



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>2019 Chardonnay brut</i> | <i>A-Nobis / Gols</i> | <i>7.50</i> |
| <i>N/V Rose & Co2</i> | <i>Münzenrieder / Apetlon</i> | <i>6.50</i> |
| <i>N/V Karthäuserhof brut</i> | <i>Karthäuserhof / Deutschland</i> | <i>8.50</i> |
| <i>N/V Uhudler Frizzante</i> | <i>Mirth / Eltendorf</i> | <i>5.50</i> |

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

| | | |
|----------------------------|---|-------------|
| <i>Fly Sauvignon blanc</i> | <i>Obsthof Retter / Pöllau</i> | <i>6.-</i> |
| <i>Sparkling Tea Bla</i> | <i>Sparkling Tea Company / Dänemark</i> | <i>6.60</i> |

ganz was ANDERES

| | | |
|---|-----------------------------|-------------|
| <i>Buddhas Hand Limoncello Spritz</i> | <i>Reisetbauer / Axberg</i> | <i>7.50</i> |
| <i>Rhabarber- Himbeere HAUSLIMONADE</i> | | <i>6.-</i> |

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN

| | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|------|
| 2024 Hausmarke weiß ^(WR) | | 4.- |
| 2024 Welschriesling | Sommer / Donnerskirchen | 5.50 |
| 2022 Pinot Gris Reserve | Weinlaubenhof Kracher / Illmitz | 7.70 |
| 2024 Chardonnay Uferlos | Schaller / Podersdorf am See | 5.90 |
| 2024 Pinot blanc Ried Seeberg | Prieler / Schützen am Gebirge | 6.40 |
| 2025 Grüner Veltliner am Berg | OTT / Feuersbrunn | 6.60 |
| 2024 Gelber Muskateller | Gross / Ratschen a.d. Weinstraße | 6.90 |
| 2023 Chardonnay de Abeilles | Domaine de Bellene / Frankreich | 8.80 |

NATURAL o. ORANGEWEIN

| | | |
|-----------------------------------|--------------------|-----|
| 2024 Sankt Laurent 3 Little Birds | Zirngast / Apetlon | 7.- |
|-----------------------------------|--------------------|-----|

ROSEWEIN

| | | |
|--------------------|-----------------------|-----|
| 2024 Blaufränkisch | Strehn / Deutschkreuz | 6.- |
|--------------------|-----------------------|-----|

ROTWEIN

| | | |
|---------------------------------------|----------------------------|------|
| 2023 Hausmarke rot ^(ZW) | | 4.- |
| 2021 Blaufränkisch Ried Kaiserberg | Tischler / Halbturn | 6.- |
| 2020 Pinot Noir | Sepp Kracher / Apetlon | 5.80 |
| 2019 Cabernet Sauvignon Ried Eichberg | Huditsch / St. Margarethen | 8.- |
| 2020 Utréa Saint Jacques | Raul Pérez / Spanien | 7.60 |

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

| | | |
|--|------------------------|------|
| 2020 Welschriesling Trockenbeerenauslese | P.M.C. / Apetlon | 7.70 |
| 2019 Ramandolo Il Roncat | Giovanni Dri / Italien | 6.50 |
| N/V Portwein Twany 10 years old | 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

Erdbeere / Spargel / grüner Pfeffer

2022 Gelber & Roter Traminer - Umathum / Frauenkirchen

~~~~~

### WIENERSCHNECKEN RAGOUT „ESTERHAZY ART“

*Mandel-Grieß-Knödel*

*2024 Welschriesling - Sommer / Donnerskirchen*

~~~~~

BÖHMERWALD ZANDERFILET

*Graupen / Pak Choi / Jungzwiebel / Rhabarber
Holunderblütenessigschaum*

2022 - Pinot Gris Reserve - Weinlaubenhof Kracher / Illmitz

~~~~~

### 2erlei vom MAIBOCK

*Blinis / Orange / Spargel / Morchelrahmsauce*

*2019 Cabernet Sauvignon - Huditsch / St. Margarethen*

~~~~~

PANNA COTTA

Ananas / Kokos / Bumbu Rum

2020 Welschriesling Trockenbeerenauslese - P.M.C. / Apetlon

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

N/V Portwein Twany 10 years old - 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.-

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 Graupen / Pak Choi / Jungzwiebel / Rhabarber / Holunderblütenessigschaum | 35.40 |
| geschmortes RINDERGAB A,G,L,O Polenta / Rotweinzwiebel / Broccoli / Mangold | 29.50 |
| 2erlei vom MAIBOCK (Rücken & Wildbutterschnitzel) 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~~~~~

| | |
|---|-------|
| PAVLOVA C,G Mascarponecreme / Erdbeere / Rhabarber | 12.50 |
| PANNA COTTA A,G Ananas / Kokos / Bumbu Rum | 12.50 |
| RAHMSCHMARRN A,C,G, Beeren / Sorbet | 12.90 |
| 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.- |