



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

<i>2021 SALZ & TEGEL brut Natur</i>	<i>G. Tschida / Apetlon</i>	<i>7.-</i>
<i>N/V ROSÈ brut</i>	<i>Szigeti / Gols</i>	<i>7.50</i>
<i>N/V CREMANT Atmospheres brut</i>	<i>Landron / Frankreich</i>	<i>7.50</i>
<i>UHUDLER FRIZZANTE</i>	<i>Mirth / Eltendorf</i>	<i>5.50</i>

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

<i>Verjus Vital</i>	<i>Reeh / Andau</i>	<i>6.-</i>
<i>Riesling Dr. Lo</i>	<i>Dr. Loosen / Mosel</i>	<i>5.-</i>

ganz was ANDERES

<i>JOJO Aperitivo - Wildberry Tonic</i>	<i>Markowitsch & Reisetbauer</i>	<i>7.50</i>
<i>Rhabarber- Himbeere HAUSLIMONADE</i>		<i>6.-</i>

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß ^(WR)		4.-
2025 Gelber Muskateller	Steindorfer / Apetlon	5.90
2025 Grauer Burgunder Lebenswerk	Friedrich / Weiden am See	6.-
2022 Chardonnay Ried Lüss	Kroiss / Illmitz	7.80
2022 Gelber & Roter Traminer	Umathum / Frauenkirchen	7.80
2024 Grüner Veltliner Federspiel J&G	Högl / Spitz a.d. Donau	7.-
2021 Sauvignon blanc Ried Sulztal	Hack-Gebell / Gamlitz	7.50
2019 Balaton (R/FU)	Hidden Treasures / Ungarn	7.10

NATURAL o. ORANGEWEIN

2022 Perfekt Day	Pittnauer / Gols	6.80
------------------	------------------	------

ROSEWEIN

2025 Zweigelt	Jurtschitsch / Langenlois	6.-
---------------	---------------------------	-----

ROTWEIN

2023 Hausmarke rot ^(ZW)		4.-
2021 Zweigelt Classique	Pöckl / Mönchhof	6.-
2023 Blaufränkisch klassik	Gager / Deutschkreuz	5.80
2022 Pinot Noir alte Reben	Johanneshof Reinisch / Tattendorf	8.-
2022 BM 365 ^(BF,ME)	Adrian / Apetlon	6.60
2023 Nebbiolo Langhe	Vietti / Italien	8.-

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

2025 Spätlese Rosé	Angerhof Tschida / Illmitz	5.90
2018 Beerenauslese Seewinkel	Velich / Apetlon	6.-
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

ENTENLEBERTERRINE

Erdbeere / Spargel / grüner Pfeffer

2022 Gelber & Roter Traminer - Umathum / Frauenkirchen

~~~~~

### WINERSCHNECKEN RAGOUT „ESTERHAZY ART“

*Mandel-Grieß-Knödel*

*2023 Chardonnay Ried Lüss - Kroiss / Illmitz*

~~~~~

BÖHMERWALD ZANDERFILET

Petersilgrauen / Karotte / Holunderblütenessigschaum

2021 - Sauvignon blanc Ried Sulztal / Hack-Gebell

~~~~~

### 2erlei vom MAIBOCK

*Blinis / Orange / Spargel / Morchelrahmsauce*

*2022 Pinot Noir alte Reben - Johanneshof Reinisch / Tattendorf*

~~~~~

PANNA COTTA

Ananas / Kokos / Bumbu Rum

2018 Beerenauslese Seewinkel - Velich / Apetlon

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

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

Allergene

*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~~~~~

ENTENLEBERTERRINE C,G Spargel / Erdbeere / grüner Pfeffer	18.50
gebeizte LACHSFORELLE D,G Rote Rüben / Joghurt / Salzzitrone / Kerbel / Jungzwiebel	18.50
SPARGELCREMESUPPE A,C,G,L, Windbeutel / Spargel	8.-

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

glaciertes KALBSBRIES L,O Spargel / Erbse / Koriandersauce	20.50
WIENER SCHNECKEN RAGOUT „ESTERHAZY ART“ A,G,L,O,R,C Mandel-Grieß-Knödel	18.-

~~~~~HAUPTSPEISEN~~~~~

BÖHMERWALD ZANDERFILET A,D,G,L,O Petersiliengraupen / Karotten / Holunderblütenessigschaum	34.40
geschmortes RINDERGAB A,G,L,O Polenta / Rotweinzwiebel / Broccoli / Mangold	29.50
2erlei vom MAIBOCK (rosa gebraten & Wildbutterpraline) A,C,G,L,O Blinis / Orange / Spargel / Morchelrahmsauce	33.90
gekochte HÜHNERBRUST A,B,C,G,L,O, Flusskrebis / Kohlrabi / junger Spinat / Schupfnudel	29.80
WEIßER & GRÜNER SPARGEL A,G,L,C,O - Beinschinken / Schnittlauch-Kren-Sauce / Petersilkartoffeln - Stundenei / Paradeiser / Kartoffelflan / Kerbelsauce / Mandel	28.60

~~~~~DANACH~~~~~

CREMESCHNITTE A,C,H,G Eierlikör / Himbeere / Mandel / Sanddornsorbet	12.50
PANNA COTTA A,G Ananas / Kokos / Bumbu Rum	12.50
2 Stk. BUCHTELN A,C,G, Marillenragout / Tonkabohnenschaum	8.80
KÄSEREISE durch EUROPA G,O,H, Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne	17.50

unsere KLASSIKER

der Geschmack der Wirtshauskultur

BEEF TATAR <small>C,M,A,G</small>		
Zwiebelmarmelade / Schnittlauchmayonnaise / Parmesan / Knochenmarkbutter	Vorspeise	19.50
	Hauptspeise	24.50
klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse <small>A,C,L</small> ,		
Einlage zur Wahl: Leberknödel / Festtagsnudeln / Frittaten		6.80
paprizierte FISCHSUPPE / Buchtel <small>O,L,D,A</small>		10.50
GRAMMELKNÖDEL	Vorspeise	12.-
Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn	Hauptspeise	18.-

~~~~~

|                                                                                                                    |                           |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|
| <b>GEBACKENES</b> - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone <small>A,G,C,L,M</small>                            |                           |       |
| - <b>WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE</b>                                                                       |                           | 17.90 |
| - <b>WILDSCHNITZEL</b> / kaltgerührte Preiselbeeren<br>(Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan je nach Verfügbarkeit) |                           | 25.-  |
| - <b>½ BACKHENDL</b>                                                                                               |                           | 18.50 |
| - <b>CORDON BLEU</b> / kaltgerührte Preiselbeeren                                                                  |                           | 19.90 |
| <b>rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN</b> <small>A,L,O</small>                                       |                           |       |
| knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl                                                                      | <b>Beiried o. Rib-Eye</b> | 29.60 |
| <b>GULASCH vom WEIDERIND</b> <small>L,A</small> ,                                                                  |                           |       |
| Serviettenknödel / Chilikäsekrainer / Spiegelei / Ölpfefferoni                                                     |                           | 18.80 |
| <b>KÄSESPÄTZLE</b> <small>L,A</small> ,                                                                            |                           |       |
| bunter Blattsalat / knuspriger Zwiebel                                                                             |                           | 17.50 |

~~~~~

2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade <small>G,A,C</small>		6.50
SOMLOER NOCKERL <small>G,A,C,H,O</small>		
Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce		8.50
3erlei SORBETS <small>A,C</small>		
Knusperhippe / Früchte / Bäiser		7.50
gerührter WIENER EISKAFFEE <small>A,C,G,H,O</small>		
Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers		8.60
HEIßE LIEBE <small>A,C,G,O</small>		
Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers		8.-