~~~~

### geschmorte HIRSCHSCHULTER

Mohnknödel / Rotkrautcreme / Pilze

2022 Merlot Grand Reserve - G. Tschida / Apetlon

~~~~~

### SCHWARZ & WEIß

2erlei Schokoladenmousse / Cranberry / Orange

2022 Tramïner Auslese - Weinlaubenhof Kracher / Illmïtz

und / oder

### KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

Portwein 10 Years old Tawny - Niepoort / Portugal

3 Gänge 57.- / 4 Gänge 72.- / 5 Gänge 86.- / 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 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

**ENTENLEBERTERRINE** A,C,G,O,  
Quittengelee / Apfel / Brioche 17.50

**PASTINAKENCREMESUPPE** G,L,  
Grießstrudel / Gremolata 8.20

~~~~~

gekochte **LAMMZUNGE & gebackenes LAMMBRIES** C,G,L,O,  
Radicchio / Basilikummayonnaise / Paradeiseressenz 18.50

**JAKOBSMUSCHEL** A,G,L,O,R  
Chicorée / Zwiebel / Mandarine / Vanille 18.90

~~~~~

**STÖRFILET** A,C,D;G,L,O  
Topinambur / Ei / Spinat / Romeo Imperial Caviar 34.80

**KALBSRÜCKEN & KALBSWANGERL** A,C,G,L,O  
Polenta / Speckfaisolen / Karotten / Wintertrüffel 34.50

geschmorte **HIRSCHSCHULTER** A,G,H,L,O  
Mohnknödel / Rotkrautcreme / Pilze 29.60

**MAISHENDLBRUST** A,C,G,L,O,  
Tagliolini / Wilder Broccoli / Oliven / Safranjoghurt 28.80

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

~~~~~

**SCHWARZ & WEIß** A,C,G,O  
2erlei Schokoladenmousse / Cranberry / Orange 12.50

**KAISERSCHMARRN** A,C,G,  
Apfelmus 12.50

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

## unsere KLASSIKER

---

### der Geschmack der Wirtshauskultur

#### **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 / 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