



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 & Fils / Frankreich</i>	<i>7.50</i>
<i>N/V Uhudler Frizzante</i>	<i>Mirth / 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>

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 Räucherherkammer / eingelegtes Gemüse
nur Tischweise / pro Person 4.90

GENIEßERMENÜ

essen / trinken / genießen / wiederkommen

ZIEGENFRISCHKÄSE-PANNA-COTTA

Melone / Pistazie / Verjus / Basilikum

2025 Furmint - G. Triebaumer / Rust

~~~~~

*gebackenes EI*

*Kartoffelschaum / Sommertrüffel / Wiesenkräuter*

*2022 TO - Velich / Apetlon*

~~~~~

NEUSIEDLERSEE WELS

Risotto / Fenchel / Cherryparadeiser / Beurre blanc

2022 - Chardonnay Unplugged - Reeh / Andau

~~~~~

**HIRSCHRÜCKEN** mit Kräuterkruste

*Mohnnudel / Pilzcreme / Kirsche*

*2018 Redmont - Markowitsch / Göttlesbrunn*

~~~~~

VANILLEPARFAIT

Kefir / Beeren / Mandelkrokant / Waldmeister

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 JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

~~~~~DAVOR~~~~~

ZIEGENFRISCHKÄSE-PANNA-COTTA G,F, Melone / Pistazie / Verjus / Basilikum	18.50
DUROCSCHWEIN & STEIRISCHE GRBIGSGARNELE D,G Gelbe Paradeiser / Pfirsich / Estragon	18.50
KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE A,C,G,L, Kaspressknödel	8.-

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

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

~~~~~HAUPTSPESIEN~~~~~

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

~~~~~DANACH~~~~~

VANILLEPARFAIT A,C,G Kefir / Beeren / Mandelkrokant / Waldmeister	12.50
2erlei SCHOKOLADE (Mousse & Kuchen) A,C,G,H Banane / Schokoladen- Bananenschaleneis	12.50
1 Stk. MARILLENKNÖDEL A,C,G,H Marzipaneis / Marillenröster	10.80
KÄSREISE 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><br>knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl <b>Beiried o. Rib-Eye</b> |  | 29.60 |
| <b>GULASCH vom WEIDERIND</b> <small>L,A</small> ,<br>Serviettenknödel / Chilikäsekrainer / Spiegelei / Ölpfefferoni                                     |  | 18.80 |
| <b>KÄSESPÄTZLE</b> <small>L,A</small> ,<br>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.-