



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 Agnés Paquet	7.50
UHDLER 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 (WR)		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

NN Stratoss Mash (WR,WB,SB)	Straka / Rechnitz	6.80
-----------------------------	-------------------	------

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

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

SÜSWEIN & PORTWEIN

2022 Auslese Traminer	Weinlaubenhof Kracher / Illmitz	6.50
2018 Eiswein Grüner Veltliner	Türk / Strazling	8.-
Portwein 10 years old Tawny	Niepoort / Portugal	6.50

BROTZEIT

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

GENIEßERMENÜ essen / trinken / genießen / wiederkommen

ENTENLEBERTERRINE
Quittengelee / Apfel / Brioche

2020 Riesling Kanin(O)tt - Ott / Feuersbrunn

~~~~~

**JAKOBSMUSCHEL**  
Chicorée / Zwiebel / Mandarine / Vanille  
2023 Weißburgunder - Tinhof / Trausdorf

~~~~~

STÖRFILET
Topinambur / Ei / Spinat / Romeo Imperial Caviar
2022 Chardonnay Reserve Bodigraben - J. Wieder / Neckenmarkt

~~~~~

geschmorte **HIRSCHSCHÜLTER**  
Mohnknödel / Rotkrautcreme / Pilze  
2022 Merlot Grand Reserve - G. Tschida / Apetlon

~~~~~

SCHWARZ & WEIß
Zerlei Schokoladenmousse / Cranberry / Orange
2022 Traminer Auslese - Weinlaubenhof Kracher / Illmitz
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

saisonale / regional / national

gebeizte LACHSFORELLE D,G Buttermilch / Gurke / Kren / Forellenkaviar / Vogelmiere	16.90
ENTENLEBERTERRINE A,C,G,O, Quittengelee / Apfel / Brioche	17.50
PASTINAKENCREMESUPPE G,L, Grießstrudel / Gremolata	8.20

~~~~~

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>gekochte LAMMZUNGE &amp; gebackenes LAMMBRIES</b> C,G,L,O,<br>Radicchio / Basilikummayonnaise / Paradeiseressenz | 18.50 |
| <b>JAKOBSMUSCHEL</b> A,G,L,O,R<br>Chicorée / Zwiebel / Mandarine / Vanille                                          | 18.90 |

~~~~~

STÖRFILET A,C,D;G,L,O Topinambur / Ei / Spinat / Romeo Imperial Caviar	34.80
KALBSRÜCKEN & KALBSWÄNGERL A,C,G,L,O Polenta / Speckfisolen / 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 Kürbisgrape / Walnuss / Birne / Blauschimmelkäseschaum	19.50

~~~~~

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SCHWARZ &amp; WEIß</b> A,C,G,O<br>Zierlei Schokoladenmousse / Cranberry / Orange | 12.50 |
| <b>KAISERSCHMARRN</b> A,C,G,<br>Apfelmus                                            | 12.50 |
| <b>KÄSEREISE durch EUROPA</b> G,O,H,<br>Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne             | 17.20 |

## unsere KLASSEKER

---

### der Geschmack der Wirtshauskultur

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

Zwiebelmarmelade / Senfmayonnaise /  
Gänse Schnabelchili / 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