



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 Rosé de Rouges Brut</i>	<i>Szigeti / Gols</i>	<i>6.50</i>
<i>N/V Muskateller brut</i>	<i>Harkamp / Apetlon</i>	<i>7.-</i>
<i>N/V Crémant de Bourgogne brut</i>	<i>Perron de Mypont / Frankreich</i>	<i>7.50</i>
<i>N/V Uhu dler 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>7.-</i>
<i>Dolce Spritz (bittersüßer Aperitivo)</i>	<i>Rebels / Schweiz</i>	<i>6.80</i>
<i>Embrizzo (Traubenkombucha, Hibiskus, Hagebutte)</i>	<i>Graf Hardegg / Seefeld Kadolz</i>	<i>5.40</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>Pfirsich - Thymian HAUSLIMONADE</i>		<i>6.-</i>

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN

2024 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2025 Gelber Muskateller	Steindorfer / Apetlon	5.50
2024 Grüner Veltliner Ried Georgskirchen	Sloboda / Podersdorf	5.80
2024 Pinot Blanc Ried Seeburg	Prieler / Schützen am Gebirge	6.40
2023 Chardonnay Ried Bodigraben Reserve	J. Wieder / Neckenmarkt	7.10
2025 Welschriesling	Kodolitsch / Leibnitz	6.-
2020 Riesling Piri	Nigl / Senftenberg	6.40
2022 Sauvignon blanc Winkl	Kellerei Terlan / Südtirol	8.40

NATURAL o. ORANGEWEIN

2024 Lockvogel (MO/SB/CH)	Wenzl / Rust	7.80
---------------------------	--------------	------

ROSEWEIN

2024 Zweigelt In bloom Rosé	Reeh / Andau	6.-
-----------------------------	--------------	-----

ROTWEIN

2023 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2022 Zweigelt	Umathum / Frauenkirchen	6.50
2019 Blaufränkisch Béla Joska	Wachter Wiesler / Deutsch-Schützen	6.50
2022 Pinot Noir Alte Reben	Johannishof Reinisch / Tattendorf	8.20
2021 Diabolus (ZW/BF/ME)	P.M.C. / Apetlon	6.80
2021 Cote de Rhoné Beatus Ille	Isabel Ferrando / Frankreich- Rhoné	8.20

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

2018 Beerenauslese Seewinkel	Velich / Apetlon	7.-
2018 Eiswein Welschriesling Ried BIRTHAL	Weinrieder / Poysdorf	9.-
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

2024 Grüner Veltliner Ried Georgskirchen - Sloboda / Podersdorf

~~~~~

*gebackenes EI*

*Kartoffelschaum / Sommertrüffel / Wiesenkräuter*

*2023 Chardonnay Ried Bodigraben Reserve - J. Wieder / Neckenmarkt*

~~~~~

BÖHMERWALD ZANDER

Kartoffel-Paveé / Rüben / Kren / Buttermilch

2024 Lockvogel (MO/SB/CH) - Wenzl / Rust

~~~~~

*geschmortes RINDWANGERL*

*Topinambur / schwarzer Knoblauch / Karotte / Haselnuss*

*2021 Diabolus (ZW/BF/ME) - P.M.C. / Apetlon*

~~~~~

SCHOKOLADE & KAFFEE

Beeren / geräuchertes Joghurteis

2018 Beerenauslese Seewinkel - Velich / Apetlon

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~~~~~

ENTENLEBERTERRINE A,O,C Birne / Feige / Portwein / Kakaonibs / Brioche	18.50
DUROCSCHWEIN & STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE B, Gelbe Paradeiser / Pfirsich / Estragon	18.50
KARFIOLCREMESUPPE A,G,L,O Vanille-Grießknödel	7.50

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

gebackenes EI A,C,G Kartoffelschaum / Herbsttrüffel / Wiesenkräuter	16.50
ALPENCALAMARI FRITTI (Kalbskutteln) A,C,G Gurken-Rahmsalat / Salzzitone	14.50

~~~~~HAUPTSPEISEN~~~~~

BÖHMERWALD ZANDER D,G,L,O, Kartoffel-Pave / Rüben / Kren / Buttermilch	36.60
geschmortes RINDSBACKERL G,L,,H,O Topinambur / schwarzer Knoblauch / Karotte / Haselnuss	29.80
HIRSCHKALBSRÜCKEN A,C,G,L,O Grießstrudel / Eierschwammerl / Broccoli / Stachelbeeren	36.90
KANINCHENKEULE G,H,L,N,O Pastinake / Lauch / Kräutersaitlinge / Granola / Madeirasauce	32.80
KÜRBIS-RICOTTA-TASCHERL (vegetarisch) A,C,G,L,O Salbei / Bergkäse / Sanddorn	19.50

~~~~~DANACH~~~~~

SCHOKOLADE & KAFFEE A,C,G, Beeren / geräuchertes Joghurtis	12.80
KAFFIR - LIMETTEN - PANNA COTTA A,G, Kokos / Mango / Melone	12.80
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.-