



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 Pet Nat Gelber Muskateller</i>	<i>J. Wegleitner / Apetlon</i>	<i>6.50</i>
<i>N/V Grave di Stecca brut</i>	<i>Nino Franco / Italien</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>Fleín Fizz Rosé</i>	<i>Gross & Gross / Ratschen a.d. Weinstrasse</i>	<i>5.-</i>
<i>Dolce Spritz (bittersüßer Aperitivo)</i>	<i>Rebels / Schweiz</i>	<i>6.80</i>
<i>35 Grad Sauvignon blanc / Mirabellen / Blüten</i>	<i>Jörg Geiger / Deutschland</i>	<i>5.80</i>

ganz was ANDERES

<i>Buddhas Hand Limoncello Spritz</i>	<i>Reisetbauer / Axberg</i>	<i>7.50</i>
<i>Wildstück Aperitivo Marille / Tonicwater</i>	<i>Wildstück / Strass</i>	<i>7.50</i>
<i>Marillen - Vanille - Limetten HAUSLIMONADE</i>		<i>6.-</i>

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2019 Weißburgunder Drinnergrund	Tschida / Apetlon	7.60
2025 Kumarod weiß (SÄ/WR)	Schwarz / Andau	5.50
2023 Chardonnay Ried Grannawitzl	Tischler / Halbtorn	6.20
2024 Sauvignon blanc Sandstein	Sommer / Donnerskirchen	6.-
2023 Grüner Veltliner Alte Reben	Kracher & Sohm / Weinviertel	6.90
2021 Riesling	Wieninger / Wien	6.20
2022 Ultreia Godello	Raul Pérez / Spanien - Bierzo	8.60

NATURAL o. ORANGEWEIN

2022 Gemischter Satz	Andert / Pamhagen	6.60
----------------------	-------------------	------

ROSEWEIN

2025 Zweigelt	Wurzingen / Apetlon	5.50
---------------	---------------------	------

ROTWEIN

2023 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2021 Zweigelt Heideboden	Goldenitz / Tadtan	6.-
2021 Blaufränkisch Kalk & Schiefer	H.u.A. Nittnaus / Gols	6.50
2023 Syrah Reservé	Ceol / Rust	6.80
2023 BM 365 (BF/ME)	Adrian / Apetlon	6.60
2021 Cote de Rhoné Beatus Ille	Isabel Ferrando / Frankreich- Rhoné	8.20

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

2022 Grüner Veltliner Eiswein	Münzenrieder / Apetlon	7.-
2017 Sauvignon blanc Beerenauslese	Tement / Berghausen	8.-
N/V Reserve Tawny Historical Collection III	Taylor's / Portugal	7.-

BROTZEIT

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
Butter / Aufstrich / aus unserer Räucherammer / eingelegtes Gemüse
nur Tischweise / pro Person 4.90

GENIEßERMENÜ

essen / trinken / genießen / wiederkommen

DUROCSCHWEIN & STEIREISCHE GEBIRGSGARNELE

Gelbe Paradeiser / Pfirsich / Estragon

2021 Riesling - Wieninger / Wien

~~~~~

gebackenes EI

Kartoffelschaum / Sommertrüffel / Wiesenkräuter

2023 Chardonnay Ried Grannawitzl - Tischler / Halbtorn

~~~~~

SAIBLINGSFILET

Frühkraut / Fisolten / Paprika / Mangalicalardo

2019 - Weißburgunder Drinnergrund - G. Tschida / Apetlon

~~~~~

### Geschmortes RINDWANGERL

Topinambur / schwarzer Knoblauch / Karotte / Haselnuss

2023 Syrah Reservé - Ceel / Rust

~~~~~

FALSCHES SOUFFLÉ

Bisquite / Lavendel / Mascarpone / Marille

2017 Sauvignon blanc Beerenauslese - Tement / Berghausen

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

N/V Portwein Tawny Historical Collection III - Taylor'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.-

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~~~~~

gebeizter BÖHMERWALD ZANDER D,G, Apfel / Kohlrabi / Dille / Buttermilch	18.50
DUROCSCHWEIN & STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE B, Gelbe Paradeiser / Pfirsich / Estragon	18.50
KUKURUZCREMESUPPE G,L, Wildschinken / Schnittlauchbutter	8.-

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

gebackenes EI A,C,G Kartoffelschaum / Sommertrüffel / Wiesenkräuter	16.50
KALBSRAHMBEUSCHL A,C,G,L,M,O Serviettenknödel / Kapern	12.50

~~~~~HAUPTSPESIEN~~~~~

SAIBLINGSFILET - Oberwasser Fischzucht D,G,L, Frühkraut / Físolen / Paprika / Mangalicalardo	33.40
geschmortes RINDSBACKERL G,L,,H,O Topinambur / schwarzer Knoblauch / Karotte / Haselnuss	29.80
RAVIOLI vom DONAULAND LAMM A,C,G,L,O Ofensellerie / Eierschwammerl / Broccoli / Bergkäseschaum	26.90
SCHWARZFEDERHUHNBRUST O, Risotto / Artischocke / Sommertrüffel / Spinat	29.80
PARADEISERVIELFALT & ZUCCHINI (vegetarisch) A,G,L,M Büffel-Burrata / Basilikum / Senfkaviar / Focaccia	19.50

~~~~~DANACH~~~~~

KAFFEPAUSE A,C,G, Mousse / Heidelbeeren / geräuchertes Skyreis	12.50
FALSCHES SOUFFLÉ A,C,G, Biskuite / Lavendelmascarpone / Marille / Vanilleschaum	12.50
BÖHMISCHE DALKEN (Liwangen) A,C,G, Zwetschkenröster / Rum-Schokoladeneis	10.80
KÄSEREISE durch EUROPA G,O,H, Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne	18.50

unsere KLASSIKER

der Geschmack der Wirtshauskultur

BEEF TATAR A,C,M,G

Zwiebelmarmelade / Schnittlauchmayonnaise /	Vorspeise	19.50
Parmesan / Knochenmarkbutter	Hauptspeise	24.50

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

paprizierte **FISCHSUPPE** / Buchtel A,C,D,G,L, 10.50

GRAMMELKNÖDEL A,C,	Vorspeise	12.-
Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn	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 **ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN** A,L,O  
 knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl **Beiried o. Rib-Eye** 29.60

**GULASCH vom WEIDERIND** A,C,G,L  
 Serviettenknödel / Chilikäsekrainer / Spiegelei / Ölpfefferoni 18.80

**KÄSESPÄTZLE** A,C,G,L  
 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,G,H
 Knusperhippe / Früchte / Baiser 7.50

gerührter **WIENER EISKAFFEE** A,C,G,O
 Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers 8.60

HEIßE LIEBE A,C,G,O
 Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers 8.-