



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>N/V Brut Reservé</i>	<i>Schloss Gobelsburg</i>	<i>8.-</i>
<i>N/V Frizzante Blanc de Blanc</i>	<i>P.M.C. / Apetlon</i>	<i>6.-</i>
<i>N/V Cremant Brut Rosé</i>	<i>Kieffer &amp; Fils / Frankreich</i>	<i>7.50</i>
<i>N/V Uhuudler Frizzante</i>	<i>Mürth / Eltendorf</i>	<i>5.50</i>

*HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt*

<i>Sparkling Tea Bla</i>	<i>Sparkling Tea Company / Dänemark</i>	<i>6.60</i>
<i>Dolce Spritz</i>	<i>Rebels / Schweiz</i>	<i>6.80</i>
<i>Grüner Veltliner Zeronimo</i>	<i>H. Bayer / Horitschon</i>	<i>6.-</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>
<i>Kirsche - Kokos HAUSLIMONADE</i>		<i>6.-</i>

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

## *unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt*

---

### WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2022 TO (CH/SB/WR)	Velich / Apetlon	6.80
2025 Sauvignon blanc	Allacher / Gols	5.60
2022 Chardonnay Unplugged	Reeh / Andau	7.30
2025 Furmint	Triebaumer / Rust	6.60
2025 Weisser Burgunder	Ziniel / St. Andrä am Zicksee	5.70
2024 Grüner Veltliner Federspiel	Alzinger / Dürnstein	6.90
2024 Riesling Brauneberger	Fritz Haag / Deutschland	8.90

### NATURAL o. ORANGEWEIN

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

### ROSEWEIN

2025 Zweigelt	Wurzinger / Apetlon	5.50
---------------	---------------------	------

### ROTWEIN

2023 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2022 Syrah Selection	Steindorfer / Apetlon	5.90
2023 Zweigelt	Seewinkelhof Salzl / Illmitz	5.60
2019 Blaufränkisch vom blauen Schiefer	Schiefer / Weigelsdorf	7.50
2018 Redmont (ZW/BF/CS/SY)	Markowitsch / Göttlesbrunn	7.80
2020 A Quo Tocana IGT	Montopelose / Italien	7.50

### SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

2021 Chardonnay Beerenauslese	Angerhof Tschida / Illmitz	7.-
2018 Bouvier Trockenbeerenauslese	Preiner Wein / Apetlon	7.-
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*

### gebeizte LACHSFORELLE

*Rote Rüben / Joghurt / Salzzitrone / Kerbel / Jungzwiebel*

*2025 Sauvignon blanc - Allacher / Gols*

~~~~~

### gebackenes EI

*Kartoffelschaum / Sommertrüffel / Wiesenkräuter*

*2022 TO - Velich / Apetlon*

~~~~~

### NEUSIEDLERSEE WELS

*Risotto / Fenchel / Cherryparadeiser / Beurre blanc*

*2022 - Chardonnay Unplugged - Reeh / Andau*

~~~~~

### HIRSCHRÜCKEN

*Mohnnudel / Pilzcreme / Kirsche*

*2018 Redmont - Markowitsch / Göttlesbrunn*

~~~~~

### 1 Stk. MARILLENKNÖDEL

*Marzipaneis / Marillenröster*

*2021 Riesling Kabin(O)tt - Ott / Feuersbrunn*

*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.-*

#### *Allergenliste*

*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

## ~~~~~DAVOR~~~~~

<b>ENTENLEBERTERRINE</b> C,G Spargel / Erdbeere / grüner Pfeffer	18.50
gebeizte <b>LACHSFORELLE</b> D,G Rote Rüben / Joghurt / Salzzitrone / Kerbel / Jungzwiebel	18.50
<b>KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE</b> A,C,G,L, Kaspressknödel	8.-

## ~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

gebackenes <b>EI</b> L,O Kartoffelschaum / Sommertrüffel / Wiesenkräuter	16.50
<b>WILDBEUSCHEL</b> A,G,L,O,R,C Safranknödel / Wurzelgemüse / Kapern	12.50

## ~~~~~HAUPTSPEISEN~~~~~

<b>NEUSIEDLERSEE WELS</b> D,G,L,O Risotto / Fenchel / Cherryparadeiser / Beurre blanc	35.40
<b>KALBSSCHULTERSCHERZEL</b> A,G,L,O Sterz / Eierschwammerl / Paprika / Senfkaviar	30.50
<b>HIRSCHRÜCKEN</b> mit Kräuterkruste A,C,G,L,O Mohnnudel / Pilzcreme / Kirsche	35.90
<b>SZEGEDINER KRAUTFLEISCH vom WILDSCHWEIN</b> A,C,G,L,O Grammelknödel / Gänseschnabelchili / Sauerrahm	25.90
<b>KANINCHENKEULE „Saltimbocca“</b> A,B,C,G,L,O, Kartoffel-Selleriepüree / Sommertrüffel / Karotte	30.80
gefüllter <b>SPITZPAPRIKA</b> (vegetarisch) A,G,L,O Tarhonya / Mangold / Schafskäse / Brennesselsauce	19.50

## ~~~~~DANACH~~~~~

<b>TONKABOHNEN - GRIEß-FLAMMERIE</b> A,C,G Kirschenkompott / Schwarzbier-Kakaoeis / Schokoladenerde	12.50
<b>JOGHURT TERRINE</b> A,G Pfirsich / süßer Hafer	12.50
<b>1 Stk. MARILLENKNÖDEL</b> A,C,G,H Marzipaneis / Marillenröster	10.80
<b>KÄSEREISE durch EUROPA</b> G,O,H, Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne	17.50

## *unsere KLASSIKER*

---

### *der Geschmack der Wirtshauskultur*

<b>BEEF TATAR</b> <small>C,M,A,G</small>	
Zwiebelmarmelade / Schnittlauchmayonnaise / Parmesan / Knochenmarkbutter	Vorspeise 19.50 Hauptspeise 24.50
klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse <small>A,C,L</small> , Einlage zur Wahl: Leberknödel / Festtagsnudeln / Frittaten	6.80
paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Buchtel <small>O,L,D,A</small>	10.50
<b>GRAMMELKNÖDEL</b>	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 (Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan je nach Verfügbarkeit)	25.-
- <b>½ BACKHENDL</b>	18.50
- <b>CORDON BLEU</b> / kaltgerührte Preiselbeeren	19.90
rosa gebratener <b>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 <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade <small>G,A,C</small>	6.50
<b>SOMLOER NOCKERL</b> <small>G,A,C,H,O</small> Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	8.50
3erlei <b>SORBETS</b> <small>A,C</small> Knusperhippe / Früchte / Baiser	7.50
gerührter <b>WIENER EISKAFFEE</b> <small>A,C,G,H,O</small> Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers	8.60
<b>HEIßE LIEBE</b> <small>A,C,G,O</small> Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers	8.-