



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

2019 CHARDONNAY BRUT	A-Nobis / Zurndorf	7.50
N/V BRUT Reserve	Bründlmayer / Langenlois	8.50
2021 CAVA BRUT Reserve	Juvey Camps / Spanien	7.-
UHUDLER FRIZZANTE	Mürth / Eltendorf	5.50

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

2025 FLEIN FIZZ Rose	Gross & Gross / Ratschen a.d. Weinstr.	5.-
EMBRIZZO Traubenkombucha	Graf Hardegg / Seefeld Kadolz	5.-
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.-
2022 Welschriesling	Maxi Weiss / Apetlon	7.90
2023 Chardonnay New Style	Seewinkelhof Salzl / Illmitz	6.30
2025 Gemischter Satz	Wenzl Kast / Gols	5.60
2022 Saybritz weiß	Kopfensteiner / Deutsch-Schützen	7.80
2022 Grüner Veltliner v.d. Terrassen	Sepp Moser / Rohrendorf	6.-
2024 Grauburgunder	Kripsl / Straden	6.80
2023 Riesling Tonschiefer	Dönnhof / Deutschland	7.60

NATURAL o. ORANGEWEIN

2024 Grüner Veltliner Little Sister	Sommer / Donnerskirchen	7.70
-------------------------------------	-------------------------	------

ROSEWEIN

2024 Zweigelt In Bloom Rose	Reeh / Andau	6.-
-----------------------------	--------------	-----

ROTWEIN

2023 Hausmarke rot ^(ZW)		4.-
2022 Zweigelt	PreinerWein / Apetlon	5.50
2022 Blaufränkisch Johanneshöhe	Prieler / Schützen am Gebirge	6.60
2021 Pinot Noir	Dankbarkeit / Podersdorf am See	7.50
2017 Redmont ^(ZW,BF,ME)	Markowitsch / Göttlesbrunn	7.80
2023 Cotes du Rhone	Domain Charvin / Frankreich	7.80

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

2023 Beerenauslese Seewinkel Reserve	Steindorfer / Apetlon	6.50
2018 Tokaji Aszu 5 putt	Royal Tokaji / Ungarn	8.30
N/V Portwein Twany 10 years old	Dow`s / 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

ZIEGENKÄSE-PANNA-COTTA

Essigzwetschen / Friseesalat / grüner Pfeffer / Pumpernickel

2025 Gemischter Satz - Wenzl Kast / Gols

~~~~~

### OSCHSENSCHLEPPPRALINE

Belugalinsen / Kohlrabi / Senfkaviar

2023 Chardonnay New Style - Seewinklerhof Salzl / Illmitz

~~~~~

ZANDERFILET

Blunzenstrudel / Löwenzahn / Sauerkrautschaum

2022 Welschriesling - Maxi Weiss / Apetlon

~~~~~

### geschmorte DAMHIRSCHSCHULTER

Topfen-Couscous-Nockerl / Morcheln / wilder Broccoli / Rhabarber

2017 Redmont - G. Markowitsch / Göttlesbrunn

~~~~~

DUNKLE SCHOKOLADE

Joghurt / Cashewkerne / Banane

N/V Portwein Twany 10 years old - Dow`s / Portugal

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

2018 Tokaji Aszu 5 putt - Royal Tokaji / Ungarn

3 Gänge 57.- / 4 Gänge 72.- / 5 Gänge 86.- / 6 Gänge 99.-

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

Allergene Liste

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

~~~~~DAVOR~~~~~

KALBSTAFELSPITZ & RÄUCHERAAL D,G Salzzitrone / Kren / Kapuzinerkresse	18.50
ZIEGENKÄSE-PANNA-COTTA A,C,G,O, Essigzwetschen / Friseesalat / grüner Pfeffer / Pumpernickel	17.-
BÄRLAUCHCREMESUPPE G,L, Stundenei / Radischen	8.50

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

OCHSENSCHLEPPPRALINE C,G,L,O, Belugalinsen / Kohlrabi / Senfkaviar	17.-
WIENER SCHNECKE RAGOUT „ESTERHAZY ART“ A,G,L,O,R Mandel-Grieß-Knödel	18.-

~~~~~HAUPTSPESIEN~~~~~

ZANDERFILET A,C,D;G,L,O Blunz`nstrudel / Löwenzahn / Sauerkrautschaum	34.40
BAUCH & FLEDERMAUS vom SCHWEIN A,C,G,L,O Tarhonya / Karotte / Erbse	22.60
geschmorte DAMWILDSCHULTER A,G,H,L,O Topfen-Couscous-Nockerl / Morcheln / wilder Broccoli / Rhabarber	30.60
BARBARIE ENTENBRUST A,C,G,L,O, Kartoffelflan / Apfel / Zwiebel / Flower Sprouts	29.80
BÄRLAUCH- KARTOFFELTASCHERL A,G,L,H,L,O Cherryparadeiser / Scamorca / Bärlauchspinat	19.50

~~~~~DANACH~~~~~

DUNKLE SCHOKOLADE A,C,G,O Joghurt / Cashewkerne / Banane	12.50
REISSOUFFLE A,C,G, Beerensorbet	10.50
KÄSEREISE durch EUROPA G,O,H, Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne	17.20

unsere KLASSIKER

der Geschmack der Wirtshauskultur

BEEF TATAR C,M,A,G

Zwiebelmarmelade / Schnittlauchmayonnaise /	Vorspeise	19.50
Parmesan / Knochenmarkbutter	Hauptspeise	24.50

klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse A,C,L, Einlage zur Wahl: Leberknödel / Festtagsnudeln / Frittaten	6.80
--	------

paprizierte FISCHSUPPE / Buchtel O,L,D,A	11.-
---	------

GRAMMELKNÖDEL

Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn	Vorspeise	12.-
	Hauptspeise	18.-

~~~~~

### **GEBACKENES** - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 17.90
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 25.-  
(Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 18.50
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 19.90

|                                                                                                                |                           |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|
| rosa gebratener <b>ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN</b> A,L,O<br>knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl | <b>Beiried o. Rib-Eye</b> | 29.60 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|

### **GULASCH vom WEIDERIND** L,A,

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Serviettenknödel / Chilikäsekrainer / Spiegelei / Ölpfefferoni | 18.50 |
|----------------------------------------------------------------|-------|

### **KÄSESPÄTZLE** L,A,

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| bunter Blattsalat / knuspriger Zwiebel | 17.50 |
|----------------------------------------|-------|

~~~~~

2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade G,A,C	6.50
--	------

SOMLOER NOCKERL G,A,C,H,O

Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	8.50
--	------

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	8.-
---	-----